



.... HyServe

.... Compact Dry X-SA

för bestämning av Staphylococcus aureus

»Ready-to-use« provplattan Compact Dry X-SA från HyServe förenar egenskaper från kromogena substrat med gelplattor. Den är avsedd för räkning av *Staphylococcus aureus* i livsmedelsprov. Efter att du droppat provet (1 ml) på mediet transformeras Compact Dry X-SA-plattan automatiskt till gel. Provet diffunderar av sig själv och på ett jämnt sätt. Du behöver inte utföra några fler steg som t.ex. att stryka ut provet manuellt.

Compact Dry X-SA har validerats enligt ISO 16140 mot referensmetoden (EN ISO 6888-1 : 1999) för räkning av *Staphylococcus aureus*. Förutom MicroVal-certifikatet (nr. 2008LP14) är plattan även certifierad enligt AOAC (nr. 081001) och NordVal (nr. 042). Därför kan certifierade användare även använda plattan för rutinkontroller.

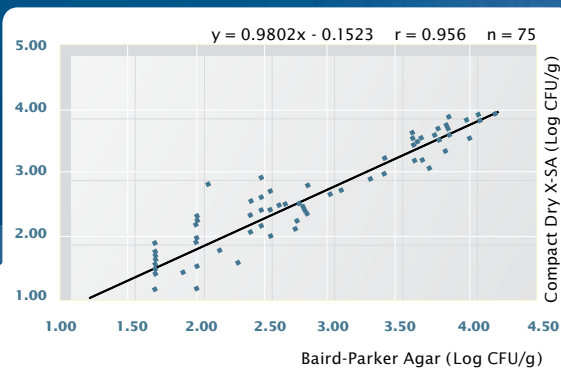
Inkubera Compact Dry X-SA-plattorna vid 37°C i 24 timmar. Därefter kan du räkna förekomsten av *Staphylococcus aureus* utifrån de typiska kolonierna av blåa *Staphylococcus aureus*. Compact Dry X-SA-plattorna behöver inget ytterligare test för att bekräfta *Staphylococcus aureus*. Kolonier av andra bakterier på Compact Dry X-SA-plattorna uppvisar tydligt andra färger (vit eller magenta) och går lätt att åtskilja från kolonier av *Staphylococcus aureus*.



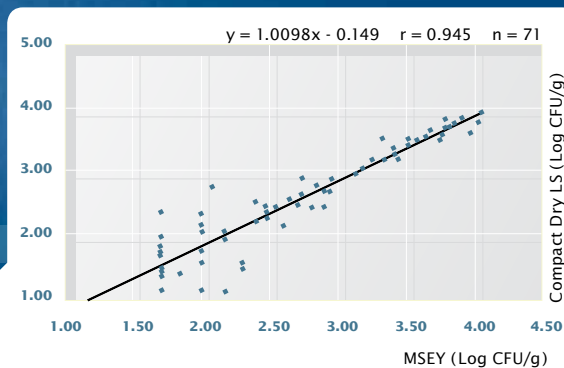
Produktion:
ISO 9001 + ISO 13485

Validering:
ISO 16140

Certifikat:
MicoVal Nr. 2008LP14
AOAC Nr. 081001
NordVal Nr. 042



Compact Dry X-SA vs Baird-Parker Agar



Compact Dry X-SA vs MSEY

Compact Dry X-SA

Externa internationella laboratorietester av Compact Dry X-SA mot ISO-metoden bekräftar att plattan är tillförlitlig och användarvänlig. Man testade charkuterivaror, fisk och skaldjur, mjölkprodukter, pasta och bageriprodukter i fem olika spädningar. Studien utfördes samtidigt i tio laboratorier i fem olika länder. Analyserna av resultaten sker enligt reglerna i normen EN ISO 16140. Resultaten övertygar: Korrelationskoefficienten för alla livsmedelsprov uppgick till 0,99. Compact Dry X-SA var lika selektiv som referensmetoden. Därför är Compact Dry X-SA en metod som är mycket enkel att använda och som ger samma resultat som standard ISO-metoden vid samtliga kontrollerade livsmedelsprover vid räkning av *Staphylococcus aureus*. Compact Dry X-SA övertygar dessutom genom att du sparar tid då du bara behöver inkubera provet i 24 timmar. Du behöver inte heller några ytterligare test för att bekräfta resultatet.

Compact Dry X-SA finns tillgänglig i fyra olika förpackningsstorlekar: 40, 240, 500 eller 1 200 plattor per beställningsenhet.

Du kan lagra Compact Dry X-SA vid rumstemperatur som alla Compact Dry-plattor. Du behöver inte kyla plattorna.

Compact Dry X-SA har en hållbarhet på 18 månader från tillverkningsdatum.

Referenser:

Hajime Termura, Masafumi Uchida, Hidemasa Kodaka (2011) Compact Dry X-BC for the enumeration of *Bacillus cereus* in Food Samples. *Biocontrol Science*, 2011, Vol 16., No. 2, 73 – 77

ID-nummer	Förpackningsstorlek	
1 002 960	40 plattor	Compact Dry X-SA
1 002 961	240 plattor	
1 402 961	500 plattor	
1 402 990	1 200 plattor	
1 002 953	40 svabbar	Compact Dry Swab
1 002 952	240 svabbar	
1 402 954	600 svabbar	
1 000 888/889	128 kamrar	
1 000 887	1 styck	Öppnare för utsädningsatsen

Fler Compact Dry-testmetoder på : www.hyserve.com

HyServe

HyServe GmbH & Co. KG

Hechenrainer Str. 24
82449 Uffing | Germany

www.hyserve.com
info@hyserve.com

Tel. +49 (0) 88 46-13 44
Fax +49 (0) 88 46-13 42