

Contact Slide 1

PCA + TTC + Neutralizing / VRBG Agar + Neutralizing

Flex Dip-slide with a selective medium for detection of Enterobacteriaceae and a non selective medium for total bacterial count.

DESCRIPTION

Contact Slide 1 is a ready-to-use device with two different media coated onto a plastic support used for the microbial monitoring of surfaces and liquids even in the presence of residues of disinfectants.

The selective medium allows the isolation and enumeration of Enterobacteriaceae. The other medium is used to obtain the total bacterial count.

TYPICAL FORMULA

PCA + TTC + Neutralizing Side 1	(g/l)	VRBG Agar + Neutralizing Side 2	(g/l)
Enzymatic Digest of Casein	5.0	Enzymatic Digest of Animal Tissues	7.0
Yeast Extract	2.5	Yeast Extract	3.0
Glucose	1.0	Glucose	10.0
Triphenyl Tetrazolium Chloride	0.1	Bile Salts No. 3	1.5
Neutralizing	*	Sodium Chloride	5.0
Agar	15.0	Neutral Red	0.03
Final pH 7.0 ± 0.2		Crystal Violet	0.002
		Agar	15.0
		Neutralizing	*
		Final pH 7.4 ± 0.2	

*Histidine, 1.0 Lecithin, 0.7 Tween 80, 5.0 Sodium Thiosulfate, 0.5

METHOD PRINCIPLE

PCA + TTC + Neutralizing contains triphenyltetrazolium chloride as growth indicator forming a red insoluble compound which may easily be observed.

VRBG Agar + Neutralizing includes Bile Salts and Crystal Violet as selective agents to inhibit Gram-positive cocci and allowing Gram-negative organisms to grow. Neutral red is the pH indicator incorporated to show acid production.

TEST PROCEDURE

1. Unscrew and extract the slide from its cylindrical container. Avoid any contact with the agar surface.
2. For surfaces monitoring, flex the cap forming a 90° angle and press each side of the slide firmly against the surface to be examined for 10 seconds. Alternatively, use a swab for sampling the area, afterwards roll the swab gently over the agar surface.
For examination of liquids, hold the slide by the cap and immerse it completely into the test fluid.
3. Reinsert the slide into its tube, screw it tight and incubate at 37 ± 1°C for 24 h. Record the count on VRBG Agar + Neutralizing prior to continue incubation at 30 ± 1°C for other 48 h.

RESULTS INTERPRETATION

Count the total number of colonies on PCA + TTC + Neutralizing (**Side 1**) to obtain the total bacterial count. Enterobacteriaceae ferment glucose forming pink to red or purple colonies (with or without precipitation haloes) on VRBG Agar + Neutralizing (**Side 2**).

APPEARANCE

Side 1. Slightly opalescent, light amber.

Side 2. Very slightly to slightly opalescent, reddish-purple.

STORAGE CONDITIONS

10-25°C away from light, until the expiry date on the label. Eliminate if signs of deterioration or contamination are evident.

SHELF LIFE

9 months

QUALITY CONTROL

Slides are inoculated with the microbial strains indicated in the QC table.

Inoculum for productivity: 50-100 CFU.

Inoculum for selectivity: 10^4 - 10^6 CFU.

Incubation conditions: $37 \pm 1^\circ\text{C}$ for 24-72 h .

QC Table.

Microorganism		Growth on Side 1	Growth on Side 2
<i>Escherichia coli</i>	ATCC® 25922	Good, red colonies	Good, pink to red or purple colonies
<i>Staphylococcus aureus</i>	ATCC® 25923	Good, red colonies	Partially to completely inhibited
<i>Enterococcus faecalis</i>	ATCC® 29212	Good, red colonies	Inhibited
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ATCC® 27853	Good, red colonies	Good

WARNING AND PRECAUTIONS

The product does not contain hazardous substances in concentrations exceeding the limits set by current legislation and therefore is not classified as dangerous. It is nevertheless recommended to consult the safety data sheet for its correct use. The product must be used by properly trained operators only.

DISPOSAL OF WASTE

Disposal of waste must be carried out according to national and local regulation in force.









BIBLIOGRAPHY

- ISO 18593:2018. Microbiology of the food chain -- Horizontal method for surface sampling.
- ISO 21528-1:2017. Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 1: Detection of Enterobacteriaceae.
- ISO 21528-2:2017. Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count technique.
- ISO 11133:2014 Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 4833-2:2013. Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms -- Part 2: Colony count at 30 degrees C by the surface plating technique.
- Marshall R.T. ed. (1993). Standard methods for the examination of dairy products, 16th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.

PRESENTATION

	Packaging	Ref.
Contact Slide 1	20 slides	525262
Contact Slide 1	120 slides	53526

TABLE OF SYMBOLS

LOT Batch code	 Keep away from sunlight	 Manufacturer	 Use by	 Fragile, handle with care
REF Catalogue number	 Temperature limitation	 Contains sufficient for <n> tests	 Caution, consult Instruction For Use	 Do not reuse

Contact Slide 1

PCA + TTC + Neutralizing / VRBG Agar + Neutralizing

Dip-slide flexibles avec un milieu sélectif pour la détection des Enterobacteriaceae et un milieu non sélectif pour le nombre total de bactéries.

DESCRIPTION

Le Contact Slide 1 est un dispositif prêt à l'emploi avec deux différents médias enduits sur un support en plastique utilisé pour la surveillance microbienne des surfaces et des liquides même en présence de résidus de désinfectants.

Le milieu sélectif permet l'isolement et le dénombrement des Enterobacteriaceae. L'autre milieu est utilisé pour obtenir le nombre total de bactéries.

FORMULE TYPIQUE

PCA + TTC + Neutralizing Côté 1	(g/l)	VRBG Agar + Neutralizing Côté 2	(g/l)
Extract Enzymatique de Caséine	5.0	Extract Enzymatique de tissus animaux	7.0
Extract de Levure	2.5	Extract de Levure	3.0
Glucose	1.0	Glucose	10.0
Chlorure de triphényltétrazolium	0.1	Sales Biliares No. 3	1.5
Neutralizing	*	Chlorure de sodium	5.0
Agar	15.0	Neutral Red	0.03
pH final 7.0 ± 0.2		Crystal Violet	0.002
		Agar	15.0
		Neutralizing	*
		Final pH 7.4 ± 0.2	

*Histidine, 1.0 Lecithin, 0.7 Tween 80, 5.0 Sodium Thiosulfate, 0.5

PRINCIPE DE LA METHODE

PCA + TTC + Neutralizing contient du chlorure de triphényltétrazolium comme indicateur de croissance formant un composé insoluble rouge facilement observable.

VRBG Agar + Neutralizing comprend des sels biliaires et du cristal violet comme agents sélectifs pour inhiber les cocci à Gram positif et permettre aux organismes Gram négatif de croître. Le rouge neutre est l'indicateur de pH incorporé pour montrer la production d'acide.

PROCEDURE DU TEST

- Dévisser et extraire la lame de son récipient cylindrique. Eviter tout contact avec la surface de l'agar.
- Pour la surveillance des surfaces, pliez le cap formant un angle de 90 ° et appuyez fermement sur chaque côté de la lame contre la surface à examiner pendant 10 secondes. Vous pouvez également utiliser un tampon pour échantillonner la zone, puis faire rouler doucement l'écouvillon sur la surface de la gélose. Pour l'examen des liquides, tenez la lame par le capuchon et plongez-la complètement dans le liquide d'essai.
- Réinsérer la lame dans son tube, la visser et incubé à 37 ± 1 ° C pendant 24 h. Noter le nombre de gélose VRBG + neutralisant avant de continuer l'incubation à 30 ± 1 ° C pendant 48 h.

INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS

Comptez le nombre total de colonies sur PCA + TTC + Neutralizing (**Côté 1**) pour obtenir le nombre total de bactéries. Les Enterobacteriaceae fermentent le glucose en formant des colonies roses à rouges ou violettes (avec ou sans auréoles de précipitation) sur gélose VRBG + Neutralizing (**Côté 2**).

APPARENCE

Slide 1. Légèrement opalescent, ambre clair.

Slide 2. De très légèrement à légèrement opalescent, pourpre rougeâtre.

CONDITIONS DE STOCKAGE

10-25 ° C à l'abri de la lumière, jusqu'à la date de péremption figurant sur l'étiquette. Éliminer si des signes de détérioration ou de contamination sont évidents.

SHELF LIFE

9 mois

CONTROL DE QUALITÉ

Les lames sont inoculées avec les souches microbiennes indiquées dans le tableau QC.

Inoculum pour la productivité: 50-100 CFU.

Inoculum pour la sélectivité: 10⁴-10⁶ CFU.

Conditions d'incubation: 37 ± 1° C pendant 24-72 h.

Tableau QC

Microorganismes		Croissance sur le Côté 1	Croissance sur le Côté 2
<i>Escherichia coli</i>	ATCC® 25922	Bonne, colonies rouges	Bonne, colonies roses à rouges, ou violettes
<i>Staphylococcus aureus</i>	ATCC® 25923	Bonne, colonies rouges	Partiellement ou complètement inhibée
<i>Enterococcus faecalis</i>	ATCC® 29212	Bonne, colonies rouges	Inhibée
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ATCC® 27853	Bonne, colonies rouges	Bonne

AVERTISSEMENT ET PRÉCAUTIONS

Le produit ne contient pas de substances dangereuses à des concentrations dépassant les limites fixées par la législation en vigueur et n'est donc pas classé comme dangereux. Il est néanmoins recommandé de consulter la fiche de données de sécurité pour son utilisation correcte. Le produit doit être utilisé uniquement par des opérateurs correctement formés.

ÉLIMINATION DES DÉCHETS

L'élimination des déchets doit être effectuée conformément à la réglementation nationale et locale en vigueur.









BIBLIOGRAPHIE

- ISO 18593:2018. Microbiology of the food chain -- Horizontal method for surface sampling.
- ISO 21528-1:2017. Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 1: Detection of Enterobacteriaceae.
- ISO 21528-2:2017. Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count technique.
- ISO 11133:2014 Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 4833-2:2013. Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms -- Part 2: Colony count at 30 degrees C by the surface plating technique.
- Marshall R.T. ed. (1993). Standard methods for the examination of dairy products, 16th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.

PRÉSENTATION**Emballage****Ref.**

Contact Slide 1	20 lames	525262
Contact Slide 1	120 lames	53526

TABLEAU DES SYMBOLES

LOT Code du lot	 Ne pas exposer aux rayons solaires	 Fabricant	 Utiliser jusque	 Fragile, manipule avec précautions
REF Référence de catalogue	 Limites de température	 Contenu suffisant pour «n» tests	 Attention, consulter les instructions d'utilisation	 Ne pas réutiliser