

## Extrait de viande 356-4354

(poudre d'extrait purifié de viande pour bactériologie)

### DOMAINE D'APPLICATION

Cet extrait de viande en poudre, spécialement purifié et neutralisé, convient à la préparation de la plupart des milieux de culture en bactériologie. Il présente de nombreux avantages par rapport aux extraits de viande en pâte habituellement utilisés.

### PRESENTATION

#### Déshydraté

10 kg

code 356-4354

### CARACTERISTIQUES MOYENNES

Aspect Poudre brun clair  
 Densité 0,6 à 0,7  
 Odeur Faible, non putride  
 pH final = 7,0 ± 0,2

Humidité Inférieure à 7 %  
 Cendres sulfuriques 15 ± 3 %  
 Chlorure de sodium 5 à 8 %  
 Azote total 10 à 15 %  
 Azote aminé 1 à 2 %  
 Phosphore (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) 12 à 14 %  
 Calcium 0,1 à 0,2 %  
 Magnésium 0,02 à 0,07 %  
 Cuivre Inférieur à 10 p.p.m.  
 Fer Inférieur à 150 p.p.m.  
 Particules insolubles Négatives  
 Précipitation après autoclavage Négative  
 Tests de culture Satisfaisants

### CONSERVATION/VALIDITE/LOT

- + 15 - 25 °C, fût soigneusement fermé dans un endroit frais et sec.
- La date de péremption et le numéro du lot sont indiqués sur le conditionnement.

### UTILISATION

1 g d'extrait de viande en pâte peut être remplacé par 0,8 g de cet extrait en poudre. Les milieux préparés avec celui-ci sont clairs, limpides et ne précipitent pas à l'autoclavage. Utilisé à la dose de 0,3 à 0,5 %, il permet une excellente croissance de l'ensemble des bactéries.

### PERFORMANCES/CONTROLE QUALITE DU TEST

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

MICRO-ORGANISMES	Résultats après 24h à 37°C
<i>Salmonella Enteridis</i> ATCC 13076	Bonne croissance
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Bonne croissance
<i>Staphylococcus epidermidis</i> ATCC 12228	Bonne croissance
<i>Streptococcus faecalis</i> var. <i>zymogenes</i> ATCC 29212	Bonne croissance
<i>Streptococcus bovis</i> CIP 56.23	Bonne croissance
<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC 19615	Bonne croissance
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Bonne croissance

### 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

Extrait de viande / Produits alimentaires / Dénombrement / Isolement / Milieu.