Contact Slide 8

PCA + TTC + Neutralizing / VRBL Agar + Neutralizing

Flex Dip-slide with a selective medium for detection of coliforms and a non selective medium for total bacterial count.

DESCRIPTION

Contact Slide 8 is a ready-to-use device with two different media coated onto a plastic support used for the microbial monitoring of surfaces and liquids even in the presence of residues of disinfectants.

The selective medium allows the isolation and enumeration of coliform bacteria. The other medium is used to obtain the total bacterial count.

TYPICAL FORMULA

PCA + TTC + Neutralizing **Side 1**	(g/l)
Enzymatic Digest of Casein	5.0
Yeast Extract	2.5
Glucose	1.0
Triphenyl Tetrazolium Chloride	0.1
Neutralizing	*
Agar	15.0
Final pH 7.0 ± 0.2	

VRBL Agar + Neutralizing **Side 2**	(g/l)
Enzymatic Digest of Animal Tissues	7.0
Yeast Extract	3.0
Lactose	10.0
Bile Salts No. 3	1.5
Sodium Chloride	5.0
Neutral Red	0.03
Crystal Violet	0.002
Agar	15.0
Neutralizing	*
Final pH 7.4 ± 0.2	

*Histidine, 1.0 Lecithin, 0.7 Tween 80, 5.0 Sodium Thiosulfate, 0.5

METHOD PRINCIPLE

PCA + TTC + Neutralizing contains triphenyltetrazolium chloride as growth indicator forming a red insoluble compound which may easily observed.

VRBL Agar + Neutralizing includes Bile Salts and Crystal Violet as selective agents to inhibit Gram-positive cocci and allowing Gram-negative organisms to grow. Neutral red is the pH indicator incorporated to show acid production.

TEST PROCEDURE

1. Unscrew and extract the slide from its cylindrical container. Avoid any contact with the agar surface.
2. For surfaces monitoring, flex the cap forming a 90° angle and press each side of the slide firmly against the surface to be examined for 10 seconds. Alternatively, use a swab for sampling the area, afterwards roll the swab gently over the agar surface.
   For examination of liquids, hold the slide by the cap and immerse it completely into the test fluid.
3. Reinsert the slide into its tube, screw it tight and incubate for 24 h at 30 ± 1°C or 37 ± 1°C, depending on the organisms and materials investigated (e.g. in case of milk and milk products, the temperature of incubation is 30°C). Record the count on VRBL Agar + Neutralizing prior to continue incubation at 30 ± 1°C for other 48 h.

RESULTS INTERPRETATION

Count the total number of colonies on PCA + TTC + Neutralizing (**Side 1**) to obtain the total bacterial count. Coliforms rapidly ferment lactose forming pink to red or purple colonies (with or without precipitation haloes) on VRBL Agar + Neutralizing (**Side 2**).

APPEARANCE

Side 1. Slightly opalescent, light amber.
Side 2. Very slightly to slightly opalescent, reddish-purple.

STORAGE CONDITIONS

10-25°C away from light, until the expiry date on the label. Eliminate if signs of deterioration or contamination are evident.

SHELF LIFE

9 months

DOMINIQUE DUTSCHER SAS

QUALITY CONTROL

Slides are inoculated with the microbial strains indicated in the QC table.
Inoculum for productivity: 50-100 CFU.
Inoculum for selectivity: 10^4-10^6 CFU.
Inoculum for specificity: 10^3-10^4 CFU.
Incubation conditions: 30 ± 1°C for 24-72 h .

QC Table.

Microorganism		Growth on Side 1	Growth on Side 2
Escherichia coli	ATCC® 25922	Good, red colonies	Good, pink to red or purple colonies
Staphylococcus aureus	ATCC® 25923	Good, red colonies	Partially to completely inhibited
Enterococcus faecalis	ATCC® 29212	Good, red colonies	Inhibited
Pseudomonas aeruginosa	ATCC® 27853	Good, red colonies	Good, colorless to beige colonies

WARNING AND PRECAUTIONS

The product does not contain hazardous substances in concentrations exceeding the limits set by current legislation and therefore is not classified as dangerous. It is nevertheless recommended to consult the safety data sheet for its correct use. The product must be used by properly trained operators only.

DISPOSAL OF WASTE

Disposal of waste must be carried out according to national and local regulation in force.

BIBLIOGRAPHY

- ISO 18593:2018. Microbiology of the food chain- Horizontal method for surface sampling.
- ISO 11133:2014 Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media
- ISO 4833-1:2013. Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms -- Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique.
- ISO 4833-2:2013. Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms -- Part 2: Colony count at 30 degrees C by the surface plating technique.
- ISO 4832:2006 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony-count technique
- Davidson, Roth, and Gambrel-Lenarz (2004) In Wehr and Frank (ed.) Standard methods for the microbiological examination of dairy products, 17th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
- Kornacki and Johnson (2001) In Downes and Ito (ed.) Compendium of methods for the microbiological examination of foods, 4th ed. American Public Health Association, Washington D.C.
- Marshall R.T. ed. (1993). Standard methods for the examination of dairy products, 16th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.

PRESENTATION	Packaging	Ref.
Contact Slide 8	20 slide	525622
Contact Slide 8	120 slide	53562

TABLE OF SYMBOLS

LOT Batch code	Keep away from sunlight	Manufacturer	Use by	Fragile, handle with care
REF Catalogue number	Temperature limitation	Contains sufficient for <n> tests	Caution, consult Instruction For Use	Do not reuse

DOMINIQUE DUTSCHER SAS

LIOFILCHEM® s.r.l.
Via Scozia zona ind.le, 64026 Roseto degli Abruzzi (Te) Italy
Tel. +39 0858930745 Fax +39 0858930330 www.liofilchem.com

Mode d'Emploi
FRANÇAIS

Contact Slide 8

PCA + TTC + Neutralizing / VRBL Agar + Neutralizing

Dip-slide flexibles avec un milieu sélectif pour la détection des coliforms et un milieu non sélectif pour le nombre total de bactéries.

DESCRIPTION

Le Contact Slide 8 est un dispositif prêt à l'emploi avec deux différents médias enduits sur un support en plastique utilisé pour la surveillance microbienne des surfaces et des liquides même en présence de résidus de désinfectants.
Le milieu sélectif permet l'isolement et le dénombrement des bactéries coliformes. L'autre milieu est utilisé pour obtenir le nombre total de bactéries.

FORMULE TYPIQUE

PCA + TTC + Neutralizing **Côté 1**	**(g/l)**	VRBL Agar + Neutralizing **Côté 2**	**(g/l)**
Extract Enzymatique de Caséine	5.0	Extract Enzymatique de tissues animaux	7.0
Extract de Levure	2.5	Extract de Levure	3.0
Glucose	1.0	Lactose	10.0
Chlorure de triphényltétrazolium	0.1	Sales Biliares No. 3	1.5
Neutralizing	*	Chlorure de sodium	5.0
Agar	15.0	Rouge Neutre	0.03
pH final 7.0 ± 0.2		Cristal Violet	0.002
		Agar	15.0
		Neutralizing	*
		Final pH 7.4 ± 0.2	

*Histidine, 1.0 Lecithin, 0.7 Tween 80, 5.0 Sodium Thiosulfate, 0.5

PRINCIPE DE LA METHODE

PCA + TTC + Neutralizing contient du chlorure de triphényltétrazolium comme indicateur de croissance formant un composé insoluble rouge facilement observable.

VRBL Agar + Neutralizing comprend des sels biliaires et du cristal violet comme agents sélectifs pour inhiber les cocci à Gram positif et permettre aux organismes Gram négatif de croître. Le rouge neutre est l'indicateur de pH incorporé pour montrer la production d'acide.

PROCEDURE DU TEST

1. Dévisser et extraire la lame de son récipient cylindrique. Eviter tout contact avec la surface de l'agar.
2. Pour la surveillance des surfaces, pliez le cap formant un angle de 90 ° et appuyez fermement sur chaque côté de la lame contre la surface à examiner pendant 10 secondes. Vous pouvez également utiliser un tampon pour échantillonner la zone, puis faire rouler doucement l'écouvillon sur la surface de la gélose. Pour l'examen des liquides, tenez la lame par le capuchon et plongez-la complètement dans le liquide d'essai.
3. Réinsérer la lame dans son tube, la visser et incuber pendant 24 h à 30 ± 1°C ou 37 ± 1°C, selon les organismes et les matériaux étudiés (par exemple, dans le cas du lait et des produits laitiers, la température de l'incubation est de 30°C). Noter le nombre de gélose VRBL + Neutralizing avant de continuer l'incubation à 30 ± 1°C pendant 48 h.

INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS

Comptez le nombre total de colonies sur PCA + TTC + Neutralizing (**Côté 1**) pour obtenir le nombre total de bactéries. Les Enterobacteriaceae fermentent le glucose en formant des colonies roses à rouges ou violettes (avec ou sans auréoles de précipitation) sur gélose VRBL + Neutralizing (**Côté 2**).

APPARENCE

Slide 1. Légèrement opalescent, ambre clair.
Slide 2. De très légèrement à légèrement opalescent, pourpre rougeâtre.

CONDITIONS DE STOCKAGE

10-25 ° C à l'abri de la lumière, jusqu'à la date de péremption figurant sur l'étiquette. Éliminer si des signes de détérioration ou de contamination sont évidents.

DOMINIQUE DUTSCHER SAS

DURÉE DE CONSERVATION
9 mois

CONTROL DE QUALITÉ
Les lames sont inoculées avec les souches microbiennes indiquées dans le tableau QC.
Inoculum pour la productivité: 50-100 CFU.
Inoculum pour la sélectivité: 10^4-10^6 CFU.
Inoculum pour spécificité : 10^3-10^4 UFC.
Conditions d'incubation: 30 ± 1° C pendant 24-72 h.

Tableau QC

Microorganismes		Croissance sur le Côté 1	Croissance sur le Côté 2
Escherichia coli	ATCC® 25922	Bonne, colonies rouges	Bonne, colonies roses à rouges, ou violettes
Staphylococcus aureus	ATCC® 25923	Bonne, colonies rouges	Partiellement ou complètement inhibée
Enterococcus faecalis	ATCC® 29212	Bonne, colonies rouges	Inhibée
Pseudomonas aeruginosa	ATCC® 27853	Bonne, colonies rouges	Bonne, colonies incolores à beiges

AVERTISSEMENT ET PRÉCAUTIONS
Le produit ne contient pas de substances dangereuses à des concentrations dépassant les limites fixées par la législation en vigueur et n'est donc pas classé comme dangereux. Il est néanmoins recommandé de consulter la fiche de données de sécurité pour son utilisation correcte. Le produit doit être utilisé uniquement par des opérateurs correctement formés.

ÉLIMINATION DES DÉCHETS
L'élimination des déchets doit être effectuée conformément à la réglementation nationale et locale en vigueur.

BIBLIOGRAPHIE

- ISO 18593:2018. Microbiology of the food chain -- Horizontal method for surface sampling.
- ISO 11133:2014 Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 4833-2:2013. Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms -- Part 2: Colony count at 30 degrees C by the surface plating technique.
- Marshall R.T. ed. (1993). Standard methods for the examination of dairy products, 16th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
- ISO 4832:2006 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony-count technique
- Davidson, Roth, and Gambrel-Lenarz (2004) In Wehr and Frank (ed.) Standard methods for the microbiological examination of dairy products, 17th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
- Kornacki and Johnson (2001) In Downes and Ito (ed.) Compendium of methods for the microbiological examination of foods, 4th ed. American Public Health Association, Washington D.C.
- Marshall R.T. ed. (1993). Standard methods for the examination of dairy products, 16th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.

PRÉSENTATION	Emballage	Ref.
Contact Slide 8	20 lames	525622
Contact Slide 8	120 lames	53562

TABLEAU DES SYMBOLES

LOT Code du lot	Ne pas exposer aux rayons solaires	Fabricant	Utiliser jusque	Fragile, manipule avec précautions
REF Référence de catalogue	Limites de température	Contenu sufficiant pour «n» tests	Attention, consulter les instructions d'utilisation	Ne pas réutiliser

DOMINIQUE DUTSCHER SAS

LIOFILCHEM® s.r.l.
Via Scozia zona ind.le, 64026 Roseto degli Abruzzi (Te) Italy
Tel. +39 0858930745 Fax +39 0858930330 www.liofilchem.com