

TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. 9653

Halb-Fraser Bouillon ISO in Beuteln

SPEZIFIKATION

Gebrauchsfertiges Nährmedium, steril, in Beuteln. Flüssiges Kulturmedium für die Anreicherung und den Nachweis von *Listeria ssp.* nach ISO-Normen.

FORMULIERUNG* IN G/L

Pepton aus Fleisch	5,000
Caseinpepton	5,000
Hefeextrakt	5,000
Fleischextrakt	5,000
Natriumchlorid	20,000
Dinatriumphosphat	12,000
Monokaliumphosphat	1,350
Aesculin	1,000
Lithiumchlorid	3,000
Ammoniumeisen(III)-citrat	0,500
Nalidixinsäure	0,010
Acriflavin	0,0125

pH-Wert: 7,2 ± 0,2 bei 25 °C

VERPACKUNGSEINHEITEN

9653-5x2L

Inhalt 2000 ± 15 ml

Verpackungseinheit 5 Beutel

Steriler PVC Beutel, weichmacherfrei, mit zwei Ausgängen: 1 Vial-Verschluss sowie 1 durchstechbare Abdeckung.

Abmessungen: 18 x 32 cm. Zur Verwendung bei Lebensmitteluntersuchungen geeignet.



9653-3x3L

Inhalt 3000 ± 15 ml

Verpackungseinheit 3 Beutel

1 Karton mit 3 x 3 l.

Steriler PVC Beutel, weichmacherfrei, mit zwei Ausgängen: 1 Vial-Verschluss sowie 1 durchstechbare Abdeckung.

Abmessungen: 23 x 32 cm. Zur Verwendung bei Lebensmitteluntersuchungen geeignet.

9653-2x5L

Inhalt 5000 ± 15 ml

Verpackungseinheit 2 Beutel

Steriler PVC Beutel, weichmacherfrei, mit zwei Ausgängen: 1 Vial-Verschluss sowie 1 durchstechbare Abdeckung.

Abmessungen: 27 x 40 cm. Zur Verwendung bei Lebensmitteluntersuchungen geeignet.

RICHTLINIEN

Die Inokulation der Beutel folgt der entsprechenden Standard-Labormethode oder den anwendbaren Normen (Stichinokulation, Verdünnungsausstrich, Verdünnungsreihen, etc.).

Die Anwendungsmethodik ist in der EN ISO 11290 beschrieben.

Jeder Beutel ist für die Verwendung mit einem automatischen Dispenser in Laboratorien ausgestattet. Diese Verpackungsform ist geeignet für Labors, die große Mengen an Bouillon oder Verdünnungsmittel benötigen.

Verwerfen Sie jeden teilweise benutzten Beutel, um eine Kontamination zu vermeiden.

Der Beutel hat mehrere Anschlusspunkte: Eine durchstechbare Kappe (Injektionsöffnung) aus latexfreiem Polycarbonat, für erforderliche Injektionen von Zusatzstoffen sowie eine Einspritzvorrichtung (Vial-Verschluss) zum Anschluss an ein beliebiges Standardlaborgerät für die Dosierung über einen Konnektor.

Sobald der Beutel vollständig entleert ist, kann er zusammen mit anderem Plastik (PVC) entsorgt werden.

Hinweis: In dem Medium kann es möglicherweise Niederschläge geben, diese beeinträchtigen seine Eigenschaften in keiner Weise.

WACHSTUMSKONTROLLE

Röhrchen vorbereiten - 100 ± 20 KBE zur Wachstumsförderung impfen oder 10⁴-10⁶ KBE (Selektivität).

Mikrobiologische Kontrolle gemäß ISO 11133:2014/Adm 1:2018.

Analytical methodology according to ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020

Aerobiose. Inkubation bei 30 ± 1 °C während 18 – 24h.

Mikroorganismus	Wachstum
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 8739 (1)	Inhibiert. Bestätigung in TSA bei 37 ± 1 °C Ablesung 24 ± 3h
<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC® 19433 (2)	Partielle Hemmung. Bestätigung in TSA bei 37 ± 1 °C Ablesung 24 ± 3h.
<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC® 13932, WDCM 00021 + (1) + (2)	> 10 KBE. Blau-grüne Kolonien mit undurchsichtigem Halo (Ottaviani Agosti)
<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC® 35152, WDCM 00109 + (1) + (2)	> 10 KBE. Blau-grüne Kolonien mit undurchsichtigem Halo (Ottaviani Agosti)

REFERENZEN

- ATLAS, R.M. (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press. Boca Raton. Florida.
- FRASER, J.A. & W.H. SPERBER (1988) Rapid detection of *Listeria spp.* In food and environmental samples by esculin hydrolysis. J. Food Prot. 51:762-765.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 11290-1:2017 Standard. Microbiology of the food chain. Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* and for *Listeria spp.*- Part 1: Detection Method
- ISO 11290-2:2017 Standard. Microbiology of the food chain. Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* and for *Listeria spp.*- Part 2: Enumeration Method.
- McCLAIN, D. & W.H. LEE (1988) Development of a USDA-FSIS method for isolation of *Listeria monocytogenes* from raw meat and poultry. J.AOAC 71:660-664.
- VANDERZANT, C & D.F. SPLITTSTOESSER (1992) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. APHA. Washington. DC.

LAGERUNG

2 – 25 °C

HALTBARKEIT

12 Monate ungeöffnet ab Herstellungsdatum

aktualisiert: 07.03.23

