

# Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar

Catalog #	Description
3541751	<b>Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar</b> , ready-to-use, 90 mm x 20 dishes
3569124	<b>Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar</b> , dehydrated, 500 g

For laboratory use only.

## Intended Use

For the detection and enumeration of *Enterobacteria*, especially *Salmonella*, in food products and for testing contamination of nonsterile pharmaceutical products.

## Principle

The medium is based on several reactions. Utilization of lactose, xylose, and/or saccharose produces acidity that turns phenol from red to yellow. Production of H<sub>2</sub>S: thiosulfate serves as a reaction component and ferric salts as indicators through the formation of iron sulfides, which turn colonies black. Decarboxylation of the lysine in cadaverine: an amine is produced that causes alkalinization, turning the area around LDC-positive colonies red.

## Theoretical Composition

Yeast extract	3 g
L-lysine hydrochloride	5 g
Saccharose	7.5 g
Lactose	7.5 g
Xylose	3.75 g
Sodium desoxycholate	1 g
Sodium chloride	5 g
Sodium thiosulfate	6.8 g
Ferric ammonium citrate	800 mg
Phenol red	80 mg
Agar	13.5 g
Distilled water	1,000 ml
Final pH at 25°C	= 7.4 ± 0.2

## Shelf Life and Storage

Store ready-to-use medium at 2–8°C. Store dehydrated medium at 15–25°C in carefully sealed bottles in a cool, dry place. Expiration date is on package.

## Required Materials Not Supplied

This list is not exhaustive.

## Equipment

- All usual laboratory equipment
- Incubators or incubation room
- Scales
- Stirrer/homogenizer
- Vortexer

## Precautions

- Respect Good Laboratory Practice (EN ISO 7218). Appropriate protection, such as gloves and lab coats, should be worn when working with potentially infectious live bacteria
- Media that have come in contact with food samples should be considered contaminated and should be disposed of in accordance with local rules and regulations
- For SDS product safety information and certificate of analysis, visit [bio-rad.com](http://bio-rad.com)

## Quality Control

Every product manufactured and marketed by Bio-Rad is subject to a quality assurance procedure at all stages, from reception of raw materials through to marketing of the finished products. Each batch of finished product undergoes quality control according to EN ISO 11133 and is marketed only if it satisfies the acceptability criteria. Documentation relative to the production and quality control of each batch is kept on file.

## Protocol

### Dehydrated Medium Preparation

- Shake before use
- Dissolve 55 g of powder in 1 L of sterile distilled water
- Heat gently, agitating frequently, then bring to a boil until a homogeneous suspension is obtained

**Note:** Do not prolong heating

- Pour into petri dishes and let dry

**Reconstitution ratio:** 55 g/L (500 g of powder makes 9 L of medium)

### Sample Preparation and Enrichment

- Prepare and enrich sample according to the standard method applicable to the product concerned

### Inoculation and Incubation

- Inoculate XLD medium by streaking or spreading and incubate at  $36 \pm 2^\circ\text{C}$  for  $24 \pm 3$  hr. Agar can be incubated an additional 24 hr if necessary

### Reading and Interpretation

- *Salmonella* form red colonies with or without black centers

## References

FD T90-461:2016. Water quality — Microbiology — Quality control of culture media.

ISO 6579-1:2017/A1:2020. Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection, enumeration, and serotyping of *Salmonella* spp.

ISO 19250:2010. Water quality — Detection of *Salmonella* spp.

## Revision History

Release date	Document number	Change
April 2021	5053 Ver A	- Major change - New document design - Document number change — previous version: V4_12/08/11

BIO-RAD is a trademark of Bio-Rad Laboratories, Inc. All trademarks used herein are the property of their respective owner.

# Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar

## Référence Description

3541751	<b>Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar</b> , prêt à l'emploi, 90 mm x 20 boîtes
3569124	<b>Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar</b> , base déshydratée, 500 g

Uniquement pour une utilisation en laboratoire.

## Usage prévu

Pour la recherche et le dénombrement des entérobactéries, en particulier des salmonelles, dans les produits alimentaires, ainsi que pour la détection de contamination de produits pharmaceutiques non stériles.

## Principe

Le milieu est basé sur plusieurs réactions. L'utilisation de lactose, xylose et/ou saccharose produit de l'acidité qui modifie la couleur du phénol, qui vire du rouge au jaune. Production de H<sub>2</sub>S : le thiosulfate sert de réactif et les sels ferreux d'indicateurs par la formation de sulfures de fer, qui donnent une couleur noire aux colonies. Décarboxylation de la lysine en cadavérine : une amine est produite ; celle-ci provoque une alcalinisation, qui donne une couleur rouge à la zone entourant les colonies positives à la lysine décarboxylase.

## Formule théorique

Extrait de levure	3 g
Chlorhydrate de L-lysine	5 g
Saccharose	7,5 g
Lactose	7,5 g
Xylose	3,75 g
Désoxycholate de sodium	1 g
Chlorure de sodium	5 g
Thiosulfate de sodium	6,8 g
Citrate ferrique ferrique	800 mg
Rouge de phénol	80 g
Agar	13,5 g
Eau distillée	1 000 ml

pH final à 25 °C = 7,4 ± 0,2

## Durée de conservation et stockage

Milieu prêt à l'emploi : 2–8 °C. Milieu déshydraté : 15–25 °C en flacons soigneusement scellés, dans un endroit frais et sec. Date d'expiration indiquée sur l'emballage.

## Matériel requis non fourni

Liste non exhaustive.

### Matériel

- Tout le matériel de laboratoire habituel
- Incubateurs ou salle d'incubation
- Balances
- Agitateur-homogénéisateur
- Agitateur-mélangeur vortex

## Précautions

- Respecter les bonnes pratiques de laboratoire (EN ISO 7218). Porter un équipement de protection approprié, par exemple des gants et une blouse de laboratoire, pour travailler avec des bactéries vivantes potentiellement infectieuses
- Les milieux qui sont entrés en contact avec des échantillons alimentaires doivent être considérés comme contaminés et doivent être éliminés conformément aux règles et réglementations locales
- Pour obtenir les informations sur la sécurité du produit (fiche de données de sécurité, FDS) et le certificat d'analyse, visiter [bio-rad.com](http://bio-rad.com)

## Contrôle qualité

Chaque produit fabriqué et commercialisé par Bio-Rad est soumis à une procédure d'assurance qualité à toutes les étapes, de la réception des matières premières jusqu'à la mise sur le marché du produit fini. Chaque lot de produits finis subit un contrôle qualité conforme à EN ISO 11133 et est mis sur le marché uniquement s'il satisfait aux critères d'acceptabilité. La documentation relative à la production et au contrôle qualité de chaque lot est archivée.

## Protocole

### Préparation du milieu déshydraté

- Agiter avant utilisation
- Dissoudre 55 g de poudre dans 1 L d'eau distillée stérile
- Chauffer doucement en mélangeant fréquemment, puis amener à ébullition jusqu'à obtention d'une suspension homogène

**Remarque :** ne pas prolonger le chauffage

- Distribuer dans des boîtes de Petri et laisser sécher

Taux de reconstitution : 55 g/L (500 g de poudre donnent 9 L de milieu)

### Préparation de l'échantillon et enrichissement

- Préparer et enrichir l'échantillon conformément à la méthode normalisée applicable au produit concerné

### Inoculation et incubation

- Inoculer le milieu XLD en l'étalant ou le striant, et incuber à  $36 \pm 2$  °C pendant  $24 \pm 3$  hr. La gélose peut être incubée pendant 24 heures supplémentaires si nécessaire

### Lecture et interprétation

- Les salmonelles forment des colonies rouges avec ou sans centre de couleur noire

## Références

FD T90-461:2016. Qualité de l'eau — Microbiologie — Contrôle qualité des milieux de culture.

ISO 6579-1:2017/A1:2020. Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des *Salmonella*

ISO 19250:2010. Qualité de l'eau — Recherche de *Salmonella* spp.

## Historique des révisions

Date de publication	Numéro de document	Modification
Avril 2021	5053 Ver A	- Modification importante - Nouvelle conception de document - Modification du numéro de document — version précédente : V4_12/08/11

BIO-RAD est une marque déposée de Bio-Rad Laboratories, Inc. Toutes les marques déposées utilisées dans ce document appartiennent à leur propriétaire respectif.

# Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar

Katalog-Nr. Beschreibung

3541751 Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar, gebrauchsfertig, 20 Agarplatten x 90 mm  
3569124 Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar, dehydriert, 500 g

Nur für die Verwendung im Labor.

## Verwendungszweck

Für den Nachweis und die Zählung von *Enterobacteria*, insbesondere *Salmonella spp.*, in Lebensmitteln und zur Überprüfung unsteriler pharmazeutischer Produkte auf Kontamination.

## Prinzip

Das Medium beruht auf mehreren Reaktionen. Die Verwendung von Lactose, Xylose und/oder Saccharose führt zu einer Ansäuerung, die einen Farbumschlag von rot zu gelb bewirkt. Bildung von H<sub>2</sub>S: Thiosulfat dient als Reaktionskomponente, während Eisen(III)-Salze durch die Bildung von Eisensulfiden, die Kolonien schwarz färben, die Funktion eines Indikators haben. Decarboxylierung des Lysins in Cadaverin: Es entsteht ein Amin, das eine Alkalisierung bewirkt und den Bereich um LDC-positive Kolonien rot färbt.

## Theoretische Zusammensetzung

Hefeextrakt	3 g
L-Lysinhydrochlorid	5 g
Saccharose	7,5 g
Lactose	7,5 g
Xylose	3,75 g
Natriumdesoxycholat	1 g
Natriumchlorid	5 g
Natriumthiosulfat	6,8 g
Ammoniumeisen(III)-citrat	800 mg
Phenolrot	80 mg
Agar	13,5 g
Destilliertes Wasser	1.000 ml
Finaler pH-Wert bei 25°C	= 7,4 ± 0,2

## Haltbarkeit und Lagerung

Gebrauchsfertiges Medium bei 2 – 8°C lagern. Dehydriertes Medium in der sorgfältig verschlossenen Flasche kühl und trocken bei 15 – 25°C lagern. Das Verfallsdatum ist auf der Packung angegeben.

## Zusätzlich benötigtes Material

Diese Liste ist nicht vollständig.

## Geräte

- Alle üblichen Laborgeräte
- Inkubatoren oder Inkubationsraum
- Waagen
- Rührer/Homogenisator
- Vortex

## Vorsichtsmaßnahmen

- Es sind die Richtlinien der guten Laborpraxis zu beachten (EN ISO 7218). Bei der Arbeit mit potenziell infektiösen lebenden Bakterien sollte angemessene Schutzkleidung wie Handschuhe und Laborkittel getragen werden.
- Medien, die mit Lebensmittelproben in Kontakt gekommen sind, sind als kontaminiert zu betrachten und gemäß den vor Ort geltenden Vorschriften und Bestimmungen zu entsorgen.
- Das Sicherheitsdatenblatt (SDS) und das Analysezertifikat für das Produkt sind auf **bio-rad.com** erhältlich.

## Qualitätskontrolle

Jedes von der Firma Bio-Rad hergestellte und verkaufte Produkt unterliegt vom Rohstoffeingang bis zur Vermarktung der Fertigprodukte einer umfassenden Qualitätssicherung. Jede Charge des fertigen Produkts wird einer Qualitätskontrolle gemäß EN ISO 11133 unterzogen und gelangt nur dann in den Vertrieb, wenn sie die Akzeptanzkriterien erfüllt. Die Unterlagen zur Produktion und Qualitätskontrolle jeder Charge werden archiviert.

## Protokoll

### Herstellung des Mediums ausgehend vom dehydrierten Pulver

- Vor Gebrauch schütteln.
- 55 g Pulver in 1 L steriles destilliertes Wasser lösen.
- Unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen und zum Kochen bringen, bis eine homogene Suspension vorliegt.

**Hinweis:** Nicht länger erhitzen.

- In Petrischalen gießen und trocknen lassen.

**Rekonstitutionsverhältnis:** 55 g/L (500 g Pulver ergeben 9 L Medium)

### Probenvorbereitung und Anreicherung

- Die Probe nach der für das jeweilige Produkt geltenden Standardmethode vorbereiten und anreichern.

### Beimpfung und Inkubation

- XLD-Medium durch Ausstreichen oder Verteilen inokulieren und  $24 \pm 3$  hr bei  $36 \pm 2^\circ\text{C}$  inkubieren. Falls erforderlich, kann der Agar weitere 24 hr inkubiert werden.

### AbleSEN und Auswerten der Ergebnisse

- *Salmonella* spp. bildet rote Kolonien mit oder ohne schwarzes Zentrum.

## Literatur

FD T90-461:2016. Water quality — Microbiology — Quality control of culture media (Wasserbeschaffenheit — Mikrobiologie — Qualitätskontrolle von Kulturmedien).

ISO 6579-1:2017/A1:2020. Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen.

ISO 19250:2010. Wasserbeschaffenheit — Bestimmung von *Salmonella* spp.

## Revisionshistorie

Freigabedatum	Dokumentnummer	Änderung
April 2021	5053 Ver A	- Bedeutende Änderung - Neues Dokumentdesign - Änderung der Dokumentnummer — vorhergehende Version: V4_12/08/11

BIO-RAD ist eine Marke von Bio-Rad Laboratories, Inc. Alle hierin verwendeten Marken sind Eigentum der jeweiligen Firmen.

## Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar

N. catalogo Descrizione

3541751 Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar, piastre 90 ml x 20, pronte per l'uso  
3569124 Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar, disidratato, 500 g

Esclusivamente per uso in laboratorio.

### Uso previsto

Per la ricerca e il conteggio di *Enterobacteria*, in particolare *Salmonella*, nei prodotti alimentari e per la verifica della contaminazione di prodotti farmaceutici non sterili.

### Principio

Il terreno si basa su molteplici reazioni. L'utilizzo di lattosio, xilosio e/o saccarosio produce acidità che trasforma il fenolo da rosso a giallo. Produzione di H<sub>2</sub>S: il tiosolfato funge da componente di reazione e i sali ferrici come indicatori attraverso la formazione di solfuri di ferro, che anneriscono le colonie. Decarbossilazione della lisina in cadaverina: viene prodotta un'ammina che provoca l'alcalinizzazione, rendendo rossa l'area attorno alle colonie LDC-positive.

### Composizione teorica

Estratto di lievito	3 g
L-lisina cloridato	5 g
Saccarosio	7,5 g
Lattosio	7,5 g
Xilosio	3,75 g
Acido desossicolico	1 g
Cloruro di sodio	5 g
Tiosolfato di sodio	6,8 g
Citрат ferrico di ammonio	800 mg
Fenolo rosso	80 mg
Terreno di coltura agar	13,5 g
Acqua distillata	1000 ml
pH finale a 25°C = 7,4 ± 0,2	

### Durata e conservazione

Conservare il terreno pronto per l'uso a 2-8°C. Conservare il terreno disidratato a 15-25°C in flaconi accuratamente sigillati in un luogo fresco e buio. La data di scadenza è indicata sulla confezione.

### Materiali richiesti non in dotazione

Il presente elenco non è esaustivo.

### Apparecchiatura

- Tutta la normale apparecchiatura di laboratorio
- Incubatori o camera di incubazione
- Bilance
- Agitatore/omogeneizzatore
- Vortex

## Precauzioni

- Rispettare le buone pratiche di laboratorio (EN ISO 7218). Indossare protezioni adeguate, come guanti e camici da laboratorio, quando si manipolano batteri vivi potenzialmente infettivi
- I terreni entrati in contatto con campioni di alimenti devono essere considerati come contaminati e quindi smaltiti in conformità alle normative e direttive locali
- Per informazioni sulla sicurezza del prodotto (schede dati di sicurezza) e il certificato di analisi, visitare [bio-rad.com](http://bio-rad.com)

## Controllo qualità

Tutti i prodotti fabbricati e commercializzati dalla società Bio-Rad sono sottoposti a un sistema di assicurazione qualità dal momento del ricevimento delle materie prime fino alla commercializzazione dei prodotti finiti. Ciascun lotto di prodotto finito è soggetto a un controllo di qualità conformemente alla norma EN ISO 11133 e viene messo in commercio soltanto se risulta conforme ai criteri di accettazione. La documentazione relativa alla produzione e al controllo di qualità di ciascun lotto è conservata a cura del fabbricante.

## Protocollo

### Preparazione del terreno disidratato

- Agitare prima dell'uso
- Sciogliere 55 g di polvere in 1 L di acqua distillata sterile
- Riscaldare lentamente, agitando frequentemente, quindi portare a ebollizione fino ad ottenere una sospensione omogenea

**Nota:** Non prolungare il riscaldamento

- Versare in piastre Petri e lasciare asciugare

**Rapporto di ricostituzione:** 55 g/L (500 g di polvere producono 9 L di terreno)

### Arricchimento e preparazione del campione

- Preparare e arricchire il campione secondo il metodo standard applicabile al prodotto in questione

### Inoculazione e incubazione

- Inoculare il terreno XLD per strisciamento o diffusione e incubare a  $36 \pm 2^{\circ}\text{C}$  per  $24 \pm 3$  hr. L'agar può essere incubato per altre 24 hr se necessario

### Lettura e interpretazione

- *Salmonella* forma colonie rosse con o senza parti centrali nere

## Riferimenti

FD T90-461:2016. Water quality — Microbiology — Quality control of culture media.

ISO 6579-1:2017/A1:2020. Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection, enumeration, and serotyping of *Salmonella* spp.

ISO 19250:2010. Water quality — Detection of *Salmonella* spp.

## Cronologia delle revisioni

Data di pubblicazione	Numero documento	Modifica
Aprile 2021	5053 Ver A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Modifica importante</li> <li>- Nuova struttura del documento</li> <li>- Modifica al numero di documento – versione precedente: V4_12/08/11</li> </ul>

BIO-RAD è un marchio registrato di Bio-Rad Laboratories, Inc. Tutti i marchi registrati qui utilizzati sono di proprietà del rispettivo proprietario.

# Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar

Nº catálogo Descrição

3541751 Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar, pronto para uso, 90 mm x 20 placas  
3569124 Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar, desidratado, 500 g

Somente para uso em laboratório.

## Uso previsto

Para detecção e enumeração de *Enterobacteria*, especialmente *Salmonella*, nos produtos alimentícios e para testar a contaminação de produtos farmacêuticos não estéreis.

## Princípio

O meio é baseado em várias reações. Uso de lactose, xilose e/ou sacarose produz acidez que transforma o fenol da cor vermelha para a amarela. Produção de H<sub>2</sub>S: tiosulfato atua como componente de reação e os sais férricos atuam como indicadores por meio da formação de sulfetos de ferro, que deixam as colônias pretas. Descarboxilação da lisina na cadaverina: é produzida uma amina que causa alcalinização, deixando a área ao redor das colônias LDC positivas na cor vermelha.

## Composição teórica

Extrato de levedura	3 g
Cloridrato de L-lisina	5 g
Sacarose	7,5 g
Lactose	7,5 g
Xilose	3,75 g
Desoxicolato de sódio	1 g
Cloreto de sódio	5 g
Tiosulfato de sódio	6,8 g
Citrato férrico de amônio	800 mg
Vermelho de ferrol	80 mg
Ágar	13,5 g
Água destilada	1.000 ml
pH final a 25 °C = 7,4 ± 0,2	

## Prazo de validade e armazenamento

Armazene o meio pronto para uso a 2–8 °C. Armazene o meio desidratado a 15–25 °C em frascos cuidadosamente fechados em um local fresco e seco. A data de validade está na embalagem.

## Materiais necessários não fornecidos

Essa lista não é exaustiva.

## Equipamento

- Todo o equipamento comum de laboratório
- Incubadoras ou sala de incubação
- Balanças
- Misturador/homogeneizador
- Agitador

## Precauções

- Respeite as Boas Práticas de Laboratório (EN ISO 7218). Proteção adequada, como luvas e jalecos, deve ser usada ao trabalhar com bactérias vivas potencialmente infecciosas
- O meio que entrou em contato com amostras de alimentos deve ser considerado contaminado e descartado de acordo com as regras e regulamentos locais
- Para informações de segurança do produto SDS e certificado de análise, visite [bio-rad.com](http://bio-rad.com)

## Controle de Qualidade

Todos os produtos fabricados e comercializados pela Bio-Rad estão sujeitos aos procedimentos de garantia de qualidade em todas as etapas, desde o recebimento da matéria-prima até a comercialização do produto final. Cada lote de produto acabado passa por um controle de qualidade de acordo com a EN ISO 11133 e é comercializado apenas quando satisfaz os critérios de aceitabilidade. A documentação relativa à produção e ao controle de qualidade de cada lote é mantida arquivada.

## Protocolo

### Preparação do Meio Desidratado

- Agite antes de usar
- Dissolva 55 g de pó em 1 L de água destilada estéril
- Aqueça suavemente, agitando com frequência, em seguida, leve à fervura até que uma suspensão homogênea seja obtida

**Nota:** Não prolongue o aquecimento

- Despeje nas placas de Petri e deixe secar

**Taxa de reconstituição:** 55 g/L (500 g de pó faz 9 L de meio)

### Preparação de amostra e enriquecimento

- Prepare e enriqueça de acordo com o método padrão aplicável ao respectivo produto

### Inoculação e Incubação

- Inocule o meio XLD por estriamento ou espalhe e incube a  $36 \pm 2$  °C por  $24 \pm 3$  hr. O ágar pode ser incubado por 24 hr adicionais, se necessário

### Leitura e Interpretação

- A *Salmonella* forma colônias vermelhas com ou sem centros pretos

## Referências

FD T90-461:2016. Water quality — Microbiology — Quality control of culture media.

ISO 6579-1:2017/A1:2020. Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection, enumeration, and serotyping of *Salmonella* spp.

ISO 19250:2010. Water quality — Detection of *Salmonella* spp.

## Histórico de Revisão

Data de lançamento	Número do documento	Alteração
Abril de 2021	5053 Ver A	- Alteração importante - Novo design de documento - Alteração do número do documento — versão anterior: V4_12/08/11

BIO-RAD é uma marca comercial da Bio-Rad Laboratories, Inc. Todas as marcas comerciais usadas neste documento são de propriedade de seus respectivos proprietários.

# Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar

## Referencia # Descripción

3541751    **Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar**, listo para su uso, 90 mm x 20 placas  
3569124    **Xylose Lysine Desoxycholate (XLD) Agar**, deshidratado, 500 g

Sólo para uso en laboratorio.

## Uso previsto

Para la detección y recuento de *Enterobacterias*, especialmente *Salmonella*, en productos alimentarios y para el análisis de la contaminación de productos farmacéuticos no estériles.

## Principio

El medio se basa en varias reacciones. La utilización de lactosa, xirosa y/o sacarosa produce una acidez que hace que el fenol pase de rojo a amarillo. Producción de H<sub>2</sub>S: el tiosulfato sirve como componente de la reacción y las sales férricas como indicadores a través de la formación de sulfuros de hierro, que vuelven negras las colonias. Descarboxilación de la lisina de la cadaverina: se produce una amina que provoca la alcalinización, lo que hace que la zona alrededor de las colonias positivas a LDC se vuelva roja.

## Composición teórica

Extracto de levadura	3 g
Clorhidrato L-lisina	5 g
Sacarosa	7,5 g
Lactosa	7,5 g
Xirosa	3,75 g
Desoxicolato de sodio	1 g
Cloruro de sodio	5 g
Tiosulfato de sodio	6,8 g
Citrato de amonio férrico	800 mg
Rojo de fenol	80 mg
Agar	13,5 g
Agua destilada	1.000 ml
pH final a 25 °C = 7,4 ± 0,2	

## Vida útil y almacenamiento

Almacenar listo para su uso a 2-8 °C. Almacenar el medio deshidratado a 15-25 °C en frascos bien cerrados en un lugar fresco y seco. La fecha de caducidad figura en el envase.

## Materiales necesarios, pero no suministrados

Esta lista no es exhaustiva.

## Equipos

- Todo el equipo habitual del laboratorio
- Incubadoras o sala de incubación
- Balanzas
- Agitador/homogeneizador
- Vortex

## Precauciones

- Deben respetarse las buenas prácticas de laboratorio (EN ISO 7218). Usar protección adecuada, como guantes y batas de laboratorio, cuando se trabaja con bacterias vivas potencialmente infecciosas
- Los medios que han estado en contacto con muestras de alimentos deben considerarse potencialmente contaminados y deben eliminarse de conformidad con las normas y reglamentos locales
- Para obtener información sobre la seguridad del producto (Ficha de datos de seguridad) y el certificado de análisis, visite [bio-rad.com](http://bio-rad.com)

## Control de calidad

Todos los productos fabricados y comercializados por Bio-Rad están sujetos a un protocolo de garantía de calidad en todas las etapas, desde la recepción de las materias primas hasta la comercialización de los productos terminados. Cada lote de producto terminado se somete a un control de calidad según la norma EN ISO 11133 y sólo se comercializa si cumple los criterios de aceptabilidad. La documentación relativa a la producción y al control de calidad de cada lote se mantiene archivada.

## Protocolo

### Preparación del medio deshidratado

- Agitar antes de usar
- Disolver 55 g de polvo en 1 L de agua destilada estéril
- Calentar suavemente, agitando con frecuencia, y luego llevar a ebullición hasta obtener una suspensión homogénea

**Nota:** no prolongar el calentamiento

- Verter en placas de Petri y dejar secar

**Proporción de reconstitución:** 55 g/L (con 500 g de polvo se obtiene 9 L de medio)

### Preparación de la muestra y enriquecimiento

- Preparar y enriquecer la muestra según el método estándar aplicable al producto en cuestión

### Inoculación e incubación

- Inocular el medio XLD (Xylose Lysine Deoxycholate) sembrando por estría o por extensión en superficie e incubar a 36 ± 2 °C durante 24 ± 3 hr. De ser necesario, el agar puede incubarse 24 hr adicionales

### Lectura e interpretación

- La *Salmonella* forma colonias rojas con o sin centros negros

## Referencias

FD T90-461:2016. Water quality — Microbiology — Quality control of culture media.

ISO 6579-1:2017/A1:2020. Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection, enumeration, and serotyping of *Salmonella* spp.

ISO 19250:2010. Water quality — Detection of *Salmonella* spp.

## Historial de revisiones

Fecha de publicación	N.º de documento	Cambio
Abril de 2021	5053 Ver A	- Cambio significativo - Nuevo diseño del documento - Cambio en el número de documento — versión anterior: V4_12/08/11

BIO-RAD es una marca registrada de Bio-Rad Laboratories, Inc. Todas las marcas comerciales aquí indicadas son propiedad de sus respectivos propietarios.