

# Eau physiologique stérile à 0,9%

355-4164

## DOMAINE D'APPLICATION

L'eau physiologique à 0,9 % est généralement utilisée pour la standardisation des inoculums (dilutions) à partir des prélèvements.

## REFERENCE(S) NORMATIVE(S)

### MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

• **NF EN ISO 16654 (Juillet 2001)** : Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Escherichia coli* O157 (IC: V08-032).

• **NF ISO 10273 (Mai 1995)** : Microbiologie - Directives générales pour la recherche des *Yersinia enterocolitica* présumées pathogènes (IC : V 08-027).

• **NF V 04-502 (Décembre 1992)** : Viandes et produits à base de viande - Examen microbiologique - Partie 2 : Adaptation des directives générales.

• **NF V 08-301 (Juin 1983)** : Microbiologie alimentaire - Produits déshydratés - Examen microbiologique.

• **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.

• **FIL 93 B (1995)** : Lait et produits laitiers - Recherche de *Salmonella*.

• **NF EN ISO 6579 (Décembre 2002)** : Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella* spp (Indice de IC : V 08-034).

## EAUX

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

• **NF EN ISO/DIS 19250 (Octobre 2003)** : Qualité de l'eau - Dosage de *Salmonella*.

## PRESENTATION

### Prêt à l'emploi

• 9 ml x 25 tubes

code 355-4164

## FORMULE THEORIQUE

NaCl 9 g  
Eau 1000 ml

## CONSERVATION/VALIDITE/LOT

- Prêt à l'emploi : + 15-25 °C.
- La date de péremption et le numéro du lot sont indiqués sur le conditionnement.

## PRECAUTION D'EMPLOI

Respecter les Bonnes Pratiques de Laboratoire

## PERFORMANCES/CONTROLE QUALITE DU TEST

Les performances du diluant sont contrôlées par test de survie à l'aide des souches suivantes :

MICRO-ORGANISMES	Dénombrement à T0 et T45 min à 20-25 °C
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	± 50% col./T0
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	± 50% col./T0

## 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 physiologique / Produits alimentaires / Eaux / Diluants.