



CEOS SLADNI AGAR

NAMJENA

CEOS Sladni agar koristi se za uzgoj gljivica.

NAČELA I OBJAŠNJENJA POSTUPKA

CEOS Sladni agar je medij koji se koristi za rast kvasaca i plijesni iz hrane. Ekstrakt slada osigurava hranjive tvari potrebne za rast mikroorganizama. Agar je sredstvo za učvršćivanje. Kiseli pH medija omogućuje optimalan rast plijesni i kvasaca dok ograničava rast bakterija.

REAGENSI

CEOS Sladni agar (g/l)

Ekstrakt slada	30.00
Agar	15.00

pH 5.5 ± 0.2 at 25°C

Boja: jantarna.

MJERE OPREZA

IVD. Samo za profesionalnu primjenu. Ne upotrebljavati proizvod ako su vidljivi znakovi kontaminacije mikrobima, promjena boje, sušenje, pucanje ili ostali znakovi pogoršanja kvalitete. Primjenjivati aseptične tehnike i utvrđene mjere opreza protiv mikrobioloških opasnosti tijekom svih postupaka.

Nakon upotrebe, pripremljene pločice, epruvete, boce, spremnici za uzorke i ostali kontaminirani materijal moraju se sterilizirati u autoklavu prije odlaganja.

ČUVANJE I ROK VALJANOSTI

Proizvodi označeni na kartonskoj ambalaži pakirani su u nepropusnoj plastičnoj foliji da bi se omogućila poboljšana stabilnost. Po primitku čuvati proizvode na tamnom mjestu u temperaturnom rasponu naznačenom na etiketama pakiranja u originalnom pakiranju sve do upotrebe. Vlaga u obliku fine maglice ili sitnih kapljica na unutarnjoj strani poklopaca, osobito tijekom ili nakon čuvanja u hladnjaku, prihvatljiva je i znak je svježine medija. Proizvodi se mogu koristiti do datuma isteka valjanosti (vidjeti etiketu na pakiranju i natpis) te inkubirati tijekom preporučenih rokova inkubacije.

Proizvodi iz otvorenih stogova mogu se koristiti tjedan dana (7 dana) ako su čuvane na čistom mjestu pri temperaturi od 2 do 8°C. Smanjiti izloženost svjetlu prije i tijekom inkubacije.

Rok trajanja: 6 mjeseci.



CERTIFIKAT

KORISNIČKA KONTROLA KVALITETE

Inokulirati reprezentativne uzorke sa sljedećim sojevima:

Mikroorganizmi	Rast
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763	Dobar
<i>Aspergillus niger</i> ATCC 16404	Dobar
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	Dobar

Inkubirati na $30 \pm 2^\circ\text{C}$ kroz 24-72 sata, aerobna atmosfera.

POSTUPAK

Materials provided

CEOS Sladni agar. Mikrobiološki kontrolirano.

Materijal koji nije priložen

Podloge za dodatne kulture, reagensi i laboratorijska oprema prema potrebi.

Postupak ispitivanja

Razrijedite i homogenizirajte uzorak. Inokulirajte ploče nanošenjem 0,1 ml suspenzije uzorka po površini agara. Inkubirajte na $30 \pm 2^\circ\text{C}$ najmanje 40-48 sati u aerobnoj atmosferi.

PAKIRANJE/DOSTUPNOST

Ploče 90 mm, spremne za uporabu, 20 komada	504016452
--	-----------

DODATNE INFORMACIJA

Dodatne informacije zatražite od proizvođača.

Certifikat d.o.o.

Gospodarska zona 15

32000 Vukovar

Hrvatska

Tel.: +385-32-534-154

Mail: certifikat@certifikat.hr

Web: www.certifikat.hr



CERTIFIKAT

CEOS MALT AGAR

USES

CEOS Malt agar is used for the cultivation of fungi.

PRINCIPLE AND INTERPRETATION

CEOS Malt Agar is a medium used for the growth of yeasts and moulds from food. Malt extract provides nutrients required for the growth of microorganisms. Agar is the solidifying agent. The acidic pH of the medium allows for optimal growth of molds and yeasts while restricting bacterial growth.

REAGENTS

CEOS Malt agar (g/l)

Malt extract	30.00
Agar	15.00

pH 5.5 ± 0.2 at 25°C

Color: amber.

PRECAUTIONS

IVD. Only for professional use. Do not use product if there are visible signs of microbial contamination, color change, drying, cracking or other signs of quality deterioration.

Apply aseptic techniques and identified precautions against microbiological hazards throughout all procedures.

Prepared plates, bottles, sample bottles and other contaminated materials have to be sterilized in autoclave after use and before disposing.

STORAGE AND SHELF LIFE

Products that are listed on cardboard packaging are packed in tight plastic foil, for better stability. Products must be kept at dark place and in temperature span suggested on labels, in original packaging until use. Moisture in form of fine mist or small drops on the inside of the lid, especially during and after keeping in the fridge, is acceptable and sign of medium freshness. Products can be used until expiration date (see packaging label) and incubated during recommended incubation period.

If products from opened stack are kept on clean place where temperature is between 2-8°C, they can be used for one week (7 days). Exposure to light before and during incubation must be reduced.

Shelf life: 6 months.



CERTIFIKAT

USERS QUALITY CONTROL

Inoculate representative samples with the following strains:

Microorganisms	Growth
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763	Good
<i>Aspergillus niger</i> ATCC 16404	Good
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	Good

Incubate at $30 \pm 2^\circ\text{C}$ for 24-72 h, aerobic atmosphere.

PROCEDURE

Materials provided

CEOS Malt agar. Microbiologically controlled.

Materials not provided

Plates for extra cultures, reagents and laboratory equipment if needed.

Test procedure

Dilute and homogenize the sample. Inoculate the plates by spreading 0.1 ml of the sample suspension over the agar surface. Incubate at $30 \pm 2^\circ\text{C}$ for at least 40-48 hours under aerobic atmosphere.

PACKAGING/AVAILABILITY

Plates 90 mm, ready to use, 20 pieces	504016452
---------------------------------------	-----------

MORE INFORMATIONS

For more informations contact manufacturer.

Certifikat d.o.o.

Gospodarska zona 15

32000 Vukovar

Croatia

Tel.: +385-32-534-154

Mail: certifikat@certifikat.hr

Web: www.certifikat.hr