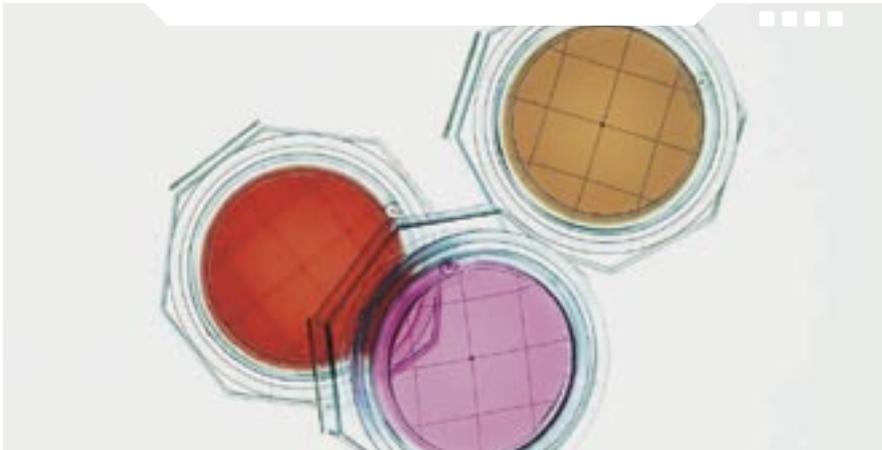


HyServe



## .... Food Stamp

*Die einfache Methode zur Hygiene-Überwachung*

Deoxycholate Agar



Sabouraud Agar



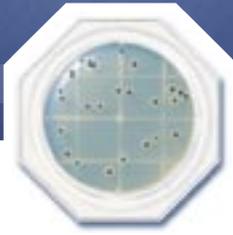
Standard Method Agar



TCBS Agar



TGSE Agar



## Food Stamp – Die einfache Methode zur Hygiene-Überwachung

Food Stamp Rodac™ (Replicate Organism Detection and Counting)<sup>1</sup> Platten sind eine einfach anzuwendende Methode zur Erfüllung mikrobiologischer Hygiene-Anforderungen nach dem HACCP-Konzept (**H**azardous **A**nalytical **C**ritical **C**ontrol **P**oints).

Egal, ob auf Lebensmitteln oder Arbeitsoberflächen, mit Food Stamps Rodac™ lassen sich lebende Bakterien auch ohne mikrobiologisches Fachwissen oder aufwändige Ausrüstung nachweisen – ganz einfach nach unserem »easy to use«-Prinzip.

Mithilfe chromogener Medien ermöglichen die Food Stamps Rodac™ Platten eine quantitative Aussage über eine mögliche Kontamination: Vorhandene Kolonien werden gefärbt und sind so eindeutig zu erkennen – »easy to read«!

### Praktische Vorteile

- Keine spezielle Ausrüstung nötig
- Einfach und leicht in der Anwendung
- Zeitsparend, da direkt und ohne Vorbereitung anwendbar
- Aussagefähige, quantitative Ergebnisse
- Eindeutiger Nachweis von Bakterien durch die Benutzung chromogener Medien
- Kein Anheften des Nährmediums am Untersuchungsmaterial
- Tragbarer Inkubator (IncuBox) für Food Stamps (bis zu 30 Platten) optional erhältlich
- Breites Anwendungsspektrum: 11 verschiedene Food Stamps Platten zum Nachweis unterschiedlicher Bakterien

### IncuBox

Tragbare Box; Gewicht 2 Kg

Small space with about 700 cm<sup>2</sup>

Temperaturstufen ± 1.5°C

Temperatur 37 oder 42°C

Maximale Plattenanzahl zur Inkubation:  
Food Stamp 20 Platten  
oder 16 Compact Dry Platten



<sup>1</sup> Rodac ist ein eingetragenes Warenzeichen der Firma Becton Dickinson, USA.

Cereus Agar

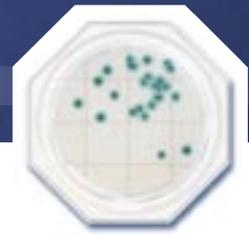
Potato Dextrose Agar

MLCB Agar

X-GAL Agar

XM-G Agar

X-SA AGAR



**Food Stamps eignen sich** zum Testen aller Arten von Oberflächen, wie zum Beispiel Lebensmittel, Arbeitsoberflächen, Hände und Finger von Mitarbeitern, Gebrauchsgegenstände, Werkzeuge, Leichen usw.

**Food Stamps eignen sich nicht** zum Testen von Flüssigkeiten, extrem rauen Oberflächen oder Substanzen mit extrem hohem Fett- oder Öl-Anteil.

## Produktübersicht

Food Stamps sind in Kartons zu 3 x 10 oder 10 x 10 Platten verpackt. Die Platten sind mittels Gas sterilisiert. Food Stamps sollten bei 2 – 8°C aufbewahrt werden.

	ID-Nummer	Packungsgröße	Anwendung	Inkubation
<b>Deoxycholate Agar Food Stamp</b>	1 000 025	100 Platten	Coliforme	24 – 48 Stunden bei 37°C oder 48 Stunden bei Raumtemperatur
	1 000 026	30 Platten		
<b>Sabouraud Agar Food Stamp</b>	1 000 027	100 Platten	für Pilze	48 – 72 Stunden bei 30°C
	1 000 028	30 Platten		
<b>Standard Method Agar Food Stamp</b>	1 000 029	100 Platten	for total viable bacterial count	24 – 48 Stunden bei 37°C oder 48 – 96 Stunden bei Raumtemperatur
	1 000 030	30 Platten		
<b>TCBS Agar Food Stamp</b>	1 000 031	100 Platten	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	24 Stunden bei 37°C oder 48 Stunden bei Raumtemperatur
	1 000 032	30 Platten		
<b>TGSE Agar Food Stamp</b>	1 000 033	100 Platten	<i>Staphylococcus aureus</i>	48 Stunden bei 37°C oder 72 – 96 Stunden bei Raumtemperatur
	1 000 034	30 Platten		
<b>Cereus Agar Food Stamp</b>	1 000 035	100 Platten	<i>Bacillus cereus</i>	24 Stunden bei 37°C oder 48 Stunden bei Raumtemperatur
	1 000 036	30 Platten		
<b>Potato Dextrose Agar with chloramphenicol Food Stamp</b>	1 000 037	100 Platten	for food-borne fungi	48 – 72 Stunden bei 30°C
	1 000 038	30 Platten		
<b>MLCB Agar Food Stamp</b>	1 000 039	100 Platten	Salmonella	24 Stunden bei 37°C oder 48 Stunden bei Raumtemperatur
	1 000 040	30 Platten		
<b>X-GAL Agar Food Stamp</b>	1 000 041	100 Platten	Coliforme	24 Stunden bei 37°C oder 48 Stunden bei Raumtemperatur
	1 000 042	30 Platten		
<b>XM-G Agar Food Stamp</b>	1 000 043	100 Platten	<i>E. coli</i> und Coliforme	18 – 22 Stunden bei 35°C
	1 000 044	30 Platten		
<b>X-SA AGAR Food Stamp</b>	1 000 046	100 Platten	<i>Staphylococcus aureus</i>	22 – 24 Stunden bei 27 – 35°C
	1 000 047	30 Platten		
<b>IncuBox</b>	1 000 048	1 Stück		Handlicher Inkubator für Food Stamps und/oder Compact Dry

# HyServe

**HyServe GmbH & Co. KG.**

Hechenrainer Str. 24  
82449 Uffing | Germany

[www.hyserve.com](http://www.hyserve.com)  
[info@hyserve.com](mailto:info@hyserve.com)

Fon +49(0)88 46-13 44  
Fax +49(0)88 46-13 42