Tryptone-Sel/Bouillon

355-5756 / 355-5732
355-5791 / 356-4544
355-5747 / 355-5754

DOMAINE D'APPLICATION

Bouillon non sélectif utilisé comme diluant afin de réaliser les dilutions de l'échantillon à analyser en vue de l'examen microbiologique.

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 6887-2 (Janvier 2004)** : Microbiologie des aliments – Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 2 : règles spécifiques pour la préparation des viandes et produits à base de viande (IC : V08-010-2).

• **NF EN ISO 6887-3 (Janvier 2004)** : Microbiologie des aliments – Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 2 : règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche (IC : V08-010-3).

• **NF EN ISO 6887-4 (Janvier 2004)** : Microbiologie des aliments – Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 2 : règles spécifiques pour la préparation des produits autres que les produits laitiers, les produits carnés et les produits de la pêche (IC : V08-010-4).

• **NF V08-201 (Juillet 1978)** : Microbiologie alimentaire - Aliments des animaux - Examen microbiologique (IC : V08-201).

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

• **NF V 08-501 (Septembre 1984)** : Microbiologie alimentaire - Margarines - Préparation de l'échantillon en vue de l'examen microbiologique.

• **NF V 08-600 (Octobre 2000)** :Microbiologie des aliments – Dénombrement des *Escherichia coli* présumés dans les coquillages vivants - Technique du Nombre le Plus Probable.

• **FIL 73A (1985)** : Lait et produits laitiers - Dénombrement des coliformes – Technique par comptage des colonies et Technique du Nombre le Plus Probable à 30 °C.

• **FIL 122B (1992)** : Lait et produits laitiers - Préparation des échantillons et des dilutions en vue de l'examen microbiologique.

• **FIL 131 (1985)** : Lait - Dénombrement des micro-organismes - Technique de l'anse calibrée en boîtes de Petri à 30 °C.

EAUX

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

PRESENTATION

• **Prêt à l'emploi**

- 9 ml x 25 tubes	**code 355-5754**
- 225 ml x 6 flacons	**code 355-5732**
- 9 ml x 100 tubes	**code 355-5747**
- 90 ml x 6 flacons	**code 355-5756**
- 2,3 l x 5 poches	**code 355-5791**

• **Déshydraté**

500 g	**code 356-4544**

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.

Bio-Rad, 3 boulevard Raymond Poincaré • 92430 Marnes-la-Coquette
Tel. : +33 (0)1 47 95 60 00 • Fax : +33 (0)1 47 41 91 33
www.foodscience.bio-rad.fr

Tryptone-Sel/Bouillon

FORMULE THEORIQUE

Digestat enzymatique de caséine	1 g
Chlorure de sodium	8,5 g
Eau distillée	1000 ml

pH (25℃) final = 7,0 ± 0,2

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

• Eau distillée

MATERIEL NECESSAIRE NON FOURNI (liste non exhaustive)

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

PREPARATION DU MILIEU DESHYDRATE

Toujours agiter avant chaque utilisation

Dissoudre 9,5 grammes 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℃) pendant 15 ou 20 minutes selon les normes.

Taux de reconstitution : 9,5 g/l

500 grammes de poudre permettent de reconstituer 52,6 litres de milieu.

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	Dénombrement à T0 et T45 min à 20-25 ℃
Escherichia coli ATCC 25922	+/- 50% col./T0
Staphylococcus aureus 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

Tryptone-Sel / Micro-organismes / Produits alimentaires / Eaux / Recherche / Dénombrement / Dilution / Diluant / Bouillon / Milieu.

Bio-Rad, 3 boulevard Raymond Poincaré • 92430 Marnes-la-Coquette
Tel. : +33 (0)1 47 95 60 00 • Fax : +33 (0)1 47 41 91 33
www.foodscience.bio-rad.fr