



Referencia: BA6012

Ficha Técnica

Producto: **Buffered Peptone Water - 225 ml**

Especificación

Diluyente y medio líquido para el pre-enriquecimiento no selectivo de muestras de alimentos según las normas ISO 6579, 6785, 6887 y 8261.

Presentación

10 Frascos
Botellas 250 ml
con: 225 ± 3 ml

Encajado

1 caja con 10 botellas de 250ml. Tapón inyectable:
goma septum + tapón plástico con rosca + tapón
protector+ sleeve protector.

Caducidad Almacenamiento

16 meses 8-25°C

Composición

Composición (g/l):

Peptona.....	10,0
Sodio cloruro.....	5,00
Fosfato disódico.....	9,00
Fosfato potásico.....	1,50

Descripción/Técnica

Descripción:

Esta formulación de la clásica Agua de Peptona aúna las ventajas de los dos diluyentes tradicionales en el muestreo de alimentos: las cualidades revitalizadoras del agua peptonada y la capacidad amortiguadora del tampón fosfato.

La composición de este diluyente se ajusta a la fórmula de la normativa ISO 6579 para la detección de *Salmonella* en alimentos, pero también cumple las especificaciones de otras normas ISO para alimentos concretos (6785, 6887 y 8261).

Técnica:

Utilizar el medio según fines previstos, muestras y métodos validados.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : amarillo pH: 7 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Dosificar tubos- Inocular 10-100* UFC para productividad

Aerobiosis. Incubación a 35 ± 2°C. Lectura a las 24 h.

Microorganismo

Bacillus subtilis ATCC 6633
Candida albicans ATCC 10231
Escherichia coli ATCC 8739
Salmonella typhimurium ATCC 14028
Staphylococcus aureus ATCC 25923

Desarrollo

Bueno
Bueno
Bueno
Bueno
Bueno

Control de Esterilidad

Incubación 48 horas a 30-35°C y 48 horas a 20-25°C: SIN CRECIMIENTO

Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones

**Referencia:** BA6012**Ficha Técnica****Producto:** **Buffered Peptone Water - 225 ml**

Bibliografía

- ATLAS, R.M. & L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
- ISO/TS 11133-1: 2009. Microbiology of food and animal feeding stuffs.- Guidelines on preparation and production of culture media. Part 1: General guidelines on quality assurance for the preparation of culture media in the laboratory.
- ISO/TS 11133-2: 2003 Corr. 2004. Microbiology of food and animal feeding stuffs.- Guidelines on preparation and production of culture media. Part 2: Practical guidelines on performance testing of culture media.
- ISO 6579 (2002) Microbiology and animal feeding stuffs. Horizontal methods for the detection of *Salmonella spp.*
- ISO 6785 (2001) Milk and milk products. Detection of *Salmonella spp.*
- ISO 6887-1 (1999) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension and decimal dilutions.
- ISO 6887-2 (2003) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products.
- ISO 6887-3 (2003) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 3: Specific rules for the preparation of fish and fishery products.
- ISO 6887-4 (2003) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 4: Specific rules for the preparation of products other than milk and milk products, meat and meat products and fish and fishery products.
- ISO/DIS 6887-5 (2009) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products.
- ISO 8261 (2001) Milk and milk products. General guidance for the preparation of test samples for microbiological examination.
- PASCUAL ANDERSON, M^a R. (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos, S.A. Madrid.