

The logo for ClearLine is displayed in white text on a red, slanted rectangular background. The word "ClearLine" is written in a sans-serif font, with a registered trademark symbol (®) to the upper right of the "e" in "Line".

## EAU PEPTONNEE TAMPONNEE

### PRINCIPE

L'eau peptonée tamponnée est un diluant couramment utilisé pour la préparation des échantillons de produits alimentaires.

Il est recommandé comme :

- milieu de pré-enrichissement non sélectif lors de la recherche des *Salmonella* dans les produits alimentaires et échantillons d'environnement, conforme à la norme EN ISO 6579<sup>1</sup> et à son amendement A1-annexe D<sup>2</sup>
- diluant pour le dénombrement des micro-organismes conforme à la norme EN ISO 6887<sup>3-4-5-6-7</sup>
- diluant pour le dénombrement de *Listeria monocytogenes*, conforme à la norme EN ISO 11290-2<sup>8</sup>.

### FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau purifiée

Peptone de caséine	10,00
Chlorure de sodium	5,00
Di-sodium hydrogénophosphate, 12H <sub>2</sub> O	9,00*
Potassium di-hydrogénophosphate	1,50

\* Correspondant à 3,56 g de phosphate disodique anhydre

*Ce milieu peut être ajusté et/ou supplémenté en fonction des critères de performances imposés*

### CONDITIONS DE CONSERVATION avant ouverture

Tubes, flacons et poches : 2 - 25°C

Base déshydratée : 2 - 30°C

La date d'expiration est indiquée sur l'emballage.

### PREPARATION

#### Pour le milieu déshydraté :

1. Dissoudre 20 grammes dans 1 litre d'eau purifiée.
2. Répartir en tubes ou flacons.
3. Autoclaver 15 minutes à 121°C.

### LIMITES ET PRECAUTIONS

L'eau peptonée tamponnée n'est pas un milieu sélectif. La présence de flores mixtes et/ou compétitives peut masquer le développement d'espèce spécifique comme *Salmonella*.

Ne pas incuber au-delà des temps indiqués dans chaque protocole.

### CRITERES ATTENDUS

Aspect du milieu prêt à l'emploi : liquide limpide jaunâtre

Physico-chimie : pH 7,0 ± 0,2 à 25°C

Activité microbiologique

Référence des souches	Inoculum requis	Durée et T° d'incubation	Résultat attendu
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 • WDCM 00031	N.A.	18 h ± 2 h à 37°C ± 1°C	Croissance
<i>Salmonella enteritidis</i> CIP 13076 • WDCM 00030	N.A.	18 h ± 2 h à 37°C ± 1°C	Croissance
<i>Escherichia coli</i> ATCC 8739 • WDCM 00012	N.A.	18 h ± 2 h à 37°C ± 1°C	Croissance
<i>Escherichia coli</i> ATCC 8739 • WDCM 00012	N.A.	55' à 20-25°C	± 30% des colonies dénombrées à T0
<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC 13932 • WDCM 00021	N.A.	55' à 20-25°C	± 30% des colonies dénombrées à T0
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 • WDCM 00034	N.A.	55' à 20-25°C	± 30% des colonies dénombrées à T0

Exemple de tests de performances recommandés pour ce milieu

**BIBLIOGRAPHIE**

1. ISO 6579. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella spp.*
2. ISO 6785. Lait et produits laitiers - Recherche de *Salmonella spp.*
3. ISO 6887-1. Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 1 : règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales.
4. ISO 6887-2. Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 2 : règles spécifiques pour la préparation des viandes et produits à base de viande.
5. ISO 6887-3. Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 3 : règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche.
6. ISO 6887-4. Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 4 : règles spécifiques pour la préparation de produits autres que les produits laitiers, les produits carnés et les produits de la pêche.
7. ISO 6887-5. Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 5 : règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers.
8. ISO 6887-6. Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 6 : règles spécifiques pour la préparation des échantillons prélevés à l'étape de production primaire.
9. ISO 19250. Qualité de l'eau. Dosage d'espèces de *Salmonella*.