

## DEV Nähragar (DEV)

Nach DIN 38411 sowie nach § 64 LFGB

<b>Kürzel:</b> DEV
<b>Artikelnummer:</b> 60-1128
<b>Form:</b> Röhrchen, 15ml
<b>Farbe:</b> Leicht gelblich
<b>Lagerung:</b> Trocken, verschlossen, bei 15-22°C
<b>Haltbarkeit:</b> 6 Monate
<b>pH-Wert:</b> 7,3 ± 0,2 bei 25°C



### Zweckbestimmung und Anwendungsgebiet

DEV Nähragar wird für die Anzuchtung, Kultivierung und Gesamtkeimzahlbestimmung von Bakterien aus Lebensmitteln und Wasser verwendet. Das Nährmedium entspricht den Anforderungen nach DIN 38411 sowie nach § 64 LFGB.

### Typische Zusammensetzung

#### in g pro 1l Nährmedium

Pepton aus Fleisch, tryptisch verdaut	10
Fleischextrakt	10
Natriumchlorid	5
Agar	10

## Mikrobiologische Qualitätskontrolle

---

Die mikrobielle Leistungsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133.

### Produktivität

Inkubationsbedingungen:  $44 \pm 4$  Stunden bei  $36 \pm 1$  °C; Beimpfungskonzentration: Zielorganismen: 80 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Koloniemorphologie
Escherichia coli	ATCC 8739 / WDCM 00012	$\geq 70$ %	Gelbliche Kolonien
Bacillus subtilis	ATCC 6633 / WDCM 00003	$\geq 70$ %	Gelbliche Kolonien

### Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingungen: 5 – 7 Tage, 20 – 25 °C und 5 – 7 Tage, 30 – 35 °C

### Spezifikation

---

Ohne mikrobielle Kontamination