

## Nährbouillon

Version: 10/2017  
M&S Artikelnummern: 4090 (25 x 20 ml) und 5081 (4 x 250 ml)  
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen  
Farbe: Klar, hellgelb  
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C  
Haltbarkeit: 8 Monate

### Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Nährbouillon wird für die Flüssiganreicherung von Mikroorganismen eingesetzt. Nährbouillon ist ein Universalmedium ohne Hemmstoffe oder andere Zusätze. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2015.

### Typische Zusammensetzung

Casein, enzymatisch verdaut 5,0 g/l  
Fleischextrakt 3,0 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	Erscheinungsbild
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	Trübung (2)	Trübung, weißer Bodensatz
<i>Enterobacter aerogenes</i>	WDCM 00175	Trübung (2)	Trübung, weißer Bodensatz
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	WDCM 00024	Trübung (2)	Trübung, weißlicher Bodensatz
<i>Staphylococcus aureus</i>	WDCM 00034	Trübung (2)	Trübung, weißlicher Bodensatz