

BUFFERED PEPTONE WATER (BPW)

USO PREVISTO Y APLICACION

El medio BPW es utilizado para el preenriquecimiento no selectivo de Salmonella spp. en alimentos y muestras ambientales.

INFORMACION DEL PRODUCTO

SKU	DESCRIPCION	PRESENTACION	CANTIDAD
DMR-BPW-1KG	Buffered Peptone Water (BPW) Media	Canister	1 Canister (1 Kg)
DMR-BPW-1KG-CTN	Buffered Peptone Water (BPW) Media	Caja	6 Canisters (1 Kg c/u)
DMR-BPW-20KG	Buffered Peptone Water (BPW) Media	Cubeta	1 Cubeta (20 Kg)
RTM-BPW-0002-50	Buffered Peptone Water (BPW) 2mL	Caja	50 Piezas
RTM-BPW-0002-50	9x Buffered Peptone Water (9xBPW) 2mL	Caja	50 Piezas

FUNDAMENTO

El medio permite reparar el daño celular que puede ocurrir debido al calor, la deshidratación, los conservantes y los cambios de pH y permite la recuperación de Salmonella. El agua de peptona tamponada hace esto manteniendo el pH alto durante el preenriquecimiento, lo que permite que las células se curen.

FORMULA / LITRO

COMPONENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Peptona	10.0	g
Cloruro de Sodio	5.0	g
Fosfato disódico	3.5	g
Fosfato monopotásico	1.5	g

Final pH: 7.2 ± 0.2 a 25°C

APARIENCIA

Deshidratado: El polvo es homogéneo, fluido y verde azulado claro.

Preparado: El caldo preparado en autoclave es de un color verde translúcido. Puede producirse un ligero precipitado durante el almacenamiento que vuelve a la solución con una ligera mezcla. El caldo de enriquecimiento Ready Media es de un color verde translúcido brillante.

PRECAUCIONES

Este producto es solo para uso diagnóstico in vitro. No ingerir, inhalar ni permitir que entren en contacto con la piel. Observe las precauciones de riesgo biológico aprobadas y las técnicas asépticas. Se deben ejercer procedimientos de nivel 2 de bioseguridad (BMBL, <http://www.cdc.gov/biosafety/publications/bmb15/bmb1.pdf> o sitio actual). Se debe tener sumo cuidado al manipular las muestras de prueba y los caldos de enriquecimiento. Todos los caldos de enriquecimiento inoculados pueden contener varios patógenos. El medio debe ser utilizado únicamente por personal de laboratorio debidamente capacitado y calificado en un entorno de laboratorio. Todas las muestras de laboratorio deben considerarse infecciosas y manipularse en consecuencia.

PROCEDIMIENTO

PREPARACION – METODO CON AUTOCLAVE

1. Utilice una botella limpia por cada litro de preparación media.
2. Agite el recipiente con medio de enriquecimiento seco antes de cada uso.
3. Mida 20 g de polvo en la botella y agregue 1 L de agua destilada.
4. Revuelva y caliente la solución constantemente hasta que se disuelva el polvo. El pH aceptable es 7.2 ± 0.2 .
5. Esterilice la (s) botella (s) de medio preparado en autoclave a 121°C durante 15 min.
6. Enfríe la (s) botella (s) a temperatura ambiente. Los medios son estables a temperatura ambiente o pueden almacenarse a $2 - 8^{\circ}\text{C}$ hasta por 45 días. Manténgase alejado de la luz.

PREPARACION – METODO SIN AUTOCLAVE

1. Prepare una botella estéril y limpia por cada litro de preparación de medio.
2. Agite el recipiente con medio de enriquecimiento seco antes de cada uso.
3. Mida 20 g de polvo en la botella y agregue a 1 L de agua destilada o desionizada estéril.
4. Revuelva y caliente la solución constantemente hasta que se disuelva el polvo. El pH debe estar en 7.2 ± 0.2 .
5. Enfríe el medio preparado a la temperatura adecuada ($37 \pm 1^{\circ}\text{C}$) y utilícelo inmediatamente.

ALMACENAMIENTO Y VENCIMIENTO DEL PRODUCTO

Almacene la botella sellada que contiene el medio deshidratado a $2 - 30^{\circ}\text{C}$. Una vez abierto, protéjalo de la humedad y la luz manteniendo el recipiente bien cerrado. Para medios listos para usar almacene a $2 - 8^{\circ}\text{C}$.

La fecha de caducidad se indica en el paquete. El medio deshidratado debe desecharse si no fluye libremente o si la apariencia ha cambiado del color beige original. El medio alcanza su caducidad en su recipiente intacto cuando se almacena según las instrucciones.

DISPOSICIÓN

Elimine todos los materiales utilizados y el medio de enriquecimiento en autoclave o de acuerdo con las prácticas aprobadas. Asegúrese de que todos los desechos de riesgo biológico se eliminen de acuerdo con las regulaciones locales, municipales, provinciales, estatales y / o federales.

CONTROL DE CALIDAD

Todos los productos fabricados por Applied Food Diagnostics, Inc. se encuentran incluidos dentro del programa de aseguramiento de calidad desde el momento en que las materias primas llegan a la fábrica hasta la comercialización del producto final. Cada lote de producto final se somete a un control de calidad y solo se comercializa si cumple con los criterios de aceptación. Se archiva la documentación relativa a la producción y verificación de cada lote. Un certificado de análisis de control de calidad y las hojas de datos de seguridad están disponibles en la página web www.appliedfooddiagnostics.com.

APARIENCIA

Deshidratado: El polvo es homogéneo, fluido y verde azulado claro.

Preparado: El caldo preparado en autoclave es de un color verde translúcido. Puede producirse un ligero precipitado durante el almacenamiento que vuelve a la solución con una ligera mezcla. El caldo de enriquecimiento Ready Media es de un color verde translúcido brillante

RESPUESTA ESPERADA DE COLONIAS (PRUEBA DE PROMOCION Y SELECTIVIDAD)

El medio se preparó de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta y se inocularon volúmenes de 10 ml con los organismos enumerados a continuación. Los caldos de cultivo se incubaron a $35 \pm 1^\circ\text{C}$ en atmósfera aeróbica y se examinó el crecimiento a las 24 horas. Después de la incubación, se examinó la turbidez de cada cultivo y se realizó el ensayo SIMUL-qPCR para determinar la promoción del crecimiento. Además, se sembraron de 1 a 10 μl de cada cultivo en una placa de detección de Salmonella asegurada con cromo, se incubaron a $37^\circ\text{C} \pm 1^\circ\text{C}$ y se examinó el crecimiento a las 22-26 horas. La siguiente tabla describe los resultados.

MICROORGANISMO	ATCC #	INOCULO APROXIMADO (CFU/ML)	RESULTADOS ESPERADOS (CRECIMIENTO)
<i>Salmonella enteritidis</i>	SGSC 2475	10-300	Crecimiento
<i>Salmonella typhimurium</i>	SGSC 2522	10-300	Crecimiento
<i>Salmonella typhi</i>	SGSC 4072	10-300	Crecimiento
<i>Salmonella enterica</i> serovar <i>Montevideo</i>	ATCC 8387	10-300	Crecimiento
<i>Carnobacterium divergens</i>	ATCC 35677	10-300	Crecimiento
<i>Providencia stuartii</i>	SGSC 5639	10-300	Crecimiento
<i>Listeria monocytogenes</i> 4b	B-33000	10-300	Crecimiento
<i>Staphylococcus aureus</i>	NR-46412	10-300	Crecimiento

INFORMACION TECNICA

Si tiene alguna pregunta o problemas de experiencia con este producto, comuníquese con nuestro personal por correo electrónico (support@appliedfooddiagnostics.com). Para mas información relacionada con Applied Food Diagnostics, Inc., por favor visite nuestra página web (www.appliedfooddiagnostics.com).

TERMINOS Y CONDICIONES

Applied Food Diagnostics, Inc. no hace representaciones y garantías con respecto a sus productos que no sean los establecidos en este documento. Todos los productos entregados a continuación por Applied Food Diagnostics, Inc., sus afiliados, o cualquier otra persona en su nombre, serán fabricados al momento de la entrega para cumplir con las especificaciones de Applied Food Diagnostics, Inc. y todas las leyes aplicables. Todos los demás términos, condiciones y garantías, incluida cualquier garantía de comerciabilidad, calidad, idoneidad o idoneidad para un propósito particular o previsto, implícito en la ley o estatuto común (garantías implícitas) están expresamente excluidos.

RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD

Este kit y sus características de rendimiento fueron desarrollados por Applied Food Diagnostics, Inc., para uso en laboratorio. Cualquier desviación de este protocolo no está autorizada por Applied Food Diagnostics, Inc.

LICENCIA DE ETIQUETA DE USO LIMITADO

Este producto está cubierto por al menos uno o más claims de solicitudes de patentes de EE. UU., que tienen licencia de Applied Food Diagnostics, Inc. Este producto se vende estrictamente para uso del comprador, y el comprador no está autorizado para transferir este producto, o cualquier material que use este producto, a cualquier tercero.

* Todas las marcas registradas son propiedad de sus respectivos dueños.