EAU PEPTONEE TAMPONNEE DOUBLEMENT TAMPONNEE

PRINCIPE

L'eau peptonée tamponnée est un diluant couramment utilisé pour la préparation des échantillons de produits alimentaires.
La concentration double en tampons permet de l'utiliser avec des produits très acides ou alcalins.

FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau purifiée.

Peptone de caséine	10,00
Chlorure de sodium	5,00
Phosphate de sodium, dibasique, $12H_2O$	18,00*
Phosphate de potassium, dibasique	3,00

* Correspondant à 7,12 g de phosphate disodique anhydre

Ce milieu peut être ajusté et/ou supplémenté en fonction des critères de performances imposés

CONDITIONS DE CONSERVATION avant ouverture

Flacons et poches : 2 - 25°C
La date d'expiration est indiquée sur l'emballage.

LIMITES ET PRECAUTIONS

L'eau peptonée tamponnée n'est pas un milieu sélectif. La présence de flores mixtes et/ou compétitives peut masquer le développement d'espèce spécifique comme *Salmonella*.
Ne pas incuber au-delà des temps indiqués dans chaque protocole.

CRITERES ATTENDUS

Aspect du milieu prêt à l'emploi : liquide limpide jaunâtre
Physico-chimie : pH 7,0 ± 0,2 à 25°C

Activité microbiologique

Référence des souches	Inoculum requis	Durée et T° d'incubation	Résultat attendu
Salmonella typhimirium ATCC 14028 • WDCM 00031	N.A.	18 h ± 2 h à 37°C ± 1°C	Croissance
Escherichia coli ATCC 8739 • WDCM 00012	N.A.	55' à 20-25°C	± 30% des colonies dénombrées à T0
Staphylococcus aureus ATCC 25923 • WDCM 00034	N.A.	55' à 20-25°C	± 30% des colonies dénombrées à T0

Exemple de tests de performances recommandés pour ce milieu

BIBLIOGRAPHIE

1. ISO 6887-1. 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.
2. ISO 6887-2. 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.
3. ISO 6887-3. 2004. Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 3 : règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche.
4. ISO 6887-4. 2011. Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 4 : règles spécifiques pour la préparation de produits autres que les produits laitiers, les produits carnés et les produits de la pêche.
5. ISO 6887-5. 2010. Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 5 : règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers.
6. ISO 6887-6. 2011. Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - - Partie 6 : règles spécifiques pour la préparation des échantillons prélevés à l'étape de production primaire.

PRESENTATION

Code	Description
Réf.: 253632	6 flacons de 225 ml

Autre présentation : nous consulter

Laboratoires Humeau
Imaginons l'avenir ensemble

Distribué par :
Z.A de Gesvrine – 4 rue Képler – B.P.4125
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex – France
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00
commercial@humeau.com