



Produktdatenblatt

Delvotest[®] T

Letzte Überarbeitung: 20 April 2021

Produktinformationen

Beschreibung	<p>Dieses Produkt ist ein Standard-Diffusionstest zum Nachweis von Antibiotikarückständen in Milchproben. Der Test enthält festes Agarmedium besiedelt mit einer standardisierten Anzahl von Sporen des <i>Bacillus stearothermophilus var. calidolactis</i> und die erforderlichen Nährstoffe für die Kultivierung sowie das Antifolat Trimethoprim. Das Medium ist durch den pH-Indikator Bromkresolpurpur violett gefärbt.</p> <p>Bei Milchproben, die keine antibakteriellen Substanzen enthalten bzw. diese unterhalb der spezifizierten Grenzwerte enthalten, kommt es nach Hinzufügen von 0,1 ml zum Test und einer Inkubation bei 64 °C zur Auskeimung und zum Wachstum der Bakterien. Dieses führt zu einer Änderung der Farbe des Indikators.</p> <p>Enthält die Milchprobe aber antibakterielle Substanzen im Bereich oder oberhalb der Testempfindlichkeit, wird das Wachstum gehemmt und die Farbe bleibt folglich überwiegend violett.</p>
Erscheinungsbild	Nachweis von Antibiotikarückständen in Milch.
Erscheinungsbild	Ampullen
Status	Das Produkt ist weder ein Lebensmittel noch ein Lebensmittelkontaktmaterial, sodass die Verordnung (EG) Nr 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (22. September 2003) über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel für dieses Produkt nicht gilt.



Empfindlichkeit

Die Nachweisgrenzen zur Kontrollzeit (CT) sind:

Antibiotikum	Konzentration	Beobachtete Färbung
Penicilin G	1 ppb	Gelb bis gelb/violett
	4 ppb	Violett
Sulfadiazine	100 ppb	Vorrangig violett
Oxytetracycline	100 ppb	Vorrangig violett

Die Kontrollzeit (CT) ist definiert als die Inkubationszeit, die benötigt wird bis sich die Farbe des Tests bei Untersuchung hemmstofffreier Milch von violett in gelb verändert hat.

Zum Zeitpunkt der Produktfreigabe beträgt die Testdauer bei Ablesung nach der Kontrollzeit (CT) 3 Stunden +/- 15 Minuten bei 64°C +/- 2°C.

Für den Fall, dass keine Ablesung nach der Kontrollzeit (CT) angewendet wird, empfiehlt DSM eine feste Ablesezeit (bei Ablesen der Testergebnisse ohne Referenz einer hemmstofffreien Milch). Diese feste Ablesezeit ist 3 Stunden und 15 Minuten bei 64 °C +/- 2 °C.

Infektionskontrolle

Kein mikrobielles Wachstum über 1 Woche bei 30 °C.

Rechtliche Informationen

Die lokale Gesetzgebung ist immer zu beachten.

Verpackung & Lagerung

Verpackung	Produktnummer 14545: 25 Ampullen Produktnummer 13301: 100 Ampullen
Transportbedingungen	Transportkonditionen auf Anfrage erhältlich.
Lagerung	Lagerung aufrecht stehend in der Originalverpackung zwischen 4 °C und 8 °C, vor Frost schützen.
Haltbarkeit	In der Originalverpackung unter den empfohlenen Lagerbedingungen aufbewahrt, hat das Produkt eine optimale Haltbarkeit von 12 Monatenach dem Produktionsdatum.

Head Office: A. Fleminglaan 1 | P.O. Box 1 | 2600 MA Delft | The Netherlands | tel. +31 15 279 9111
For further information, additional addresses and our webshop visit www.dsm.com/foodandbeverages



Obwohl sorgfältig auf die Richtigkeit der in diesem Dokument enthaltenen Angaben geachtet wurde, ist nichts in diesem Dokument als eine Zusicherung oder Gewährleistung auszulegen, für die wir eine Rechtshaftung übernehmen; dazu gehören auch ohne Beschränkung darauf etwaige Gewährleistungen hinsichtlich der Richtigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit dieser Angaben sowie der Nichtverletzung von geistigen Eigentumsrechten Dritter. Inhaltliche Änderungen dieses Dokuments bleiben ohne Ankündigung jederzeit vorbehalten. Dieses Dokument wird nicht kontrolliert und bei Änderungen nicht automatisch ersetzt. Die jeweils aktuelle Version dieses Dokuments sowie weitere Informationen können jederzeit angefordert werden. Da die Produktformulierungen, spezifischen Gebrauchsanwendungen und Gebrauchsbedingungen des Benutzers nicht unter unserer Kontrolle stehen, geben wir keine Zusicherung oder Gewährleistung hinsichtlich der vom Benutzer möglicherweise erzielten Ergebnisse. Die Feststellung der Eignung unserer Produkte für die spezifischen Zwecke des Benutzers sowie des Rechtsstatus für die vom Benutzer beabsichtigte Verwendung unserer Produkte obliegen dem Benutzer.

©DSM Food Specialties B.V. | A. Fleminglaan 1 | 2613 AX Delft | Die Niederlande | info.food@dsm.com | HRB 27235314