



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Nombre del Producto	Agar TTC-Lactosa-Tergitol 7
Código del Producto	PO5164A

Forma del Producto	Placa preparada
Almacenamiento	6 – 12°C, en oscuridad
Volumen	17g ± 5 %
Presentación	10 placas envueltas en plástico
pH	7,2 ± 0,2
Color	Verde pálido, transparente
Caducidad	12 semanas
Uso Propuesto	Medio para el recuento de coliformes en alimentos y aguas. Sólo para uso profesional.

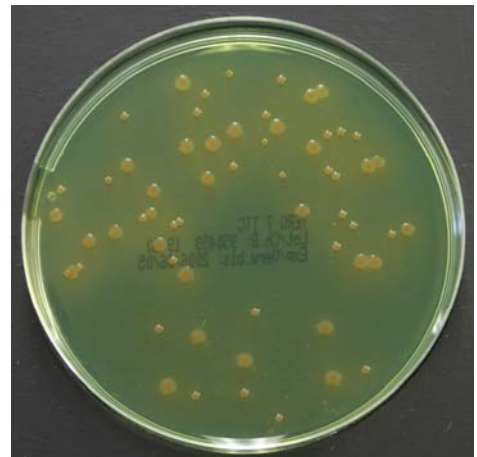
Fórmula típica	gramos por litro
Peptona	10,0
Extracto de levadura	6,0
Extracto de carne	5,0
Lactosa	20,0
Azul de bromotimol	0,05
Tergitol-7	0,1
Cloruro de trifeniltetrazolio	0,025
Agar	13,0

Técnica	Depende de los diferentes métodos Para más información véase Oxoid CM793/SR148 y DIN EN ISO 9308-1.
---------	--

Control de Calidad

- Control de las características generales, etiquetado e impresión
- Control de esterilidad
≥ 72 h @ 25 ± 1°C, aerobio
≥ 72 h @ 36 ± 1°C, aerobio
- Control biológico
Densidad del inóculo para productividad: 10 – 100 ufc
Densidad del inóculo para selectividad: 10⁴ – 10⁵ ufc
Densidad del inóculo para especificidad: < 10 000 ufc

Condiciones de incubación: 18 – 24 h @ 36 ± 1°C, aerobias



Escherichia coli ATCC 25922

Cepa de Control	Crecimiento
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Colonias amarillas con centro oscuro, de 2 – 4 mm.
<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 29212	Inhibición completa (≤ 10 ufc)
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 27853	Buen crecimiento, colonias rojas con centro oscuro.