

Food Stamp

Cereus Agar

Abklatschplatte für die direkte Oberflächenüberprüfung von Lebensmitteln:
Nachweis von ***Bacillus cereus***

Code 100035 - 100 Platten
100036 - 30 Platten

Rezeptur (für 1 Liter)

Proteose Peptone.....	10.0g	Clycine.....	10.0g
Peptone.....	10.0g	Phenol Red.....	0.05g
Heart Extract Powder.....	1.0g	Polymyxin B.....	50,000unit
Sodium Chloride.....	5.0g	Egg Yolk Suspension	10%
Lactose.....	10.0g	Agar.....	25.0g

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 37°C für 24 - 48 Stunden.

Interpretation

Bacillus cereus bildet weiße Kolonien mit einem unregelmäßigen Rand. Um die Kolonien entwickelt sich eine lichtundurchsichtige Zone (positive Eigelbreaktion). Die Farbe des umgebenden Mediums wird nach Rot verändert.

Kleine Kolonien mit negativer Eigelbreaktion sind keine *B.cereus*.

Lagerung

Bei 4 bis 10°C.

Nicht einfrieren.

Bis 6 Monate nach der Herstellung.