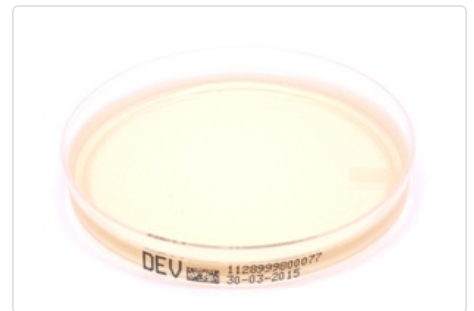


DEV Nähragar (DEV)

Nach DIN 38411 sowie nach § 64 LFGB.

Kürzel: DEV
Artikelnummer: 40-1128
Form: Platte, 90mm
Farbe: leicht gelblich
Lagerung: Trocken, verschlossen, bei 4 - 25°C
Haltbarkeit: 8 Monate
pH-Wert: 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 ± 4 Stunden bei 36 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: Zielorganismen: 80 – 120 KBE

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

Mikrobielle Kontamination

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

Spezifikation

Ohne mikrobielle Kontamination