

Yeast Extract

Catalog #	Description
3564343	Yeast Extract , dehydrated, 500 g

For laboratory use only.

Intended Use

This yeast extract, which is specially purified, neutralized and hydrosoluble, is suitable for the preparation of most culture media for bacteriology. It offers numerous advantages compared to paste yeast extracts.

Presentation

Appearance	Brown powder
Density	0.6 to 0.7
Odor	Weak, non-putrid
Humidity	Under 7%
Sulphated ash	15%
Sodium chloride	Under 10%
Total nitrogen	10%
Amino nitrogen	4.5%
Phosphorus (P ₂ O ₅)	4%
Calcium	0.1 to 0.2%
Magnesium	0.25%
Copper	Less than 10 ppm
Iron	Less than 100 ppm
Insoluble particles	Negative
Precipitation after autoclaving	Negative
Culture tests	Satisfactory

Final pH at 25°C = 7.0 ± 0.2

Shelf Life and Storage

Store dehydrated medium at 15–25°C in carefully sealed bottles in a cool, dry place.

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

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

1 g of standard paste yeast extract can be replaced by 0.8 g of this powdered extract. Media prepared with this extract are pale, clear and do not precipitate when autoclaved. When used at a concentration of 0.3–0.5%, this extract promotes the growth of all bacteria.

Revision History

Release date	Document number	Change
July 2022	5097 Ver A	<ul style="list-style-type: none">- Major change- New document design- Document number change — previous version: V3 12-08-11

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

Yeast Extract

N° de référence	Description
3564343	Yeast Extract , base déshydratée, 500 g

Uniquement pour une utilisation en laboratoire.

Usage prévu

Cet extrait de levure, spécialement purifié, neutralisé et hydrosoluble, est adapté à la préparation de la plupart des milieux de culture en bactériologie. Il offre de nombreux avantages par rapport aux extraits de levure sous forme de pâte.

Présentation

Aspect	Poudre brune
Densité	0,6 à 0,7
Odeur	Faible, non putride
Humidité	Inférieure à 7 %
Cendres sulfatées	15 %
Chlorure de sodium	Inférieur à 10 %
Azote total	10 %
Azote aminé	4,5 %
Phosphore (P ₂ O ₅)	4 %
Calcium	0,1 à 0,2 %
Magnésium	0,25 %
Cuivre	Inférieur à 10 ppm
Fer	Inférieur à 100 ppm
Particules insolubles	Négatif
Précipitation après autoclavage	Négatif
Tests de culture	Satisfaisants

pH final à 25 °C = 7,0 ± 0,2

Durée de conservation et stockage

Conservation du milieu déshydraté à 15–25 °C en flacons soigneusement scellés, dans un endroit frais et sec.

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

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

1 g de pâte standard d'extrait de levure peut être remplacé par 0,8 g de cet extrait de levure. Les milieux préparés avec cet extrait de levure sont d'aspect clair et pâle, et ne forment pas de précipité à l'autoclave. Utilisé à une concentration de 0,3–0,5 %, cet extrait de levure favorise le développement de toutes les bactéries.

Historique des révisions

Date de publication	Numéro de document	Modification
Juillet 2022	5097 Ver A	<ul style="list-style-type: none">- Modification importante- Nouvelle conception de document- Modification du numéro de document — version précédente : V3 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.

Yeast Extract

Katalog-Nr. Beschreibung
3564343 **Yeast Extract**, dehydriert, 500 g

Nur für die Verwendung im Labor.

Verwendungszweck

Dieser speziell gereinigte, neutralisierte und wasserlösliche Hefeextrakt eignet sich zur Herstellung der meisten Nährmedien für die Bakteriologie. Es bietet zahlreiche Vorteile gegenüber pastösen Hefeextrakten.

Darreichungsform

Aussehen	Braunes Pulver
Dichte	0,6 bis 0,7
Geruch	Schwach, nicht faulig
Feuchte	Unter 7 %
Sulfatasche	15 %
Natriumchlorid	Unter 10 %
Gesamtstickstoff	10 %
Aminostickstoff	4,5 %
Phosphor (P ₂ O ₅)	4 %
Calcium	0,1 bis 0,2 %
Magnesium	0,25 %
Kupfer	Unter 10 ppm
Eisen	Unter 100 ppm
Unlösliche Partikel	Keine
Ausfällung nach dem Autoklavieren	Keine
Kulturtests	Zufriedenstellend
Finaler pH-Wert bei 25 °C	= 7,0 ± 0,2

Haltbarkeit und Lagerung

Das dehydrierte Medium kühl und trocken in sorgfältig verschlossenen Flaschen bei 15–25 °C lagern.

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

1 g pastöser Standardhefeextrakt kann durch 0,8 g dieses pulverförmigen Extrakts ersetzt werden. Mit diesem Extrakt hergestellte Medien sind blass, klar und fallen beim Autoklavieren nicht aus. Dieser Extrakt fördert in einer Konzentration von 0,3–0,5 % das Wachstum aller Bakterien.

Revisionshistorie

Versionsdatum	Dokumentnummer	Änderung
Juli 2022	5097 Ver A	<ul style="list-style-type: none">- Bedeutende Änderung- Neues Dokumentdesign- Änderung der Dokumentnummer — vorhergehende Version: V3_12-08-11

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

Yeast Extract

Numero catalogo Descrizione

3564343 **Yeast Extract**, in forma disidratata, 500 g

Esclusivamente per uso in laboratorio.

Uso previsto

Questo estratto di lievito, appositamente purificato, neutralizzato e idrosolubile, è idoneo alla preparazione della maggior parte dei terreni di coltura per la batteriologia. Offre numerosi vantaggi rispetto alla pasta di estratti di lievito.

Presentazione

Aspetto	Polvere di colore marrone
Densità	da 0,6 a 0,7
Odore	Debole, non putrido
Umidità	Inferiore al 7%
Cenere solfatata	15%
Cloruro di sodio	Inferiore al 10%
Nitrogeno totale	10%
Azoto amminico	4,5%
Fosforo (P ₂ O ₅)	4%
Calcio	da 0,1 a 0,2%
Magnesio	0,25%
Rame	Inferiore a 10 ppm
Ferro	Inferiore a 100 ppm
Particelle insolubili	Negativo
Precipitazione dopo l'inserimento in autoclave	Negativo
Test sulla coltura	Soddisfacenti

pH finale a 25 °C = 7,0 ± 0,2

Durata e conservazione

Conservare il terreno disidratato a 15–25 °C in un flacone accuratamente sigillato in un luogo fresco e asciutto.

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

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

È possibile sostituire un 1 g di pasta di estratto di lievito con 0,8 g di tale estratto in polvere. I terreni preparati con questo estratto sono chiari, trasparenti e non precipitano in autoclave. Quando utilizzato a una concentrazione di 0,3–0,5%, questo estratto favorisce la crescita di tutti i batteri.

Cronologia delle revisioni

Data di pubblicazione	Numero di documento	Modifica
Luglio 2022	5097 Ver A	<ul style="list-style-type: none">- Modifica importante- Nuova struttura del documento- Modifica al numero di documento — versione precedente: V3 12-08-11

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

Yeast Extract

Nº do catálogo Descrição
3564343 **Yeast Extract**, desidratado, 500 g

Somente para uso em laboratório.

Uso previsto

Este extrato de levedura, que é especialmente purificado, neutralizado e hidrossolúvel, é adequado para a preparação da maioria dos meios de cultura para bacteriologia. Ele oferece inúmeras vantagens em comparação com os extratos de levedura em pasta.

Apresentação

Aparência	Pó de coloração marrom
Densidade	0,6 a 0,7
Odor	Fraco, não pútrido
Umidade	Abaixo de 7%
Cinza sulfatada	15%
Cloreto de sódio	Abaixo de 10%
Nitrogênio total	10%
Nitrogênio de amino	4,5%
Fósforo (P ₂ O ₅)	4%
Cálcio	0,1 a 0,2%
Magnésio	0,25%
Cobre	Menos do que 10 ppm
Ferro	Menos do que 100 ppm
Partículas insolúveis	Negativo
Precipitação após autoclave	Negativo
Testes de cultura	Satisfatório

pH final a 25°C = 7,0 ± 0,2

Prazo de validade e armazenamento

Armazene o meio desidratado a 15–25°C em frascos cuidadosamente fechados em um local fresco e seco.

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

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

1 g de extrato padrão de levedura em pasta pode ser substituído por 0,8 g deste extrato em pó. Os meios preparados com este extrato são pálidos, claros e não se precipitam quando são autoclavados. Quando usado em uma concentração de 0,3–0,5%, este extrato promove o crescimento de todas as bactérias.

Histórico de Revisão

Data de lançamento	Número do documento	Alteração
Julho de 2022	5097 Ver A	<ul style="list-style-type: none">- Alteração importante- Novo design de documento- Alteração do número do documento — versão anterior: V3_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.

Yeast Extract

Referencia #	Descripción
3564343	Yeast Extract , deshidratado, 500 g

Sólo para uso en laboratorio.

Uso previsto

Este extracto de levadura, especialmente purificado, neutralizado e hidrosoluble, es adecuado para la preparación de la mayoría de los medios de cultivo para bacteriología. Ofrece numerosas ventajas en comparación con los extractos de levadura en pasta.

Presentación

Apariencia	polvo marrón
Densidad	0,6 a 0,7
Olor	débil, no pútrido
Humedad	inferior al 7%
Cenizas sulfatadas	15%
Cloruro de sodio	por debajo del 10%
Nitrógeno total	10%
Nitrógeno amínico	4,5%
Fósforo (P ₂ O ₅)	4%
Calcio	0,1 a 0,2%
Magnesio	0,25%
Cobre	menos de 10 ppm
Hierro	menos de 100 ppm
Partículas insolubles	negativo
Precipitación después del autoclave	negativo
Pruebas de cultivo	satisfactorio

pH final a 25 °C = 7,0 ± 0,2

Vida útil y almacenamiento

Almacenar el medio deshidratado a 15–25 °C en frascos bien cerrados en un lugar fresco y seco.

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
- Visite bio-rad.com para obtener información de seguridad del producto (SDS) y certificados de análisis

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

1 g de extracto de levadura en pasta estándar puede sustituirse por 0,8 g de este extracto en polvo. Los medios preparados con este extracto son pálidos, claros y no precipitan al ser esterilizados en autoclave. Cuando se utiliza en una concentración de 0,3–0,5%, este extracto promueve el crecimiento de todas las bacterias.

Historial de revisiones

Fecha de publicación	Número de documento	Cambio
Julio 2022	5097 Ver A	<ul style="list-style-type: none">- Cambio significativo- Nuevo diseño del documento- Cambio en el número de documento — versión anterior: V3 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.