



Sugars Fermentation

Test for the sugars fermentation

Instructions For Use

Contents	Page
Italiano	1
English	3
Français	5
Deutsch	7
Español	9
Português	11
Ελληνικά	13
Products List	15

Rev.9 / 04.05.2015

Liofilchem® and the Liofilchem company logo are registered trademarks of LIOFILCHEM s.r.l.

© Copyright LIOFILCHEM 2015



Sugars Fermentation

Test per la fermentazione degli zuccheri.

DESCRIZIONE

Sugars Fermentation sono test per evidenziare la fermentazione degli zuccheri da parte dei batteri. Le provette contengono in forma essiccata una miscela proteica e lo zucchero substrato della fermentazione. Tale reazione è identificativa di specie batteriche.

CONTENUTO DELLE CONFEZIONI

Ciascuna confezione contiene 30 provette.

La confezione del prodotto Xylose Test, ref. 88220, contiene 30 provette e 30 Xylose Disc.

PRINCIPIO DEL METODO

Le fermentazioni dei carboidrati rappresentano dei test molto importanti per l'identificazione di diverse specie batteriche di particolare importanza clinica, sia Gram positive che Gram negative.

La fermentazione dello zucchero è evidenziata dal viraggio di colore dal porpora al giallo dell'indicatore di pH presente nel terreno.

COMPOSIZIONE

Ciascuna provetta contiene in forma essiccata, substrati proteici, l'indicatore di pH porpora di bromocresolo e lo zucchero specifico di ogni test.

La provetta del prodotto Xylose Test contiene, in forma essiccata, substrati proteici e l'indicatore di pH porpora di bromocresolo.

RACCOLTA DEI CAMPIONI



Le colonie sottoposte al test della fermentazione devono essere riprese da un terreno colturale utilizzato per l'isolamento dei batteri dal campione in esame.

PROCEDURA DEL TEST

1. Prelevare il contenitore dal frigorifero e lasciarlo per alcuni minuti sul banco fino al raggiungimento della temperatura ambiente.
2. Prelevare una provetta ed aggiungere 0.3 mL di soluzione fisiologica per uso microbiologico.
Nel caso dello Xylose Test aggiungere nella provetta ricostruita con soluzione fisiologica un dischetto di Xylose Disc.
3. Con un'ansa sterile sospendere nel mezzo colturale della provetta una colonia batterica ben isolata scelta dal terreno d'isolamento.
4. Prelevare una seconda provetta ed aggiungere 0.3 mL di soluzione fisiologica.
Nel caso dello Xylose Test aggiungere nella seconda provetta ricostruita con soluzione fisiologica un dischetto di Xylose Disc.
Questa provetta non deve essere seminata e sarà utilizzata come controllo negativo.
5. Tappare ed incubare le due provette a $35 \pm 2^\circ\text{C}$ per 18-24 ore. Incubare Glucose Test per 16-18 ore.

INTERPRETAZIONE DEI RISULTATI

Osservare il colore del terreno ed interpretare i risultati come indicato:

Porpora		Negativo	Giallo		Positivo
---------	---	----------	--------	---	----------

CONTROLLO QUALITÀ

Ogni lotto di Sugars Fermentation viene sottoposto al controllo di qualità, utilizzando una coltura batterica come controllo positivo e una come controllo negativo, come indicato nella tabella CQ.

Tabella CQ.

Test	Controllo positivo	Controllo negativo
Adonitol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Arabinose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC® 19433
Arabitol Test	<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC® 35152	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Dulcitol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Galactose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Glucose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Plesiomonas shigelloides</i> ATCC® 14029
Inositol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Inulin Test	<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC® 6303	<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC® 19615
Lactose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028
Levulose Test	<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC® 6303	<i>Neisseria meningitidis</i> ATCC® 13090
Maltose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Mannitol Test	<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Mannose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Raffinose Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Rhamnose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Salicin Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Sorbitol Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC® 19615
Sucrose Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028
Trehalose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Xylose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923

PRECAUZIONI

Il prodotto non contiene sostanze classificate come pericolose ai sensi della legislazione vigente. Sugars Fermentation è un test da usare solo per uso diagnostico *in vitro*, è destinato ad un ambito professionale e deve essere usato in laboratorio da operatori adeguatamente addestrati, con metodi approvati di asepsi e di sicurezza nei confronti degli agenti patogeni.

CONSERVAZIONE

Conservare a 2-8°C nella sua confezione originale. In queste condizioni il prodotto è valido fino alla data di scadenza indicata in etichetta. Non utilizzare oltre questa data. Eliminare se vi sono segni di deterioramento.








ELIMINAZIONE DEL MATERIALE USATO

Dopo l'utilizzazione, le provette ed il materiale venuto a contatto con il campione devono essere decontaminati e smaltiti in accordo con le tecniche in uso in laboratorio per la decontaminazione e lo smaltimento di materiale potenzialmente infetto.

BIBLIOGRAFIA

- Bayley and Scott's. *Diagnostic Microbiology*. 7th Edition Mosby Company (1986).
- E.H. Lennette. *Manual of Clinical Microbiology*. 4th Edition A.S.M. (1985)

TABELLA DEI SIMBOLI

LOT Codice del lotto	IVD Dispositivo medico diagnostico <i>in vitro</i>	 Fabbricante	 Utilizzare entro	 Fragile, maneggiare con cura
REF Numero di catalogo	 Limiti di temperatura	 Contenuto sufficiente per <n> saggi	 Consultare le istruzioni per l'uso	 Non riutilizzare



Sugars Fermentation

Test for the sugars fermentation.

DESCRIPTION

Sugars Fermentation are tests to detect the bacterial sugars fermentation. The tubes contain a desiccated protein mixture and the sugar substratum of the fermentation. Such reaction identifies the bacterial strains.

CONTENTS OF THE PACKAGES

Each package contains 30 tubes.

The package of the product Xylose Test, ref. 88220, contains 30 tubes and 30 Xylose Disc.

PRINCIPLE OF THE METHOD

The carbohydrate fermentations are very important tests for the identification of several bacterial strains of particular clinical importance, both Gram-positive and Gram-negative.

The sugar fermentation is indicated by the color change of the pH indicator in the medium from purple to yellow.

COMPOSITION

Every tube contains desiccated protein substrata, the pH indicator bromocresol purple and the sugar specific for each test.

The tube of the product Xylose Test contains desiccated protein substrata and the pH bromocresol purple.

GATHERING SAMPLES



The colonies to be subjected to the fermentation test must be taken from a culture medium used to isolate the bacteria from the sample under examination.

TEST PROCEDURE

1. Take the container from the refrigerator and leave it for a few minutes on the bench until it has reached room temperature.
2. Take one tube and add 0.3 mL of physiological solution for microbiological use.
In case of Xylose Test add one disc of Xylose Disc in the tube rehydrated with physiological solution.
3. Using a sterile loop, pick up a well isolated bacterial colony from the isolation medium and suspend it into the culture medium of the tube.
4. Take another tube and add 0.3 mL of physiological solution.
In case of Xylose Test add one disc of Xylose Disc in the second tube rehydrated with physiological solution.
Do not inoculate this tube and use it as negative control.
5. Cap the tubes and incubate at $35 \pm 2^\circ\text{C}$ for 18-24 hours. Incubate Glucose Test for 16-18 hours.

INTERPRETATION OF RESULTS

Observe the color of the medium and interpret the results as indicated:

Purple color		Negative	Yellow color		Positive
--------------	---	----------	--------------	---	----------

QUALITY CONTROL

Every batch of Sugars Fermentation is submitted to the quality control by using one bacterial culture as positive control and one as negative control, as indicated in the QC table.

QC Table.

Test	Positive control	Negative control
Adonitol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Arabinose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC® 19433
Arabitol Test	<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC® 35152	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Dulcitol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Galactose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Glucose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Plesiomonas shigelloides</i> ATCC® 14029
Inositol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Inulin Test	<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC® 6303	<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC® 19615
Lactose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028
Levulose Test	<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC® 6303	<i>Neisseria meningitidis</i> ATCC® 13090
Maltose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Mannitol Test	<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Mannose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Raffinose Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Rhamnose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Salicin Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Sorbitol Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC® 19615
Sucrose Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028
Trehalose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Xylose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923

PRECAUTIONS

The product does not contain substances classified as hazardous under current legislation. Sugars Fermentation is for *in vitro* diagnostic use only. It is intended for use in a professional environment and must be used in the laboratory by properly trained personnel, using approved asepsis and safety methods for handling pathogenic agents.

STORAGE

Store at 2-8°C in its original package. In such conditions the product is valid until the expiry date shown on the label. Do not use them beyond that date. Dispose of them if they show signs of deterioration.








ELIMINATING USED MATERIAL

After use, the tubes and the material that has come into contact with the sample must be decontaminated and disposed of in accordance with the laboratory procedures for the decontamination and disposal of potentially infected material.

BIBLIOGRAPHY

- Bayley and scott's. *Diagnostic Microbiology*. 7th Edition Mosby Company (1986).
- E.H. Lennette. *Manual of Clinical Microbiology*. 4th Edition A.S.M. (1985)

TABLE OF SYMBOLS

LOT Batch code	IVD <i>In Vitro</i> Diagnostic Medical Device	 Manufacturer	 Use by	 Fragile, handle with care
REF Catalogue number	 Temperature limitation	 Contains sufficient for <n> tests	 Consult instructions for use	 Do not reuse



Sugars Fermentation

Test pour la fermentation des sucres.

DESCRIPTION

Sugars Fermentation sont des tests pour mettre en évidence la fermentation des sucres par les bactéries. Les éprouvettes contiennent, sous une forme séchée, un mélange protéique et le sucre substrat de la fermentation. Cette réaction permet d'identifier des espèces bactériennes.

CONTENU DES EMBALLAGES

Chaque emballage contient 30 éprouvettes.

L'emballage du produit Xylose Test, ref. 88220, contient 30 éprouvettes et 30 Xylose Disc.

PRINCIPE DE LA MÉTHODE

La fermentation des glucides est un test très important pour l'identification de différentes espèces bactériennes d'une importance clinique particulière, qu'il s'agisse de bactéries à Gram positif ou à Gram négatif.

La fermentation du sucre est mise en évidence par le virage de couleur du pourpre au jaune de l'indicateur de pH présent dans le milieu.

COMPOSITION

Chaque éprouvette contient, sous une forme séchée, des substrats protéiques, l'indicateur de pH pourpre de bromocrésol et le sucre spécifique de chaque test.

L'éprouvette du produit Xylose test contient, sous une forme séchée, des substrats protéiques et l'indicateur de pH pourpre de bromocrésol.

PRÉLÈVEMENT DES ÉCHANTILLONS



Les colonies soumises au test de la fermentation doivent être prélevées sur un milieu de culture utilisé pour l'isolement des bactéries de l'échantillon à étudier.

PROCÉDURE DU TEST

- Sortir le contenant du réfrigérateur et le laisser pendant quelques minutes sur le banc de travail afin qu'il atteigne la température ambiante.
- Prendre une éprouvette et ajouter 0,3 mL de solution physiologique pour un usage microbiologique. Pour le Xylose Test, ajouter dans l'éprouvette reconstituée avec une solution physiologique un disque de Xylose Disc.
- À l'aide d'une anse stérile, mettre en suspension dans le milieu de culture de l'éprouvette une colonie bactérienne bien isolée, choisie dans le milieu d'isolement.
- Prendre une deuxième éprouvette et ajouter 0,3 mL de solution physiologique. Pour le Xylose Test, ajouter dans la deuxième éprouvette reconstituée avec une solution physiologique un disque de Xylose Disc. Cette éprouvette ne doit pas êtreensemencée, elle sera utilisée comme contrôle négatif.
- Boucher et incuber les deux éprouvettes à $35 \pm 2^\circ\text{C}$ pendant 18-24 heures. Incuber Glucose Test pendant 16-18 heures.

INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS

Observer la couleur du milieu et interpréter les résultats comme indiqué:

Pourpre		Négatif	Jaune		Positif
---------	---	---------	-------	---	---------

CONTRÔLE QUALITÉ

Chaque lot de Sugars Fermentation est soumis à un contrôle de qualité, en utilisant une culture bactérienne comme contrôle positif et une comme contrôle négatif, comme indiqué dans le tableau CQ.

QC Table.

Test	Contrôle positif	Contrôle négatif
Adonitol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Arabinose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC® 19433
Arabitol Test	<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC® 35152	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Dulcitol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Galactose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Glucose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Plesiomonas shigelloides</i> ATCC® 14029
Inositol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Inulin Test	<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC® 6303	<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC® 19615
Lactose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028
Levulose Test	<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC® 6303	<i>Neisseria meningitidis</i> ATCC® 13090
Maltose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Mannitol Test	<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Mannose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Raffinose Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Rhamnose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Salicin Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Sorbitol Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC® 19615
Sucrose Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028
Trehalose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Xylose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923

PRÉCAUTIONS

Le produit ne contient pas de substances classées comme dangereuses aux termes de la législation en vigueur. Sugars Fermentation est un test destiné exclusivement à un usage diagnostique *in vitro* et à un usage professionnel; il doit être utilisé en laboratoire par des opérateurs correctement formés, avec des méthodes approuvées d'asepsie et de sécurité à l'égard des agents pathogènes.

CONSERVATION

Conserver à 2-8°C dans son emballage d'origine. Dans ces conditions, le produit est valable jusqu'à la date limite d'utilisation indiquée sur l'étiquette. Ne pas utiliser au-delà de cette date. Éliminer en présence de signes de détérioration.








ÉLIMINATION DU MATÉRIEL UTILISÉ

Après utilisation, les éprouvettes et le matériel ayant été au contact de l'échantillon doivent être décontaminés et éliminés conformément aux techniques utilisées en laboratoire pour la décontamination et l'élimination de matériel potentiellement infecté.

BIBLIOGRAPHIE

- Bayley and scott's. *Diagnostic Microbiology*. 7th Edition Mosby Company (1986).
- E.H. Lennette. *Manual of Clinical Microbiology*. 4th Edition A.S.M. (1985)

TABLEAU DES SYMBOLES

LOT Code du lot	IVD Dispositif médical diagnostique <i>in vitro</i>	 Fabricant	 Utiliser avant	 Fragile, manipuler avec soin
REF Numéro de catalogue	 Limites de température	 Contenu suffisant pour <n> tests	 Consulter les instructions d'utilisation	 Ne pas réutiliser



Sugars Fermentation

Test für die Zuckerfermentation.

BESCHREIBUNG

Sugars Fermentation sind Tests um die bakterielle Zuckerfermentation zu erkennen. Die Röhren enthalten eine getrocknete Protein-Mischung und das Zuckersubstrat der Fermentation. Solch eine Reaktion identifiziert die Bakterienstämme.

INHALT DER PACKUNG

Jede Packung enthält 30 Röhrenchen.

Das Packung des Produkts Xylose Test, ref. 88220, enthält 30 Röhrenchen und 30 Xylose Discs.

TESTPRINZIP

Die Kohlenhydratfermentationen sind sehr wichtige Tests für die Identifizierung von sowohl Gram-positiven wie auch Gram-negativen Bakterienstämmen von besonderer klinischer Bedeutung.

Die Zuckerfermentation wird durch die Farbveränderung von lila nach gelb durch einen pH Indikator im Medium belegt.

ZUSAMMENSETZUNG

Jedes Röhrenchen enthält getrocknete Protein-Substrate, pH Indikator Bromkresolpurpur und den Test-spezifischen Zucker.

Das Röhrenchen des Produkts Xylose Test enthält getrocknetes Protein-Substrat und pH Indikator Bromkresolpurpur.

PROBENGEWINNUNG



Die Kolonien, die in dem Test eingesetzt werden, müssen von einem Kulturmedium genommen werden, das für die Bakterienisolation verwendet wurde.

TESTDURCHFÜHRUNG

1. Die Packung aus dem Kühlschrank nehmen und für ein paar Minuten auf dem Tisch liegen lassen, bis Zimmertemperatur erreicht wurde.
2. Ein Röhrenchen entnehmen und 0,3 ml physiologische Lösung zum mikrobiologischen Gebrauch hinzufügen. Im Falle eines XYLOSE TEST ein XYLOSE DISC in das Röhrenchen geben und in physiologischer Lösung suspendieren.
3. Eine gut isolierte Kolonie von dem gewählten Isolationsmedium in das Kulturmedium des Röhrenchens mittels einer sterilen Impfpfeife suspendieren.
4. Ein anderes Röhrenchen nehmen und 0,3 ml physiologische Lösung hinzufügen. Im Falle eines XYLOSE TEST eine Disc von XYLOSE DISC in das zweite Röhrenchen mit physiologischer Lösung suspendieren. Dieses Röhrenchen nicht animpfen und als negative Kontrolle verwenden.
5. Die Röhrenchen verschließen und im Thermostat bei $35 \pm 2^\circ\text{C}$ für 18-24 Stunden inkubieren. Glucose Test für 16-18 Stunden inkubieren.

INTERPRETATION DER ERGEBNISSE

Beobachten der Farbe des Mediums und die Ergebnisse zu interpretieren, wie angegeben:

Lila		Negativ	Gelb		Positiv
------	---	---------	------	---	---------

QUALITÄTSKONTROLLE

Jede Charge von Sugars Fermentation wird einer Qualitätskontrolle unter Verwendung einer Bakterienkultur als positive und als negative Kontrolle unterzogen, wie in der QK Tabelle.

QK Tabelle.

Test	Positivkontrolle	Negativkontrolle
Adonitol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Arabinose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC® 19433
Arabitol Test	<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC® 35152	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Dulcitol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Galactose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Glucose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Plesiomonas shigelloides</i> ATCC® 14029
Inositol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Inulin Test	<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC® 6303	<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC® 19615
Lactose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028
Levulose Test	<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC® 6303	<i>Neisseria meningitidis</i> ATCC® 13090
Maltose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Mannitol Test	<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Mannose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Raffinose Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Rhamnose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Salicin Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Sorbitol Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC® 19615
Sucrose Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028
Trehalose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Xylose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923

SICHERHEITSMASSNAHMEN

Das Produkt ist nach gegenwärtiger Gesetzgebung nicht als Gefahrgut eingeordnet. Sugars Fermentation ist ein Test für die diagnostische *in vitro* Testung. Es sollte im Labor nur von gut geschultem Personal unter der Berücksichtigung der Regeln für das Arbeiten mit pathogenen Keimen angewendet werden.








LAGERUNG

Bei 2-8°C in der Originalverpackung lagern. Unter diesen Bedingungen ist das Produkt bis zu dem auf der Packung angegebenen Verfallsdatum haltbar. Nach Ablauf des Verfallsdatums nicht mehr verwenden. Bei Anzeichen von Schäden entsorgen.

BIBLIOGRAPHIE

- Bayley and scott's. *Diagnostic Microbiology*. 7th Edition Mosby Company (1986).
- E.H. Lennette. *Manual of Clinical Microbiology*. 4th Edition A.S.M. (1985)

SYMBOLE

LOT Charge	IVD Für die <i>in vitro</i> Diagnostik	 Hersteller	 Verwendbar bis	 Zerbrechlich, vorsichtig behandeln
REF Bestellnummer	 Temperaturbereich für die Lagerung	 Inhalt ausreichend für <n> Tests	 Gebrauchsanweisung beachten	 Einmalgebrauch, nicht wieder verwenden



Sugars Fermentation

Prueba para la fermentación de los azúcares.

DESCRIPCIÓN

Sugars Fermentation son pruebas para evidenciar la fermentación de los azúcares por parte de las bacterias. Las probetas contienen en forma desecada una mezcla proteica y el azúcar sustrato de la fermentación. Dicha reacción es Identificadora de especies bacterianas.

CONTENIDO DE LOS ESTUCHES

Cada estuche contiene 30 probetas.

El estuche del producto Xylose Test, ref. 88220, contiene 30 probetas y 30 Xylose Disc.

PRINCIPIO DEL MÉTODO

Las fermentaciones de los carbohidratos representan unas pruebas muy importantes para la identificación de diferentes especies bacterianas de importancia clínica especial, tanto Grampositivas como Gramnegativas. La fermentación del azúcar está evidenciada por el viraje de color del púrpura al amarillo del indicador de pH presente en el terreno.

COMPOSICIÓN

Cada probeta contiene, en forma desecada, sustratos proteicos, el indicador de pH púrpura de bromocresol y el azúcar específico de cada prueba.

La probeta del producto Xylose Test contiene, en forma desecada, sustratos proteicos y el indicador de pH púrpura de bromocresol.

RECOGIDA DE LAS MUESTRAS



Las colonias sometidas a la prueba de la fermentación se tienen que recoger de un medio de cultivo utilizado para el aislamiento de las bacterias de la muestra en examen.

PROCEDIMIENTO DE LA PRUEBA

1. Tome el recipiente del frigorífico y déjelo durante algunos minutos encima de la mesa hasta que alcance la temperatura ambiente.
2. Tome una probeta y añada 0,3 mL de solución fisiológica para uso microbiológico.
En el caso del Xylose Test añada en la probeta reconstruida con solución fisiológica un disco de Xylose Disc.
3. Con un asa estéril suspenda en el medio de cultivo de la probeta una colonia bacteriana bien aislada escogida en el terreno de aislamiento.
4. Tome una segunda probeta y añada 0,3 mL de solución fisiológica.
En el caso del Xylose Test añada en la segunda probeta reconstruida con solución fisiológica un disco de Xylose Disc.
Esta probeta no se tiene que sembrar y se utilizará como control negativo.
5. Tape e incube las dos probetas a $35 \pm 2^\circ\text{C}$ por 18-24 horas. Incube Glucose Test por 16-18 horas.

INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

Observe el color del medio y de interpretar los resultados, como se indica:

Púrpura		Negativo	Amarillo		Positivo
---------	---	----------	----------	---	----------

CONTROL DE CALIDAD

Cada lote de Sugars Fermentation se somete al control de calidad, utilizando un cultivo bacteriano como control positivo y uno como control negativo, como se indica en la tabla CC.

Tabla CC.

Prueba	Control positivo	Control negativo
Adonitol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Arabinose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC® 19433
Arabitol Test	<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC® 35152	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Dulcitol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Galactose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Glucose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Plesiomonas shigelloides</i> ATCC® 14029
Inositol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Inulin Test	<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC® 6303	<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC® 19615
Lactose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028
Levulose Test	<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC® 6303	<i>Neisseria meningitidis</i> ATCC® 13090
Maltose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Mannitol Test	<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Mannose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Raffinose Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Rhamnose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Salicin Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Sorbitol Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC® 19615
Sucrose Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028
Trehalose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Xylose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923

PRECAUCIONES

El producto no contiene sustancias clasificadas como peligrosas según la legislación vigente. Sugars Fermentation es una prueba que hay que usar solo para uso diagnóstico *in vitro*, está destinado a un ámbito profesional y tiene que ser utilizado en laboratorio por operadores adecuadamente formados, con métodos aprobados de asepsia y seguridad con respecto a los agentes patógenos.

CONSERVACIÓN

Conserve a 2-8°C en su estuche original. En estas condiciones el producto mantiene su validez hasta la fecha de caducidad indicada en la etiqueta. No utilice después de esta fecha. Elimine si hay signos de deterioro.








ELIMINACIÓN DEL MATERIAL USADO

Después del uso, las probetas y el material que ha entrado en contacto con la muestra han de ser descontaminados y eliminados de acuerdo con las técnicas en uso en laboratorio para la descontaminación y la eliminación de material potencialmente infecto.

BIBLIOGRAFÍA

- Bayley and scott's. *Diagnostic Microbiology*. 7th Edition Mosby Company (1986).
- E.H. Lennette. *Manual of Clinical Microbiology*. 4th Edition A.S.M. (1985)

TABLA DE LOS SÍMBOLOS

LOT Código del lote	IVD Dispositivo médico diagnóstico <i>in vitro</i>	 Fabricante	 Utilizar antes de	 Frágil, manipular con cuidado
REF Número de catálogo	 Límites de temperatura	 Contenido suficiente para <n> pruebas	 Consulte las instrucciones de uso	 No reutilizar



Sugars Fermentation

Teste para a fermentação dos açúcares.

DESCRIÇÃO

Os Sugars Fermentation são testes para evidenciar a fermentação dos açúcares por parte das bactérias. As provetas contêm em forma exsiccada uma mistura proteica e o açúcar substrato da fermentação. Esta reação é identificativa de espécies bacterianas.

CONTEÚDO DAS CONFECCÕES

Cada confeção contém 30 provetas.

A confeção do produto Xylose Test, ref. 88220, contém 30 provetas e 30 Xylose Disc.

PRINCÍPIO DO MÉTODO

A fermentação dos carboidratos representam alguns testes muito importantes para a identificação de diversas espécies bacterianas de particular importância clínica, seja Gram positivas que Gram negativas.

A fermentação do açúcar é evidenciada pela mudança de cor de roxo para amarelo do indicador de pH presente no terreno.

COMPOSIÇÃO

Cada proveta contém em forma exsiccada, substratos proteicos, o indicador de pH púrpura de bromocresol e o açúcar específico de cada teste.

A proveta do produto XyloseTest contém, em forma exsiccada, substratos proteicos e o indicador de pH púrpura de bromocresol.

RECOLHIMENTO DAS AMOSTRAS



As colónias submetidas ao teste da fermentação devem ser levantadas de um terreno cultural utilizado para o isolamento das bactérias da amostra em exame.

PROCEDIMENTO DO TESTE

1. Pegar o recipiente do frigorífico e deixá-lo por alguns minutos sobre a bancada até atingir a temperatura ambiente.
2. Pegar uma proveta e adicionar 0.3 mL de solução fisiológica para o uso microbiológico.
No caso do Xylose Test adicione na proveta reconstruída com solução fisiológica um disco de Xylose Disc.
3. Com uma ansa estéril suspender no meio cultural da proveta uma colónia bacteriana bem isolada escolhida do terreno de isolamento.
4. Pegar uma segunda proveta e adicionar 0.3 mL de solução fisiológica.
No caso do Xylose Test adicione na segunda proveta reconstruída com solução fisiológica um disco de Xylose Disc.
Esta proveta não deve ser semeada e será utilizada como controlo negativo.
5. Tampar e incubar as duas provetas a $35 \pm 2^\circ\text{C}$ por 18-24 horas. Incubar Glucose Test por 16-18 horas.

INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS

Observe a cor do terreno e interpretar os resultados, conforme indicado:

Roxo		Negativo	Amarelo		Positivo
------	---	----------	---------	---	----------

CONTROLO DA QUALIDADE

Cada lote de Sugars Fermentation é submetido ao controlo de qualidade, utilizando uma cultura bacterica como controlo positivo e uma como controlo negativo, como indicado na tabela CQ.

Tabela CQ.

Teste	Control positivo	Control negativo
Adonitol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Arabinose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC® 19433
Arabitol Test	<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC® 35152	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Dulcitol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Galactose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Glucose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Plesiomonas shigelloides</i> ATCC® 14029
Inositol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Inulin Test	<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC® 6303	<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC® 19615
Lactose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028
Levulose Test	<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC® 6303	<i>Neisseria meningitidis</i> ATCC® 13090
Maltose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Mannitol Test	<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Mannose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Raffinose Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Rhamnose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Salicin Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Sorbitol Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC® 19615
Sucrose Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028
Trehalose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Xylose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923

PRECAUÇÕES

O produto não contém substâncias classificadas como perigosas nos termos da legislação vigente. O Sugars Fermentation é um teste que deve ser utilizado somente para o uso diagnóstico "in vitro", é destinado a um âmbito profissional e deve ser utilizado em laboratório por operadores adequadamente treinados, com métodos aprovados de assepsia e de segurança nos confrontos dos agentes patogénicos.

CONSERVAÇÃO

Conservar a 2-8°C na sua confeção original. Nestas condições o produto é válido até a data de vencimento indicada na etiqueta. Não utilize além desta data. Elimine caso sejam presentes sinais de deterioração.








ELIMINAÇÃO DO MATERIAL UTILIZADO

Depois da utilização, as provetas e o material que entrou em contacto com a amostra devem ser descontaminados e eliminados de acordo com as técnicas em uso em laboratório para a descontaminação e a eliminação de material potencialmente infecto.

BIBLIOGRAFIA

- Bayley and scott's. *Diagnostic Microbiology*. 7th Edition Mosby Company (1986).
- E.H. Lennette. *Manual of Clinical Microbiology*. 4th Edition A.S.M. (1985)

TABELA DOS SÍMBOLOS

LOT Código do lote	IVD Dispositivo médico de diagnóstico <i>in vitro</i>	 Fabricante	 Utilizar dentro de	 Frágil, manusear com cuidado
REF Número de catálogo	 Limites de temperatura	 Conteúdo suficiente para <n> ensaios	 Consultar as instruções de uso	 Não reutilizar



Sugars Fermentation

Εξέταση για την ζύμωση σακχάρων.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Τα Sugars Fermentation είναι εξετάσεις για την ανάδειξη της ζύμωσης των σακχάρων εκ μέρους των βακτηρίων. Οι δοκιμαστικοί σωλήνες περιέχουν σε αποξηραμένη μορφή ένα πρωτεϊνικό μείγμα και το υπόστρωμα σακχάρων της ζύμωσης. Αυτή η αντίδραση είναι αναγνωριστική του είδους των βακτηρίων.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Κάθε συσκευασία περιέχει 30 δοκιμαστικούς σωλήνες.
Η συσκευασία του προϊόντος Xylose test, ref. 88220, περιέχει 30 δοκιμαστικούς σωλήνες και 30 Xylose Disc.

ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ

Η ζύμωση των υδατανθράκων αποτελεί πολύ σημαντική εξέταση για την ταυτοποίηση των διαφορετικών ειδών βακτηρίων, με ιδιαίτερη κλινική σημασία, τόσο για Gram θετικούς όσο και για Gram αρνητικούς μικροοργανισμούς.

Η ζύμωση των σακχάρων επισημαίνεται από την μεταβολή του χρώματος του δείκτη pH που υπάρχει στο θρεπτικό υλικό από μωβ σε κίτρινο.

ΣΥΣΤΑΣΗ

Κάθε δοκιμαστικός σωλήνας περιέχει σε αποξηραμένη μορφή πρωτεϊνικά υποστρώματα, τον δείκτη pH Bromocresol μωβ και το σάκχαρο που προσδιορίζεται σε κάθε εξέταση. Ο δοκιμαστικός σωλήνας του προϊόντος Xylose Test περιέχει σε αποξηραμένη μορφή πρωτεϊνικά υποστρώματα και τον δείκτη pH Bromocresol μωβ.

ΣΥΛΛΟΓΗ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ



Οι αποικίες που θα υποβληθούν σε εξέταση ζύμωσης πρέπει να έχουν ληφθεί από υλικό καλλιέργειας που χρησιμοποιήθηκε για την απομόνωση των βακτηρίων του υπό εξέταση δείγματος.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ

1. Λάβετε το δοχείο από το ψυγείο και αφήστε το για μερικά λεπτά στον πάγκο εργασίας μέχρι να έρθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
2. Λάβετε έναν δοκιμαστικό σωλήνα και προσθέστε 0.3 mL φυσιολογικού ορού για μικροβιολογική χρήση. Στην περίπτωση του Xylose Test προσθέστε στο δοκιμαστικό σωλήνα που έχει ανασυσταθεί με φυσιολογικό ορό ένα δισκίο Xylose Disc.
3. Με έναν αποστειρωμένο βρόγχο εναιωρήστε στο μέσο καλλιέργειας του δοκιμαστικού σωλήνα μια βακτηριακή αποικία καλά απομονωμένη που έχει επιλεγεί από το υλικό απομόνωσης.
4. Λάβετε έναν δεύτερο δοκιμαστικό σωλήνα και προσθέστε 0,3 mL φυσιολογικού ορού. Στην περίπτωση του Xylose Test προσθέστε στον δεύτερο δοκιμαστικό σωλήνα που έχει ανασυσταθεί με φυσιολογικό ορό ένα δισκίο Xylose Disc. Αυτός ο δοκιμαστικός σωλήνας δεν πρέπει να ενοφθαλμιστεί και θα χρησιμοποιηθεί ως αρνητικός μάρτυρας.
5. Πωματίστε και επιάστε τους δυο δοκιμαστικούς σωλήνες στους $35 \pm 2^\circ\text{C}$ για 18-24 ώρες. Επιάστε Glucose Test για 16-18 ώρες.

ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

Παρατηρήστε το χρώμα του μέσου και να ερμηνεύσει τα αποτελέσματα, όπως αναφέρεται:

Μωβ		Αρνητικό	Κίτρινο		Θετικό
-----	---	----------	---------	---	--------

ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

Κάθε παρτίδα Sugars Fermentation υποβάλλεται σε ποιοτικό έλεγχο χρησιμοποιώντας μια βακτηριακή καλλιέργεια ως θετικό μάρτυρα και μια ως αρνητικό μάρτυρα, όπως υποδεικνύεται στον πίνακα ΠΕ.

Πίνακας ΠΕ.

Δοκιμή	Θετικός μάρτυρας	Αρνητικός μάρτυρας
Adonitol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Arabinose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC® 19433
Arabitol Test	<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC® 35152	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Dulcitol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Galactose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Glucose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Plesiomonas shigelloides</i> ATCC® 14029
Inositol Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Inulin Test	<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC® 6303	<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC® 19615
Lactose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028
Levulose Test	<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC® 6303	<i>Neisseria meningitidis</i> ATCC® 13090
Maltose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Mannitol Test	<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Mannose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Raffinose Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Rhamnose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 25933
Salicin Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922
Sorbitol Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC® 19615
Sucrose Test	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ATCC® 13883	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028
Trehalose Test	<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC® 27853
Xylose Test	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

το προϊόν δεν περιέχει ουσίες που κατατάσσονται ως επικίνδυνες υπό το πνεύμα της ισχύουσας νομοθεσίας. Το Sugars Fermentation είναι μία εξέταση προς χρήση μόνο για διαγνωστική χρήση in vitro.

Προορίζεται για χρήση σε επαγγελματικό περιβάλλον και πρέπει να χρησιμοποιείται σε εργαστήρια με κατάλληλα εκπαιδευμένους τεχνικούς, με εγκεκριμένες μεθόδους αντισηψίας και ασφάλειας έναντι των παθογόνων παραγόντων.

ΦΥΛΑΞΗ

Φυλάσσετε το στους 2-8°C στην αρχική του συσκευασία. Σε αυτές τις συνθήκες το προϊόν διατηρεί την ισχύ του έως την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στην ετικέτα. Μην χρησιμοποιείτε πέρα από αυτή την ημερομηνία. Απορρίψτε το αν υπάρχουν σημεία αλλοίωσης.








ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΥΛΙΚΟΥ

Μετά την χρήση, οι δοκιμαστικοί σωλήνες και το υλικό που έχει έρθει σε επαφή με το δείγμα πρέπει να απολυμανθούν και να απορριφθούν σύμφωνα με τις ισχύουσες τεχνικές στο εργαστήριο για την απολύμανση και την απόρριψη δυνητικώς μολυνθέντος υλικού.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Bayley and scott's. *Diagnostic Microbiology*. 7th Edition Mosby Company (1986).
- E.H. Lennette. *Manual of Clinical Microbiology*. 4th Edition A.S.M. (1985)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΜΒΟΛΩΝ

LOT Κωδικός παρτίδας	IVD Ιατρική διαγνωστική συσκευή in vitro	 Κατασκευαστής	 Χρήση έως	 Εύθραυστο, χειριστείτε προσεκτικά
REF Αριθμός καταλόγου	 Περιορισμοί θερμοκρασίας	 Περιεχόμενο επαρκές για <n> δοκίμια	 Συμβουλευτείτε τις οδηγίες χρήσης	 Μην το επαναχρησιμοποιείτε

Product	Ref.	Packaging
Adonitol Test	88208	30 test tubes
Arabinose Test	88209	30 test tubes
Arabitol Test	88207	30 test tubes
Dulcitol Test	88210	30 test tubes
Galactose Test	88201	30 test tubes
Glucose Test	88202	30 test tubes
Inositol Test	88211	30 test tubes
Inulin Test	88212	30 test tubes
Lactose Test	88203	30 test tubes
Levulose Test	88213	30 test tubes
Maltose Test	88204	30 test tubes
Mannitol Test	88214	30 test tubes
Mannose Test	88215	30 test tubes
Raffinose Test	88205	30 test tubes
Rhamnose Test	88216	30 test tubes
Salicin Test	88217	30 test tubes
Sorbitol Test	88218	30 test tubes
Sucrose Test	88206	30 test tubes
Trehalose Test	88219	30 test tubes
Xylose Test	88220	30 test tubes



LIOFILCHEM® s.r.l.

Via Scozia zona ind.le, 64026 Roseto degli Abruzzi (Te) Italy
 Tel. +39 0858930745 Fax +39 0858930330 www.liofilchem.net liofilchem@liofilchem.net

