



Nutri-Bact

LABORATOIRE DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ / QUALITY CONTROL LABORATORY

## FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA

### GÉLOSE DE DÉNOMBREMENT / PLATE COUNT AGAR

#### 1) Utilisation / Purpose :

La gélose de dénombrement est un milieu solide recommandé par l'APHA<sup>1-3</sup> et la FDA<sup>4</sup> pour le dénombrement standardisé des bactéries dans l'eau, les produits laitiers, les aliments, les produits cosmétiques et pharmaceutiques.

Plate Count Agar is a solid medium recommended by APHA<sup>1-3</sup> and FDA<sup>4</sup> for standardized enumeration of bacteria in water, dairy products, food and cosmetics or pharmaceuticals.

#### 2) Formulation / Formula (g/L) :

Peptone de caséine / Casein peptone	5.0
Extrait de levure / Yeast extract	2.5
Dextrose	1.0
Agar	15.0
pH 7.0 ± 0.2 à 25°C	

*Cette formation approximative peut être ajustée et/ou enrichie pour obtenir de meilleurs résultats. / This approximate formula may be adjusted and/or enriched to obtain best results.*

#### 3) Précautions / Precautions :

Pour usage en laboratoire seulement.

For laboratory use only.

#### 4) Entreposage / Storage :

Entreposer le milieu préparé entre 2-8°C, en le protégeant de la lumière directe. Garder le milieu déshydraté fermé hermétiquement dans son contenant d'origine entre 2-25°C.

Store prepared media between 2-8°C, protected from direct light. Store dehydrated media in a dry place, in its tightly-sealed original container between 2-25°C.

#### 5) Signe de détérioration / Sign of deterioration:

Le milieu ne devrait pas être utilisé si la date de péremption est dépassée. Le milieu préparé ne doit pas être utilisé s'il y a des signes de contamination ou de détérioration (rétrécissement, fissures, évaporation ou la décoloration). Ne pas utiliser le milieu déshydraté s'il a durci.



## Nutri-Bact

LABORATOIRE DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ / QUALITY CONTROL LABORATORY

Media should not be used if the expiry date has passed. Prepared media should not be used if there are signs of contamination or deterioration (shrinking, cracking, evaporation or discoloration). Do not use dehydrated media if it is caked.

### 6) Instructions / Directions :

Suspendre **23.5 g** dans un volume final de 1000 mL d'eau distillée. Chauffer en agitant fréquemment pour dissoudre complètement, puis laisser bouillir une minute. Stériliser à 121°C (15 lbs) pendant 15 minutes. Mélanger soigneusement et répartir.

Suspend **23.5 g** in a final volume of 1000 ml distilled water. Heat gently with frequent agitation to dissolve completely and boil for one minute. Sterilize for 15 minutes at 121°C (15 lbs). Mix carefully and dispense.

### 7) Procédure / Procedure :

Avant d'inoculer, les milieux préparés doivent être amenés à température ambiante.

1. Ensemencer les plaques selon les procédures recommandées.
2. Incuber à la température recommandée et pour le nombre de jours recommandé.
3. Examinez souvent pour compter des colonies

Prior to inoculate, the prepared media should be brought to room temperature.

1. Inoculate plates following recommended procedures.
2. Incubate at recommended temperature and for recommended number of days.
3. Examine frequently for counting of colonies.

### 8) Contrôle de la Qualité / Quality Control :

Apparence déshydratée / Dehydrated Appearance :

Homogène, fluide, beige. / Homogeneous, free flowing, beige.

Apparance préparée / Prepared Appearance :

Ambré clair. / Pale amber.

Résultats après 24 heures à 37° C / Results after 24 hours at 37° C :

Souches / Strains	ATCC	Croissance / Growth
<i>Escherichia coli</i>	25922	+
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	27853	+
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	+



## Nutri-Bact

LABORATOIRE DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ / QUALITY CONTROL LABORATORY

### 9) Limites de la méthode / Limitations of method :

Ce milieu permet une identification partielle. D'autres tests biochimiques, ainsi que des caractéristiques morphologiques et le typage sérologique peuvent être nécessaires.

This medium allows partial identification. Additional biochemical tests, as well as morphological characteristics and serological typing, may be required.

### 10) Références / References :

1. Wehr H. M. and Frank J. H., 2004, Standard Methods for the Microbiological Examination of Dairy Products, 17th Ed., APHA Inc., Washington, D.C.
2. Downes F. P. and Ito K., (Eds.), 2001, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4th Ed., APHA, Washington, D.C.
3. Eaton A. D., Clesceri L. S. and Greenberg A. E., Rice E. W., (Eds.), 2005, Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 21st Ed., APHA, Washington, D.C.
4. FDA Bacteriological Analytical Manual, 2005, 18th Ed., AOAC, Washington, DC.

### 11) CATALOGUE : Codes de produits / CATALOG : Product codes :

Milieu déshydraté / Dehydrated media	Milieu préparé / Prepared media
QB-39-4306 (500 g)	2461 (Tubes 20X125 mm, 10/pkg)
	1379 (Pétris / Plates, 100x15 mm, 10/pkg)

### 12) Date de révision en vigueur: 2022-12-15