



INKUBATIONSTID  
**24**  
TIMMAR

HÅLLBARHET  
**18**  
MÅNADER

LAGRING  
**RT**  
+1°C till +30°C



HyServe

## Compact Dry X-BC

för bestämning av *Bacillus cereus*

»Ready-to-use« provplattan Compact Dry X-BC från HyServe förenar egenskaper från kromogena substrat med gelplattor. Den är avsedd för räkning av *Bacillus cereus* i livsmedelsprov. Bakterien *Bacillus cereus* som kan forma grampositiva sporer, förekommer normalt på marken och i vattendrag. Därför hamnar den relativt lätt i tillverkningskedjan inom livsmedelsindustrin. *Bacillus cereus* kan förstöra livsmedel. Denna matförgiftningsbakterie kan dessutom producera toxiner som framkallar kräkningar och diarréer. Därför rekommenderar vi att du regelbundet kontrollerar förekomsten av *Bacillus cereus*. En enkel och certifierad metod för detta: Compact Dry X-BC. Efter att du dropat provet (1 ml) på mediet transformeras Compact Dry X-BC-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-BC har validerats enligt ISO 16140 mot referensmetoden (EN ISO 7932:2004) för räkning av *Bacillus cereus*. Förutom MicroVal-certifikatet (nr. 2011-LR41) är Compact Dry X-BC även certifierat enligt NordVal (nr. 045). Därför kan certifierade användare även använda plattan för rutinkontroller.

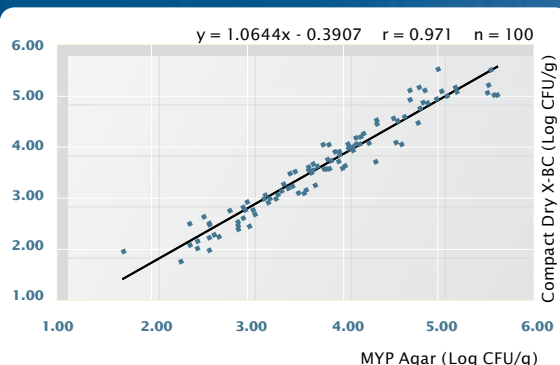
Inkubera Compact Dry X-BC-plattorna vid 30°C i 24 timmar. Genom det kromogena substratet i mediet formar *Bacillus cereus* grön-blåa kolonier. Om andra bakterier än *Bacillus cereus* växer på plattorna formar dessa normalt vita kolonier. Vid räkningen är dock endast de grön-blåa kolonierna relevanta. *Bacillus thuringiensis* har samma biokemiska egenskaper som *Bacillus cereus*. Därför bildar även denna bakterietyp grön-blåa kolonier som inte går att särskilja från *Bacillus cereus*.



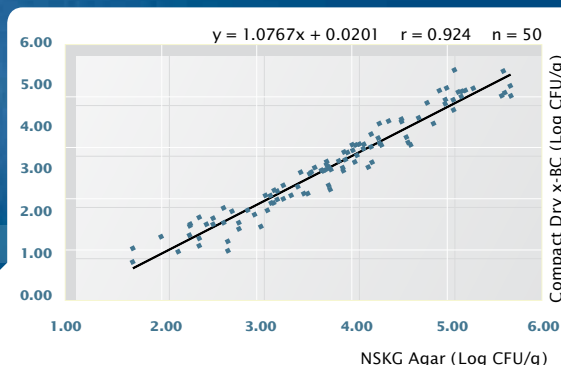
**Produktion:**  
ISO 9001+ ISO 13485

**Validering:**  
ISO 16140

**Certifikat:**  
MicroVal nr. 2011-LR41  
NordVal Nr. 045



Compact Dry X-BC (30°C) vs. MYP Agar



Compact Dry X-BC (36°C) vs. NSKG Agar

## Compact Dry X-BC

Externa internationella laboratorietester av Compact Dry X-BC 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. Resultaten analyserades i enlighet med reglerna i normen EN ISO 16140. Resultaten övertygar: Compact Dry X-BC var lika selektiv som referensmetoden. Därför är Compact Dry X-BC en metod som är mycket enkel att använda och som ger samma resultat som standard ISO-metoden vid samtliga kontrollerade livsmedelsprover vid räkning av *Bacillus cereus*. Compact Dry X-BC övertygar dessutom genom att det är ytterst tidseffektivt. Du behöver inte heller några ytterligare test för att bekräfta resultatet.

Compact Dry X-BC finns tillgänglig i fyra olika förpackningsstorlekar: 40, 240, 500 eller 1.200 plattor per beställningsenhet.

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

Compact Dry X-BC 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	
1 002 970	40 plattor	<b>Compact Dry X-BC</b>
1 002 971	240 plattor	
1 402 971	500 plattor	
1 402 991	1.200 plattor	
1 002 953	40 svabbar	<b>Compact Dry Swab</b>
1 002 952	240 svabbar	
1 402 954	600 svabbar	
1 000 888/889	128 kamrar	<b>Utsädningsatts för Compact Dry PBS/MRD</b>
1 000 887	1 styck	<b>Öppnare för utsädningsatts</b>

Fler Compact Dry-testmetoder på : [www.hyserve.com](http://www.hyserve.com)

# HyServe

**HyServe GmbH & Co. KG**

Hechenrainer Str. 24  
82449 Uffing | Germany

[www.hyserve.com](http://www.hyserve.com)  
[info@hyserve.com](mailto:info@hyserve.com)

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