

Eau peptonée tamponnée/Bouillon (EPT)

355-4179
355-5795
355-5790
356-4684

DOMAINE D'APPLICATION

Milieu riche qui convient parfaitement à la culture des bactéries exigeantes, surtout lorsqu'il est additionné de sang. Il permet alors de mettre en évidence le pouvoir hémolytique de certaines bactéries.

REFERENCE(S) NORMATIVE(S)

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

- **NF EN ISO 8261 (Octobre 2001)** : Lait et produits laitiers - Lignes directrices générales pour la préparation des échantillons pour essai, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique (IC : V04-018)
- **NF EN ISO 6887-1 (Septembre 1999)** : 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 (IC : V08-010-1)
- **NF EN ISO 11290-2/A1 (Février 2005)** : Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* - Partie 2 : Méthode de dénombrement (IC : V08-028-2)
- **NF EN ISO 6579 (Décembre 2002)** : Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella spp.*
- **XP V 08-062 (Octobre 2000)** : Microbiologie des aliments - Méthode de dénombrement de *Listeria monocytogenes* - Méthode de routine
- **NF V 08-407 (Octobre 1989)** : Microbiologie alimentaire - Matières premières entrant dans la composition des conserves - Dénombrement des spores thermorésistantes de *Bacillus* et *Clostridium* thermophiles - Technique du Nombre le Plus Probable
- **NF V 59-104 (Octobre 1982)** : Gélatine alimentaire - Recherche des *Salmonella*
- **NF U 47-100 (Juillet 2001)** : Méthode d'analyse en santé animale - Isolement et identification des Salmonelles dans l'environnement des productions animales

- **NF U 47-101 (Août 2001)** : Méthode d'analyse en santé animale - Isolement et identification des Salmonelles chez les oiseaux

- **FIL 93B (1995)** : Lait et produits laitiers - Recherche des *Salmonella*

- **NF ISO 21528-1 (Décembre 2004)** : Microbiologie des aliments - Méthodes horizontales pour la recherche et le dénombrement des *Enterobacteriaceae* - Partie 1 : Recherche et dénombrement à l'aide de la technique NPP avec pré-enrichissement

- **NF ISO 21528-2 (Décembre 2004)** : Microbiologie des aliments - Méthodes horizontales pour la recherche et le dénombrement des *Enterobacteriaceae* - Partie 2 : méthode par comptage des colonies

(NB : Ces normes remplacent la NF ISO 7402, ISO 5552 et NF ISO 8523).

EAUX

- **NF T90-400 (Décembre 1987)** : Essais des eaux - Directives générales pour les examens microbiologiques (IC : T90-400)

- **ISO 6340 (1995)** : Qualité de l'eau - Recherche de *Salmonella*

- **PR NF EN ISO/DIS 19250 (Octobre 2003)** : Qualité de l'eau - Recherche et dénombrement de *Salmonella*

- **NF T90-461/A2 (Mai 2007)** : Qualité de l'eau - Microbiologie - Contrôle qualité des milieux de culture

PRINCIPE

La croissance de la plupart des bactéries est favorisée par les substances nutritives apportées par le mélange spécial de peptones. Le milieu est rendu sélectif par l'ajout éventuel d'acide nalidixique (ANC).

PRESENTATION

- **Prêt à l'emploi**
225 ml x 6 flacons
3 l x 4 poches
5 l x 2 poches
- **Déshydraté**
500 g

code 355-4179
code 355-5795
code 355-5790

code 356-4684

Eau peptonée tamponnée/Bouillon

CONSERVATION/VALIDITE/LOT

- Prêt à l'emploi : + 15 - 25°C
- Déshydraté : + 15 - 25°C, flacon soigneusement fermé dans un endroit frais et sec.
- La date de péremption et le numéro du lot sont indiqués sur le conditionnement.

FORMULE THEORIQUE

Digestat enzymatique de caséine	10 g
Chlorure de sodium	5 g
Na ₂ HPO ₄ (anhydre)	3,5 g
KH ₂ PO ₄	1,5 g
Eau distillée	1000 ml
pH (25°C) final = 7,0 ± 0,2	

AUTRE(S) PRODUIT(S) NECESSAIRE(S) NON FOURNI(S)

- Eau distillée

MATERIEL NECESSAIRE NON FOURNI (liste non exhaustive)

- Balance
- Plaque chauffante
- Agitateur-homogénéisateur
- Tubes ou flacons
- Pipettes
- Autoclave
- Tout matériel courant d'un laboratoire

PREPARATION DU MILIEU DESHYDRATE

Toujours agiter avant chaque utilisation.

Dissoudre 20 g de poudre dans un litre d'eau distillée.

Mélanger en chauffant si nécessaire jusqu'à l'obtention d'une suspension homogène.

Répartir et stériliser à l'autoclave à 121 ± 1°C pendant 15 ou 20 minutes selon les normes.

PRECAUTION D'EMPLOI

Respecter les Bonnes Pratiques de Laboratoire.

PERFORMANCES/CONTROLE QUALITE DU TEST

Les performances culturales sont contrôlées à l'aide des souches suivantes :

MICRO-ORGANISMES	Croissance après 18 h à 37°C
<i>Salmonella Typhimurium</i> ATCC 14028	+
<i>Salmonella Enteritidis</i> ATCC 13076	+

CONTROLE QUALITE DU FABRICANT

Tous les produits fabriqués et commercialisés par la société Bio-Rad sont placés sous un système d'assurance qualité de la réception des matières premières jusqu'à la commercialisation des produits finis.

Chaque lot du produit fini fait l'objet d'un contrôle de qualité et il n'est commercialisé que s'il est conforme aux critères d'acceptation.

La documentation relative à la production et au contrôle de chaque lot est conservée.

MOTS CLES

Eau peptonée tamponnée / *Salmonella* / *Listeria* / Micro-organismes / Produits alimentaires / Eaux / Recherche / Dénombrement / Enrichissement / Dilution Diluant / Bouillon /