

Food Stamp

Standard Method Agar (SMA)

Abklatschplatte für die direkte Oberflächenüberprüfung von Lebensmitteln: Nachweis aller lebensfähigen Bakterien

Code 100029 - 100 Platten
100030 - 30 Platten

Rezeptur (für 1 Liter)

Peptone.....	5.0g	Yeast Extract.....	2.5g
Dextrose.....	1.0g	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.

Dieser Food Stamp wurde entwickelt zum Messen und Detektieren der Gesamtkeimbelastung von Lebensmitteloberflächen.

Inkubation bei 37°C für 24 - 48 Stunden oder Raumtemperatur für 48 – 98 Stunden.

Interpretation

Zählen Sie alle auf der Oberfläche gewachsenen Kolonien.

Lagerung

Bei 4 bis 10°C.

Nicht einfrieren.

Bis 6 Monate nach der Herstellung.