



Delvotest[®] Milk Control

Instrukcja wykonania negatywnej próbki kontrolnej

Opis

Negatywne próbki kontrolne (Delvotest[®] Milk Controls) to liofilizowana mieszanka mleka krowiego, koziego lub owczego. Mogą być używane do sprawdzania i monitorowania parametrów wydajności standardowych testów dyfuzyjnych wykrywających obecność substancji w mleku o właściwościach antybakteryjnych.

Uwagi

Należy uważać, aby produkt nie uległ kontaminacji substancjami takimi jak antybiotyki, inne leki, środki czyszczące i dezynfektanty.

Ręce i powierzchnie należy umyć dokładnie mydłem i opłukać wodą.

Przygotowanie

- Zerwać aluminiowe zabezpieczenie na butelce. Ostrożnie usunąć zatyczkę z butelki i umieścić ją odwrotnie na powierzchni tak, aby nie dopuścić do zakażenia.
- Dodać 15 ml (\pm 0,5 ml) destylowanej lub demineralizowanej wody do butelki za pomocą czystej pipety.
- Zamknąć zatyczką. Przytrzymując ją, delikatnie wymieszać zawartość odwracając butelkę 20 razy.
- Unikać spienienia. Upewnić się, że zawiesina jest jednolita, jeśli nie to należy kontynuować mieszanie do rozpuszczenia wszystkich składników.
- Pozostawić w temperaturze pokojowej przez 20 minut i ponownie delikatnie zamieszać.

Przechowywanie

Zamknięte butelki należy przechowywać w temperaturze 2-8°C.

Uplynnione próbki kontrolne przechowywać pomiędzy kolejnymi użyciami w temperaturze 2-8°C (lub w lodzie) i koniecznie zużyć w tym samym dniu, kiedy zostały przygotowane.

Uplynnione próbki kontrolne mogą zostać podzielone na mniejsze objętości i zamrożone do późniejszego użycia w następujący sposób:

- Należy użyć czystych pojemników o odpowiedniej objętości. Oznaczyć je numerem partii i datą produkcji. Przygotować roztwór jak podano powyżej i bezzwłocznie przenieść odpowiednią ilość (np. 2 ml) do pojemnika, zamknąć szczelnie i umieścić je w zamrażarce w temperaturze -18°C. Zużyć w ciągu 2 miesięcy.
- W dniu użycia, rozpuścić próbkę umieszczając zamknięty pojemnik na krótki okres czasu w ciepłej wodzie, a następnie wymieszać jej zawartość. Uplynnione próbki kontrolne należy przechowywać w temperaturze 2-8°C lub w lodzie do chwili użycia.

Czas przechowywania

Czas przechowywania próbek kontrolnych bazujących na mleku krowim wynosi 5 lat. W przypadku mleka koziego i owczego czas przechowywania ulega skróceniu i wynosi 1 rok. Próbki należy przechowywać w temperaturze 2-8°C i chronić przed światłem.

Serwis techniczny

Produkt ten jest dedykowany jako wsparcie dla testów firmy DSM Food Specialities.

Mimo zachowania należytej dbałości zawartość niniejszego dokumentu nie jest objęta gwarancją dokładności, aktualności ani kompletności informacji. Zawartość niniejszego dokumentu może ulec zmianie bez ostrzeżenia. Dokument ten jest poza kontrolą i nie ulega natychmiastowej aktualizacji w razie zmian. W celu uzyskania najświeższej wersji niniejszego dokumentu lub dodatkowych informacji prosimy o kontakt.

[DSM Food Specialities B.V.](#) | [A. Fleminglaan 1](#) | [2613 AX Delft](#) | [The Netherlands](#) | [Numer rejestru handlowego 27235314](#)