



SOLUTION DE RINGER AU QUART

PRINCIPE

La Solution de Ringer diluée au quart est un diluant d'usage général dans l'industrie laitière.

FORMULE

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

Chlorure de sodium	2,25
Chlorure de potassium	0,105
Chlorure de calcium anhydre	0,12
Bicarbonate de sodium	0,05

CONSERVATION

Tubes et poches : 2 et 25°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

Milieu déshydraté et comprimés : 2 et 30°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

PREPARATION

1. Mettre en suspension 2,5 grammes ou 2 comprimés dans 1 litre d'eau pure.
2. Agiter jusqu'à dissolution complète.
3. Répartir 9 ml par tubes.
4. Autoclaver à 121°C pendant 15 minutes.

UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur.

CONTROLE DE QUALITE

La validation du milieu est effectuée en déterminant l'effet inhibiteur éventuel. Pour cela réaliser une suspension de 10 à 100 CFU/ml de la souche test et l'introduire dans 9 ml du milieu à tester. Prélever immédiatement 10 µl et ensemencer une boîte de gélose TSA. Effectuer la même opération sur le même tube après 45 à 60 minutes de contact à température ambiante (20-25°C). Après 24 heures d'incubation, les 2 boîtes doivent présenter des numérations similaires (recouvrement T45/TO ≤ 30%). Les souches suivantes doivent être utilisées pour cet essai : *Staphylococcus aureus* ATCC® 25923, *Escherichia coli* ATCC® 25922 ou 8739.

BIBLIOGRAPHIE

1. NF V08-054. Avril 2009. Microbiologie des aliments. Dénombrement des entérobactéries présumées par comptage des colonies obtenues à 30°C ou à 37°C.
2. 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.
3. ISO 8199. 2005. Qualité de l'eau. Lignes directrices générales pour le dénombrement des micro-organismes sur milieu de culture.
4. ISO 8784-1. 2005. Pâte, papier et carton. Analyse microbienne. Partie 1: Dénombrement total des bactéries, levures et moisissures basé sur la désintégration.
5. 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.
6. ISO 14461-1 / IDF 169-1. 2005. Lait et produits laitiers. Contrôle de qualité en laboratoires microbiologiques. Partie 1 : Evaluation de la performance des analystes effectuant les comptages de colonies.

PRESENTATION

Z.A. Les Alleux • 22100 Taden • France
Tel. +33(0)2 96 87 66 86 • contact@indicia.fr

www.indicia.fr

Code	Description
46345	4 poches de 3 litres
47345	2 poches de 5 litres
23345	100 tubes de 9 ml
80345	100 comprimés
81345	500 g
	Autre présentation : nous consulter