



Rev I del 14/01/2013

COUNT AGAR SUGAR FREE (FIL-IDF): Per la carica batterica totale in latte e prodotti caseari

REF	CONFEZIONE
20162	4 flaconi da 100 ml
20778	20 piastre 90 mm
6808	Disidratato 500 gr

PRINCIPIO

Il peptone di gelatina ed il peptone di caseina sono fonte di nitrogeno. Il sodio cloruro mantiene l'equilibrio osmotico.

FORMULA

Sono riportati i costituenti del terreno (espressi in grammi) su litro di acqua deionizzata

Peptone di gelatina	7.50
Peptone di caseina	7.50
Sodio cloruro	5.00
Agar	15,00

pH: 7,5 +/- 0,2 a 25 °C

PREPARAZIONE

Sospendere 35 gr in un litro di acqua deionizzata, miscelare bene e bollire fino a completa dissoluzione. Sterilizzare a 121°C per 15 minuti.

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto pronto a 4-8°C, al riparo della luce.

Il terreno pronto ha validità 270 gg.

Conservare il flacone del disidratato ben chiuso in luogo fresco e secco.

PROCEDURA

- Portare il prodotto alla temperatura necessaria per la semina
- Seminare il campione sul terreno della piastra
- Incubare a 37°C per 48 ore.
- Successivamente incubare a 20 °C per altre 48 ore

CONTROLLO QUALITA'

Incubazione a 37°C per 48 ore e per altre 48 ore a 20°C

Microrganismi	Crescita
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 6538	buona
<i>E. coli</i> ATCC 25922	buona
<i>Bacillus cereus</i> ATCC 11778	buona
<i>C. albicans</i> ATCC 10231	buona