



Referencia: 032402003

Ficha Técnica

Producto: **Buffered Peptone Water - 3X3 L**

Especificación

Diluyente y medio líquido para el pre-enriquecimiento no selectivo de muestras de alimentos según las normas ISO.

Presentación

	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
3 Bolsas /3L			
Bolsa	1 caja con 3 bolsas de 3L	16 meses	2-25 °C
con: 3000 ± 10 ml	Bolsa estéril de PVC, libre de plastificantes, y con : 1 vial stopper + 1 tapón de inyección. Dimensiones : 23x32 cm. Adecuada para análisis de alimentos.		

Composición

Composición (g/l):

Peptona de caseína..... 10,0

Cloruro sódico..... 5,0

Fosfato disódico (anhidro).....3,5^(*1)

Fosfato dihidrógeno potásico..... 1,5

(*1) Equivale a 9,0 g de fosfato
disódico dodecahidrato.

Descripción/Técnica

Esta formulación de la clásica Agua de Peptona aúna las ventajas de los dos diluyentes tradicionales en el muestreo de alimentos: las cualidades revitalizadoras del agua peptonada y la capacidad amortiguadora del tampón fosfato.

La composición de este diluyente se ajusta a la fórmula de la normativa ISO 6579 para la detección de *Salmonella* en alimentos, pero también cumple las especificaciones de otras normas ISO para alimentos concretos (6579, 6785, 6887, 8261).

Utilizar el medio según fines previstos, muestras y métodos validados

Cada bolsa está diseñada para dispensar automáticamente grandes volúmenes de medio de cultivo o diluyente.

Debe desecharse cualquier bolsa parcialmente utilizados para evitar la contaminación.

Dispone de varios puntos de conexión 1 tapón perforable (puerto de inyección) de policarbonato libre de latex, para la inyección de cualquier aditivo que se precise. Y un punto de inyección (vial stopper) que puede conectarse a cualquier equipo de dosificación estandar de laboratorio con un conector.

Una vez completamente vacía, la bolsa puede eliminarse con los residuos de plástico (PVC).



Referencia: 032402003

Ficha Técnica

Producto: **Buffered Peptone Water - 3X3 L**

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : Amarillo

pH: 7,0 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Dosificar en tubo/ 100 ± 20 UFC (productividad)/ Subcultivar, tras mantener a 20-25 °C durante 45 minutos a 1h E. coli y estafilos. Listerias 1h 20± 2°C.

Control microbiológico según normativa ISO 11133:2014/ A1:2018.

Metodología analítica acorde con ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020.

Aerobiosis. Incubación a 37 °C ± 1, lectura a las 18 ± 2h

Microorganismo

Stph. aureus ATCC® 25923, WDCM 00034

Escherichia coli ATCC® 25922, WDCM 00013

Escherichia coli ATCC® 8739, WDCM 00012

Salmonella typhimurium ATCC® 14028, WDCM 00031

Salmonella enterica ATCC® 13076, WDCM 00030

L. monocytogenes ATCC® 13932, WDCM 00021

L. monocytogenes ATCC® 35152, WDCM 00109

Escherichia coli ATCC® 8739, WDCM 00012

Desarrollo

Bueno. Recuperación ±30% T0 (recuento original)

Bueno. Recuperación ±30% T0 (recuento original)

Bueno

Bueno

Bueno

Bueno. Recuperación ±30% T0 (recuento original)

Bueno. Recuperación ±30% T0 (recuento original)

Bueno. Recuperación ±30% T0 (recuento original)

Control de Esterilidad

Incubación 48 h a 30-35°C y 48 h a 20-25 °C: SIN CRECIMIENTO

Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones.

Bibliografía

- ATLAS, R.M. & L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO Standard 6579-1 (2017) Microbiology of food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella* - Part 1 : Detection of *Salmonella* spp.
- ISO 6785 (2001) Milk and milk products. Detection of *Salmonella* spp.
- ISO 6887-1 (1999) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension and decimal dilutions.
- ISO 6887-2 (2003) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products.
- ISO 6887-3 (2003) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 3: Specific rules for the preparation of fish and fishery products.
- ISO 6887-4 (2003) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 4: Specific rules for the preparation of products other than milk and milk products, meat and meat products and fish and fishery products.
- ISO/DIS 6887-5 (2009) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products.
- ISO 8261 (2001) Milk and milk products. General guidance for the preparation of test samples for microbiological examination.
- ISO 21528-1:2004 Standard. Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae - Part 1: Detection and enumeration by MPN technique with pre-enrichment.
- ISO/TS 22964 (2006) Milk and milk products.- Detection of *Enterobacter sakazakii*
- PASCUAL ANDERSON, Mª R. (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos, S.A. Madrid.
- UNE-EN ISO 11133 (2014). Microbiología de los alimentos para consumo humano, alimentación animal y agua.-Preparación, producción, conservación y ensayos de rendimiento de los medios de cultivo.