



Fiche de Spécifications Produit

Delvotest[®] SP NT

Dernière révision: 15 Septembre 2016

DSM Food Specialties B.V.

P.O. Box 1
2600 MA Delft
The Netherlands

www.dsm.com

Informations sur le produit

Ce produit est un test de diffusion standard pour la détection de résidus de substances antibactériennes dans (antibiotiques et sulfamidés) dans le lait. Le test est composé d'ampoules ou plaques de 96 puits chacune contenant un milieu d'agar solide ensemencé à l'aide d'un nombre standardisé de spores de *Bacillus stearothermophilus* var. *calidolactis*, enrichi en nutriments nécessaires à la croissance de la bactérie et additionné de triméthoprim (antifolate). Le milieu est coloré en violet par le pourpre de bromocrésol, un indicateur de pH.

Lorsqu'ils sont ajoutés dans le test à raison de 0,1 ml et incubés à 64 °C, les échantillons de lait exempts de substances antibactériennes, ou dans lesquels la concentration de ces substances est inférieure à un seuil donné, permettent la germination et la croissance de la bactérie. Ceci provoque un changement de couleur de l'indicateur.

Lorsque l'échantillon de lait contient des substances antibactériennes à une concentration égale ou supérieure au seuil de sensibilité du test, la croissance est inhibée et la couleur reste par conséquent principalement violette.

Contenu

Disponible en plusieurs formats d'emballage; ampoules et/ou plaques. Veuillez contacter votre représentant local des ventes pour plus d'informations.

Sensibilité

Les sensibilités au temps de contrôle (TC) pour le lait sans inhibiteurs figurent dans le tableau suivant:

Antibiotique	Concentration	Couleur observée
Penicilin G	1 ppb	Jaune à jaune/violet
	4 ppb	Violet
Sulfadiazine	50 ppb	Jaune à jaune/violet
	100 ppb	Principalement violet

Le temps de contrôle (TC) correspond au temps d'incubation nécessaire pour que la couleur du test passe du violet au jaune lorsque le lait ne contient aucun inhibiteur.

La durée du test au temps de lecture contrôle (TC) est de 2 heures et 30 minutes +/- 15 minutes à 64 °C +/- 2 °C.

Si aucun temps de lecture contrôle (TC) n'est appliqué, DSM vous conseille un temps de lecture fixe (lecture des résultats de test sans la référence lait sans inhibiteur) de 3 heures à 64 °C +/- 2 °C.



Contrôle par multiplication de la bactérie

Pas de croissance microbienne après 1 semaine à 30 °C.

Stockage et durée de vie

Conserver en position verticale dans l'emballage d'origine entre 4 °C et 8 °C, protéger du gel.

La durée de vie de ce produit est 12 mois après la date de production.

Malgré le soin et les efforts apportés pour assurer l'exactitude des informations fournies dans ce document, aucune de ses dispositions ne peut être interprétée comme comportant une déclaration ou garantie de quelque nature que ce soit dont nous assumons la responsabilité légale, comprenant et non limitée à toute garantie quant à l'exactitude, la mise à jour ou l'exhaustivité desdites informations ou concernant la non-violation de droits de propriété intellectuelle de tiers. Le contenu du présent document est susceptible d'être modifié sans préavis. Le présent document, dont le contenu n'est pas vérifié, ne sera pas automatiquement remplacé à la suite de modifications. Veuillez nous contacter pour obtenir la dernière version de ce document ou des informations supplémentaires. Les formulations de produits, les applications d'usage spécifique et les conditions d'utilisation de l'utilisateur étant indépendantes de notre volonté, nous n'offrons aucune garantie ou déclaration relative aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. Il appartient à l'utilisateur de déterminer si nos produits conviennent aux emplois spécifiques de l'utilisateur et d'établir le statut juridique pour l'usage de nos produits tel que prévu par l'utilisateur.

©DSM Food Specialties B.V. | A. Fleminglaan 1 | 2613 AX Delft | Pays Bas | info.food@dsm.com | Numéro de registre de commerce 27235314