



EAU PEPTONÉE TAMPONNÉE

PRINCIPE

L'eau peptonée tamponnée est un diluant couramment utilisé pour la préparations des échantillons de produits alimentaires.

Il est recommandée pour le pré-enrichissement et pour la récupération de *Salmonella* dans les aliments avant enrichissement sélectif et isolation.

FORMULE

Ingédients en grammes pour un litre d'eau distillée ou déminéralisée.

Peptone de caséine	10,00
Chlorure de sodium	5,00
Phosphate de sodium, dibasique, 12H ₂ O	9,00
Phosphate de potassium, dibasique	1,50

pH final à 25°C : 7,0 ± 0,2

CONSERVATION

Le milieu en flacons, tubes ou poches se conserve entre 2 et 25°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur.

CONTROLE DE QUALITE

Selon ISO 11133, inoculum : 10-10² CFU/ml, ensemencement T₀ et T 45mn, milieu de référence TSA, incubation 24 ± 3 heures à 37 ± 1°C.

Espèce	Référence	Résultat
<i>Staphylococcus aureus</i>	ATCC [®] 6538	Numération T ₄₅ ± 30% numération T ₀
<i>Escherichia coli</i>	ATCC [®] 8739	Numération T ₄₅ ± 30% numération T ₀
<i>Salmonella typhimurium</i>	ATCC [®] 14028	Contrôle qualitatif, incubation 18 ± 2 heures à 37 ± 1°C, turbidité ≥ 2

BIBLIOGRAPHIE

1. ISO 6579. 2007. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella spp.*
2. ISO 6785. 2008. Lait et produits laitiers - Recherche de *Salmonella spp.*
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.

7. 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.
8. 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.
9. ISO/TS 11133:2014. Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau - Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture.
10. ISO 19250. 2008. Qualité de l'eau. Dosage d'espèces de *Salmonella*.

PRESENTATION

Code	Description
32145	10 flacons de 90 ml
31145	10 flacons de 100 ml
33145	10 flacons de 225 ml
73145	6 flacons twist-off 900 ml
23145	100 tubes de 9 ml
21145	100 tubes de 10 ml
46145	4 poches de 3 litres
47145	2 poches de 5 litres
80145	500 g
	Autre présentation : nous consulter