

CHOCOLATE AGAR w/o VITOX

Terreno per l'isolamento dei microrganismi esigenti.

FORMULA TIPICA	(g/l)
Peptospecial	15.0
Amido di Mais	1.0
Potassio Fosfato Dibasico	4.0
Potassio Fosfato Monobasico	1.0
Sodio Cloruro	5.0
Sangue Defibrinato di Cavallo	50.0 ml
Agar	17.0
pH Finale 7.2 ± 0.2	

DESCRIZIONE

CHOCOLATE AGAR w/o VITOX è un terreno per l'isolamento di microrganismi esigenti.

PRINCIPIO

Peptospecial è una miscela di peptone e triptone e rappresenta una fonte di azoto, carbonio, zolfo ed altri essenziali fattori di crescita. Il potassio fosfato costituisce il sistema tampone del terreno. Il sodio cloruro mantiene il bilancio osmotico del terreno. Il sangue defibrinato di cavallo fornisce nutrienti aggiuntivi per la crescita dei microrganismi esigenti.

TECNICA

Strisciare il materiale da esaminare sull'intera superficie utilizzando un'ansa sterile. Incubare le piastre a 36+/-1°C per 24-48 ore in anaerobiosi.

INTERPRETAZIONE DEI RISULTATI

Osservare la formazione di colonie.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Il prodotto deve essere conservato a 6-12°C al riparo dalla luce, fino alla data di scadenza indicata in etichetta. Tuttavia i nostri studi di stabilità hanno dimostrato che il trasporto a 18-25°C per 4 giorni, oppure a 35-39°C per 48 ore, non altera in nessun modo l'efficienza del prodotto. Eliminare se vi sono segni evidenti di deterioramento o contaminazione.

AVVERTENZE E PRECAUZIONI

Il prodotto non contiene sostanze nocive in concentrazioni superiori ai limiti fissati dalla normativa vigente, perciò non è classificato come pericoloso; per il suo impiego si consiglia comunque di consultare la scheda di sicurezza. Il prodotto è destinato esclusivamente ad uso diagnostico *in vitro* e deve essere utilizzato da parte di personale qualificato.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Lo smaltimento del prodotto deve essere effettuato secondo le vigenti regolamentazioni nazionali e locali.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

1. Chapin, C.K., G.V. Doern (1983). J. Clin. Microbiol. 17: 1163-1165.
2. Martin, J.E., Armstrong J.H., Smith P.B. (1974). Appl. Microbiol. 27: 802-805.
3. NCCLS document M22-A2, 1996. Quality Assurance for Commercially prepared Microbiological Culture Media-Second ed. Approved Standard.
4. Seth, A. (1970). Brit. J. Vener. Dis. 46: 201-202.



SPECIFICHE DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE

CHOCOLATE AGAR w/o VITOX

PRESENTAZIONE

Piastre pronte da 90 mm contenenti 22+/-1 ml di terreno

CONSERVAZIONE

6-12°C

CONFEZIONAMENTO

Ref.	Contenuto	Confezionamento
10601	20 piastre	<ul style="list-style-type: none"> • 10 piastre in film bisaldante, saldato termicamente • 2 x 10 piastre in scatola di cartone

pH DEL TERRENO

7.2 ± 0.2

IMPIEGO

CHOCOLATE AGAR w/o VITOX è un terreno per l'isolamento di microrganismi esigenti

TECNICA

Fare riferimento alla scheda tecnica del prodotto

ASPETTO DEL TERRENO

Terreno opaco di colore marrone

VALIDITÀ DALLA DATA DI PRODUZIONE

4 mesi

CONTROLLO DI QUALITÀ

1. Controllo caratteristiche generali, etichettatura e stampa
2. Controllo sterilità
7 giorni a 22 ± 1°C, in aerobiosi
7 giorni a 36 ± 1°C, in aerobiosi
3. Controllo microbiologico
Dimensione inoculo per produttività: 10-100 UFC/ml
Condizioni di incubazione: 18-24 h a 36 ± 1°C, in aerobiosi

Microrganismo		Crescita
<i>Escherichia coli</i>	ATCC 25922	Buona
<i>Staphylococcus aureus</i>	ATCC 25923	Buona
<i>Neisseria meningitidis</i>	ATCC 13090	Buona
<i>Haemophilus parainfluenzae</i>	ATCC 7901	Buona

TABELLA DEI SIMBOLI

 Numero di lotto	 Per uso diagnostico <i>in vitro</i>	 Fabbricante	 Data di scadenza	 Fragile, maneggiare con cura
 Numero di catalogo	 Limiti di temperatura	 Contenuto sufficiente per <n> test	 Attenzione, consultare le istruzioni per l'uso	 Non riutilizzare



LIOFILCHEM® S.r.l.

Via Scozia, Zona Ind.le - 64026, Roseto degli Abruzzi (TE) - ITALY

Tel +39 0858930745 Fax +39 0858930330 Website: www.liofilchem.net E-mail: liofilchem@liofilchem.net

