

TECHNICAL DATA SHEET

TRYPTONE-SALT BROTH

DILUENT

1 INTENDED USE

Tryptone-Salt Broth is a diluent used to prepare stock solutions of food and dairy products as well as cosmetics in preparation for microbiological analysis. It is also used to prepare serial dilutions.

2 PRINCIPLES

Tryptone assures the resuscitation of microorganisms having undergone sublethal treatments.

Sodium chloride provides an isotonic solution.

3 TYPICAL COMPOSITION

The composition can be adjusted in order to obtain optimal performance.

For 1 liter of media :

- Tryptone 1,0 g
- Sodium chloride 8,5 g

pH of the ready-to-use media at 25 °C : 7,0 ± 0,2.

4 PREPARATION

- Dissolve 9,5 g of dehydrated media in 1 liter of distilled or demineralized water.
- Stir slowly until complete dissolution.
- Dispense in tubes or flasks.
- Sterilize in an autoclave at 121°C for 15 minutes.
- Cool the media to room temperature.

✓ **Reconstitution :**
9,5 g/L

✓ **Sterilization :**
15 min at 121 °C

5 INSTRUCTIONS FOR USE

Preparation of stock solutions :

- Aseptically add X g or X mL of the product to test to a vial of media prepared as above (or using ready-to-use media BM114 or BM135), in order to perform 1:10 dilutions.
- Mix well.

Preparation of decimal dilutions :

- Add 1 mL of stock solution to a tube containing 9 mL of medium prepared as above or to ready-to-use media BM008.
- Mix well.
- Repeat the operation until the desired dilution is obtained.

6 QUALITY CONTROL

Dehydrated media : white powder, free-flowing and homogeneous.

Prepared media : colorless solution, limpid.

Typical culture response after 45-60 minutes of incubation at 20-25 °C (NF EN ISO 11133) :

Microorganisms		Growth
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00013	± 30 % of colonies / T ₀
<i>Staphylococcus aureus</i>	WDCM 00034	± 30 % of colonies / T ₀

7 STORAGE / SHELF LIFE

Dehydrated media : 2-30 °C.

The expiration date is indicated on the label.

Ready-to-use media in tubes, vials or flexible bags : 2-25 °C.

The expiration dates are indicated on the labels.

Prepared media ^(*): 180 days at 2-25 °C.

(*) Benchmark value determined under standard preparation conditions, following manufacturer's instructions.

8 PACKAGING

Dehydrated media :

500 g bottle BK014HA

Ready-to-use media

50 x 9 mL tubes BM00808

10 x 90 mL vials BM11408

3 x 3 L flexible bags BM13508

9 BIBLIOGRAPHY

ISO 14461-2. Avril 2005. Lait et produits laitiers. Contrôle de qualité en laboratoires microbiologiques. Partie 2 : Détermination de la fiabilité des comptages de colonies en boîtes parallèles et des dilutions décimales suivantes.

ISO 14461-1. Mai 2005. Lait et produits laitiers. Contrôle de qualité en laboratoires microbiologiques. Partie 1 : Evaluation de la performance des analystes effectuant les comptages de colonies.

NF EN ISO 8199. Janvier 2008. Qualité de l'eau. Lignes directrices générales pour le dénombrement des micro-organismes sur milieu de culture.

NF EN ISO 6887-5. Octobre 2010. Microbiologie des Aliments. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique – Partie 5 : Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers.

NF EN ISO 11133. Juillet 2014. Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau - Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture (Tirage 2 (2016-01-01)).

NF EN ISO 6887-1. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 1 : règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales.

NF EN ISO 6887-2. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 2 : règles spécifiques pour la préparation des viandes et produits carnés.

NF EN ISO 6887-3. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 3 : règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche

NF EN ISO 6887-4. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 4 : règles spécifiques pour la préparation de produits variés.

NF EN ISO 18415. Août 2017. Cosmétiques. Microbiologie. Détection des micro-organismes spécifiés et non spécifiés.

10 ADDITIONAL INFORMATION

The information provided on the labels take precedence over the formulations or instructions described in this document and are susceptible to modification at any time, without warning.

Document code : TRYPTONE SALT_ENV16
Creation date : 01-2003
Updated : 01-2018
Origin of revision : Bibliography.