

TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. 9654

Halb Fraser Bouillon ISO, gebrauchsfertiges Medium

SPEZIFIKATION

Gebrauchsfertiges Medium. Flüssiges Medium zur Anreicherung und zum Nachweis von *Listeria ssp.* nach ISO 11290.

Farbe braun-gelblich
pH-Wert 7,2 ± 0,2 bei 25 °C

ZUSAMMENSETZUNG IN G/ L

Fleischpepton	5,00
Caseinpepton	5,00
Hefeextrakt	5,00
Fleischextrakt	5,00
Natriumchlorid	20,00
Dinatriumphosphat	12,00
Kaliummonophosphat	1,35
Aesculin	1,00
Lithiumchlorid	3,00
Ammoniumeisen(III)-citrat	0,50
Nalidixinsäure	0,01
Acridflavin	0,0125

VERPACKUNGSEINHEITEN

9654-10x225ML

Inhalt 225 ± 5 ml
Flaschengröße 250 ml
Verpackungseinheit 10 Flaschen

1 Karton mit 10 x 225 ml in 250-ml-Flaschen. Injizierbare Kappe: Kunststoff-Schraubverschluss innen.
Zur Verwendung von Spritzenadeln mit einem Durchmesser ≤ 0,8 mm.



9654-20x9ML

Inhalt 9 ± 0,1 ml
Flaschengröße 16 x 113 mm
Verpackungseinheit 20 Röhrchen
1 Karton mit 20 x 9 ml in 16x113 mm Glasröhrchen. Beschriftete, nicht injizierbare Metallkappe.

BESCHREIBUNG

Halb Fraser Bouillon ist eine Abwandlung der Fraser Bouillon, die die Hälfte der Konzentration von Nalidixinsäure und Acriflavin enthält, um die Wiederherstellung von gestressten Zellen zu unterstützen. Halb Fraser Bouillon wird als primäre Anreicherungsbouillon gemäß EN ISO 11290 für den Nachweis von *Listeria* verwendet.

TECHNIK

Für die Beimpfung von Flaschen sind die Standardlaborverfahren oder die geltenden Normen zu befolgen (Stabimpfung, Schlingenimpfung, Verdünnungsbanken usw.). Die Methodik der Verwendung ist in der EN ISO 11290 beschrieben. Hinweis: Das Medium kann möglicherweise Ausfällungen aufweisen, die seine korrekte Leistung nicht beeinträchtigen.

WACHSTUMSKONTROLLE

Beimpfen: Praktischer Bereich 100 ± 20 KBE. min. 50 KBE (Produktivität)/ 104-106 (Selektivität)

Mikrobiologische Kontrolle nach ISO 11133:2014/A1:2018.

Analysemethode gemäß ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020

Aerobiose. Inkubation bei 30 ± 1 °C während 24 ± 2 h

Mikroorganismus	Wachstum
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 8739 (1)	Inhibiert. Bestätigen mit TSA bei 37°C±1 ablesen 24 ± 3h.
<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC® 19433 (2)	Teilweise inhibiert. Bestätigen mit TSA bei 37°C±1 ablesen 24 ± 3h.
<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC® 13932, WDCM 00021 + (1) + (2)	> 10 CFU. Blau-grüne Kolonien mit trübem Hof (Ottaviani Agosti)
<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC® 35152, WDCM 00109 + (1) + (2)	> 10 CFU. Blau-grüne Kolonien mit trübem Hof (Ottaviani Agosti)

Sterilitätskontrolle:

Inkubation 48 Stunden bei 30-35 °C and 48 Stunden bei 20-25 °C: KEIN WACHSTUM.
Kontrolle 7 Tage nach der Inkubation unter gleichen Bedingungen.

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

8 - 25 °C

HALTBARKEIT

12 Monate ungeöffnet ab Herstellungsdatum

aktualisiert: 07.03.23

