

Gélose Nutritive 2,1% (sans NaCl)

356-4485

DOMAINE D'APPLICATION

Cette gélose nutritive convient à la culture des bactéries ne présentant pas d'exigences particulières. Ce milieu est recommandé par l'American Health Association pour la numération des bactéries de l'eau.

REFERENCE(S) NORMATIVE(S)

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

- **NF EN 12824 (Février 1998)** : Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella* (IC : V 08-013).
- **NF ISO 10273 (Mai 1995)** : Microbiologie - Directives générales pour la recherche des *Yersinia enterocolitica*. (IC : V 08-027).
- **NF ISO 7402 (Décembre 1993)** : Microbiologie - Directives générales pour la dénombrement sans revivification des *Enterobacteriaceae*. (IC : V 08-021).
- **NF ISO 8523 (Février 1992)** : Microbiologie - Directives générales pour la recherche des *Enterobacteriaceae* avec pré-enrichissement (IC : V 08-025)
- **NF V 04-504 (Avril 1998)** : Microbiologie des aliments - Dénombrement des *Pseudomonas spp* dans les viandes et produits à base de viande (IC V 04-504)
- **NF V 04-502 (Décembre 1992)** : Viandes et produits à base de viande - Examen microbiologique - Partie 2 : Adaptation des directives générales (IC : V04-502)
- **NF V 08-052 (Mai 1997)** : Microbiologie des aliments - Recherche des *Salmonella* - Méthode de routine (IC : V 08-052)
- **NF V 59-104 (Octobre 1982)** : Gélatine alimentaire - Recherche des *Salmonella* (IC : V59-104)
- **FIL 93 B (1995)** : Lait et produits laitiers - Recherche des *Salmonella*
- **ISO 6579 (Juillet 2002)** : Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella* spp.

EAUX

- **ISO 19250 (Juillet 2010)** : Qualité de l'eau - Recherche de *Salmonella*
- Méthodes d'analyses bactériologiques pour le contrôle des coquillages (Circulaire DGAL / SVHA/C 88/N°8003 du 28 Avril 1988)

PRINCIPE

La croissance de la plupart des bactéries est favorisée par la présence des substances nutritives apportées par la peptone, l'extrait de viande, et par les facteurs vitaminiques de l'extrait de levure.

PRESENTATION

Déshydraté

500 g

code 356-4485

CONSERVATION/VALIDITE/LOT

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

FORMULE THEORIQUE

Peptone	5 g
Extrait de viande	3 g
Agar	13 g
Eau distillée	1000 ml
pH (25 °C) final = 6,8 ± 0,2	

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

- Eau distillée

MATERIEL NECESSAIRE (NON FOURNI) (liste non exhaustive)

- Balance
- Sacs de pesée stériles
- Broyeur
- Plaque chauffante
- Agitateur-homogénéisateur
- Tubes à essais (16 x 160 mm) avec bouchons autoclavables
- Flacons de 225 ml en Pyrex avec bouchons autoclavables
- Boîtes de Petri stériles (Ø= 90 mm)
- Pipettes stériles (0,1 ml,...)
- Pipettes Pasteur stériles (code 355-0751) ou òse bouclée
- Etaleurs stériles

Voir page suivante

1/2

Gélose Nutritive 2,1%

(sans NaCl)

- Bain-marie avec une précision de $\pm 1^\circ\text{C}$
- Etuve ou enceinte thermostatée avec une précision de $\pm 1^\circ\text{C}$
- Autoclave
- Tout matériel courant d'un laboratoire

PREPARATION DU MILIEU DESHYDRATE

Toujours agiter avant chaque utilisation.

Dissoudre 21 grammes de poudre dans 1 litre d'eau distillée. Attendre 5 minutes, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une suspension homogène. Chauffer lentement en agitant fréquemment, puis porter à ébullition jusqu'à complète dissolution. Ajuster, si nécessaire, le pH à $6,8 \pm 0,2$. Répartir, puis stériliser à l'autoclave à $121 \pm 1^\circ\text{C}$ pendant 15 minutes.

Taux de reconstitution : 21 g/l

500 grammes de poudre permettent de réaliser 23,80 litres de milieu.

PROTOCOLE

Ce milieu peut être ensemencé, selon le but recherché, par :

- étalement en surface de 0,1 ml de l'échantillon,
- isolement à l'aide d'une öse bouclée ou d'une pipette Pasteur préalablement stérilisée à la flamme.

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	Culture des micro-organismes en 24 h à 37°C
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Bonne croissance
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Bonne croissance
<i>Staphylococcus epidermidis</i> ATCC 14990	Bonne croissance
<i>Streptococcus bovis</i> ATCC 5623	Bonne croissance
<i>Enterococcus faecalis</i> var <i>zymogenes</i> ATCC 29212	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

Nutritive 2,1 % sans NaCl / Bactéries sans exigences particulières / Substances nutritives / Milieu.