

Food Stamp

Sabouraud Agar

Abklatschplatte für die direkte Oberflächenüberprüfung von Lebensmitteln:
Nachweis Pilze auf Lebensmitteln

Code 100027 - 100 Platten
100028 - 30 Platten

Rezeptur (für 1 Liter)

Peptone.....	10.0g	Dextrose.....	40.0g
Agar.....	15.0g		

Gebrauchsanweisung

Die Food-Stamp Platte ist eine sofort anwendbare Methode für die Oberflächenkontrolle (Hygienetest, Hygienemonitoring) von Lebensmitteln. Die Platte umfasst 10 cm². Das spezifische Medium steht etwas über dem Rand.

Öffnen Sie die Platte ohne den Agar zu berühren und drücken Sie das Medium leicht gegen die Oberfläche der Probe. Die Oberfläche ist elastisch; es kann deshalb auch fest gegen die Lebensmittel-Probe gedrückt werden. Agar Kontaminationen auf dem Lebensmittel sind nicht zu erwarten. Schließen Sie anschließend den Deckel sofort, um Luftkontaminationen zu vermeiden.

Inkubation bei 30°C für 48 - 72 Stunden.

Interpretation

Die Pilze entwickeln charakteristische flaumige / flockige Kolonien auf der Oberfläche.

Lagerung

Bei 4 bis 10°C.

Nicht einfrieren.

Bis zu 6 Monate nach der Herstellung.