



Referencia: TA0325

Ficha Técnica

Producto: Plate Count agar (PCA)

Especificación

Medio para la enumeración aeróbica en placas por el método de inoculación superficial según las normas ISO 4833, 8552 y 17410, y IFU N.º 6.

Presentación

20 Tubos

Tubo 18 x 140 mm

con: 15 ± 0,3 ml

Encajado

1 caja con 20 tubos de vidrio de 17x145 mm, rotulados, con tapón metálico. Adecuado para el uso en microondas.

Caducidad Almacenamiento

12 meses

8-25°C

Composición

Composición (g/l):

Peptona de caseína.....	5,0
Extracto de levadura.....	2,5
D(+)-Glucosa.....	1,0
Agar.....	15,0

Descripción/Técnica

Fundir los tubos en microondas o al baño maría a 100°C.

Dispensar asépticamente en tubos o placas cuando el medio, mantenido en baño maría, esté a una temperatura de 50 °C y dejar solidificar o bien mantener líquido para su inoculación en massa previa a la solidificación

Una vez sembrados los tubos o preparadas las placas con cualquier método convencional, incubar aerobicamente a 35°C durante 24 - 48 horas.

(según metodología pueden precisarse dos series, incubadas a distintas temperaturas)

Proceder al recuento de todas las colonias aparecidas y considerar las diluciones realizadas para calcular la carga microbiana en la muestra analizada.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : blanco

pH: 7 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Control fertilidad: según métodos y monografías armonizados en farmacopeas

Inocular entre 10-100* UFC (Productividad)

Aerobiosis. Incubación a 37°C, lectura a las 24-48 horas

Microorganismo

Bacillus subtilis ATCC 6633*Staphylococcus aureus* ATCC 6538*Escherichia coli* ATCC 25922*Enterococcus faecalis* ATCC 19433*Yersinia enterocolitica* ATCC 9610

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:** TA0325**Ficha Técnica****Producto:** Plate Count agar (PCA)

Bibliografía

- ATLAS, R.M. & L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
- BUCHBINDER, L., Y. BARIS & L. GOLDSTEIN (1953) Further studies on new milk-free media for the standard plate count of dairy products. Am. J. Public Health 43:869-872.
- CLESCERI, L.S., A.E. GREENBERG and A.D. EATON (1998) Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 20th ed., APHA, AWWA, WPCF. Washington.
- DIN 10192 (1971) Prüfungsbestimmungen für Milch und Milcherzeugnisse. Deutsche Landwirtschaft, Fachbereich Ernährung.
- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4th ed., APHA, Washington.
- FIL/IDF Standards 3 (1958), 100, 101 (1981), 109 (1982) and 132 (2004).
- HORWITZ, W. (2000) Official Methods of Analysis. AOAC International. Gaithersburg.
- IFU Method No 6 (1996) Mesophilic, thermophilic and thermophilic bacteria: Spores Count. D-1 Mesophilic Aerobic Sporeforming bacteria: Spores count.
- ISO 4833 (2003) Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of microorganisms. Colony count technique at 30°C.
- ISO 8552 (2004) Milk - Estimation of psychrotrophic microorganisms. Colony count technique at 21°C (Rapid method).
- 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 17410 (2001) Horizontal method for the enumeration of psychrotrophic microorganisms.
- MARSHALL, R.T. (1992) Standard Methods for the Examination of Dairy Products. 16th ed. APHA. Washington.
- PASCUAL ANDERSON. M^a.R^o. (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos, S.A. Madrid.