

Agar Bacteriológico (Sin nutrientes)

REF 285-007

2  12

Presentación:

Medio de cultivo listo para su uso, estuche de 10 unidades, Placas de 90 mm x 15 mm. (ref. 285-007).

Composición (gramos / litro):

| | |
|----------------------------|-------------|
| Agar - Agar Bacteriológico | 14.0 g |
| pH final a 25°C | 7.0 +/- 0.4 |

Descripción:

Agar Bacteriológico sin nutrientes para uso en el análisis sensorial y sanitario de alimentos.

Producto preparado con coloides naturales extraídos de algas del género Gelidium y Gracilaria, libres de inhibidores, que gelifican a 35+/- 3°C, rindiendo un producto firme y transparente a pH neutro.

PRECAUCIONES PARA SU USO ADECUADO:

- Material para no apto para su uso diagnóstico IN VITRO.
- Solo para uso profesional. Requiere usuarios con entrenamiento previo.
- No debe ser usado como materia prima para ninguna otra fabricación.
- No debe usarse pasado su fecha de expiración.
- No debe usarse si el envase esta deteriorado. Material garantizado solo con sellos intactos.
- No debe usarse si se observa contaminación microbiana.
- La interpretación de los resultados dependerá del uso definido por el usuario.
- El material utilizado debe descartarse de manera segura de acuerdo a las normativas de bioseguridad vigentes en el país



Conservación:

Conservado refrigerado entre 4º y 12º C es estable hasta la fecha de caducidad. El producto se debe almacenar sellado y con la cubierta de la placa (tapa) abajo. El congelamiento y sobrecalentamiento dañan irreversiblemente sus propiedades. Se recomienda almacenar a temperaturas cercanas a 8°C. *A menor temperatura de almacenamiento mayor probabilidad de condensación, y por tanto mayor riesgo de contaminación por filtración del sello de PVC.*

Uso previsto:

Análisis sensorial y sanitario de alimentos, de acuerdo a los protocolos que fije el usuario.

Lectura e Interpretación de Resultados:

Evaluar los resultados obtenidos con este producto de acuerdo a los protocolos que determine el usuario.

Control de Calidad:

El usuario puede someter este medio de cultivo a sus propios controles de calidad. La frecuencia y alcance de los controles deberá establecerlas el propio usuario de acuerdo a sus propios protocolos de trabajo.

Limitaciones de Uso:

El Agar Bacteriológico sin nutrientes es un preparado básico que no garantiza el desarrollo de microorganismos. Su utilización queda sujeta a las condiciones que determine el usuario. Este producto no es para fines de diagnóstico In Vitro.

Control de esterilidad*:

1. - No hubo desarrollo a las 48 horas de cultivo (37°C, aeróbico).
- 2.- No hubo desarrollo a las 96 horas de cultivo (20°C, aeróbico).

Rev. 1: 07/2012 CIO