

Especificación

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

Presentación

20 Tubos
Tubo 16 x 113 mm
con: 9 ± 0,1 ml

Encajado

1 caja con 20 tubos de vidrio de 16 x 113 mm,
rotulados, con tapón metálico.

Caducidad Almacenamiento

12 meses 8-25°C

Composición

Composition (g/l):

Peptona de caseína..... 10,0
Cloruro sódico..... 5,0
Fosfato disódico (anhidro)..... 3,5^(*1)
Fosfato potásico..... 1,5

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

Descripción/Técnica

Descripción:

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 (6785, 6887 y 8261).

Técnica:

Utilizar el medio según fines previstos, muestras y métodos validados.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : Amarillo pH: 7 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Dosificar en tubo / 10³- 10⁴ (Productividad)/ Subcultivar, tras mantener a 20-25°C durante 45 minutos a 1h..

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

Aerobiosis. Incubación a 35 ± 2°C. Lectura a las 24 h.

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

Desarrollo

Bueno. Recuperación ±30% T0 (recuento original)
Bueno. Recuperación ±30% T0 (recuento original)
Bueno
Bueno
Bueno

Control de Esterilidad

Incubación 48 horas a 30-35°C v 48 horas 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, M^o 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.