



Hoja de Especificación de Producto

Delvotest[®] SP NT

Fecha de emisión: 18 July 2019

Información del producto

Descripción	Este producto es un ensayo de difusión estándar para la detección de residuos de sustancias antibacterianas en muestras de leche. El ensayo contiene el medio sólido agar sembrado de un número estandarizado de esporas de <i>Bacillus stearothermophilus</i> var. <i>calidolactis</i>, además de los nutrientes necesarios para el crecimiento y el antifolato trimetoprim. El medio tiene un color púrpura debido al indicador de pH púrpura de bromocresol. Las muestras de leche que no contienen sustancias antibacterianas, o que contienen cantidades por debajo de los límites especificados, permiten la proliferación y germinación de la bacteria cuando se añaden al análisis en cantidades de 0,1 ml y se incuban a 64 °C. Esta proliferación hace que cambie el color del indicador. Cuando la muestra de leche contiene sustancias antibacterianas en cantidades detectadas por el análisis, se inhibe la proliferación y el color permanece predominantemente púrpura.
Aspecto	Detección de residuos de antibióticos en la leche.
Aplicación	Ampollas
Estatus	El producto no es un alimento ni un material en contacto con alimentos debido a lo cual el Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (22 de septiembre de 2003) sobre alimentos y piensos modificados genéticamente no se aplica a este producto.

Sensibilidad

La sensibilidad en el tiempo de control del análisis con leche sin inhibidores es:

Antibiótico	Concentración	Color observado
Penicilina G	1 ppb	Amarillo a amarillo/púrpura
	4 ppb	Púrpura
Sulfadiazina	50 ppb	Amarillo a amarillo/púrpura
	100 ppb	Predominante púrpura

La duración del análisis durante la lectura de tiempo de control se define como el tiempo de incubación necesario para que el color del producto cambie de púrpura a amarillo en leche sin sustancias inhibidoras.

La duración del análisis en tiempo de control es de 2 horas y 30 minutos +/- 15 minutos a 64 °C +/- 2 °C.

Si no se aplica el tiempo de control, DSM aconseja fijar un tiempo (la lectura de los resultados del análisis sin la referencia de una leche sin inhibidor) es 3 horas a 64 °C +/- 2 °C.



Control de infección

Sin proliferación microbiana durante 1 semana a 30 °C.

Información reguladora

Consultar siempre la legislación local.

Envase & Almacenamiento

Contenido	Disponible en varios formatos de envasado, en ampollas y/o placas. Por favor, póngase en contacto con su representante de ventas local para obtener más información.
Condiciones de transporte	Declaración de condición de transporte disponible a petición.
Almacenamiento	Almacenar en posición vertical en el embalaje original, entre 4 °C y 8 °C, proteger de la congelación.
Duración del producto	La vida de este producto 12 meses después de la fecha de producción.

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

Aunque se ha prestado el debido cuidado para asegurarse que la información proporcionada en este documento es exacta, nada de lo en él contenido puede interpretarse que implica cualquier tipo de afirmación o garantía por la cual asumamos responsabilidad legal, incluyendo, sin limitación, cualquier garantía sobre la exactitud, vigencia o integridad de esta información o sobre la no infracción de los derechos de la propiedad intelectual de terceros. El contenido del presente documento está sujeto a cambios sin previo aviso. Este es un documento no controlado y no será sustituido automáticamente al efectuarse cambios. Se ruega ponerse en contacto con nosotros para obtener la última versión del presente documento o para información adicional. Puesto que las fórmulas del producto del usuario, sus específicas aplicaciones de uso, y las condiciones de uso están fuera de nuestro control, no damos ninguna garantía ni afirmación sobre los resultados que se puedan obtener por el usuario. Es responsabilidad del usuario determinar la idoneidad de nuestros productos para sus fines específicos, así como la legalidad del uso que el usuario se propone dar a nuestros productos.

©DSM Food Specialties B.V. | A. Fleminglaan 1 | 2613 AX Delft | Países Bajos | info.food@dsm.com | Marca Comercial Registrada 27235314