

Caso-Bouillon (Trypton-Soja)

Version: 08/2017
M&S Artikelnummern: 4021 (25 x 20 ml) ; 5023 (4 x 250 ml)
Form: Glasröhrchen (20 ml) Polycarbonatflaschen (250 ml)
Farbe: Klar, gold-gelblich
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C
Haltbarkeit: 8 Monate

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Caso-Bouillon wird für die Anreicherung von Mikroorganismen und für Sterilitätsprüfungen eingesetzt. Die Zusammensetzung entspricht der DIN EN ISO 9308-1 und der harm. EP/USP/JP (2006). Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2015.

Typische Zusammensetzung

Casein, enzymatisch verdaut	17,0 g/l
Sojamehl, enzymatisch verdaut	3,0 g/l
Glukose	2,5 g/l
Natriumchlorid	5,0 g/l
Dikaliumhydrogenphosphat	2,5 g/l

pH 7,3 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Qualitativ

Inkubationsbedingung: 24 ± 2 h bei 37 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	Trübung (1-2)
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	WDCM 00024	Trübung (1-2)
<i>Enterobacter aerogenes</i>	WDCM 00175	Trübung (1-2)