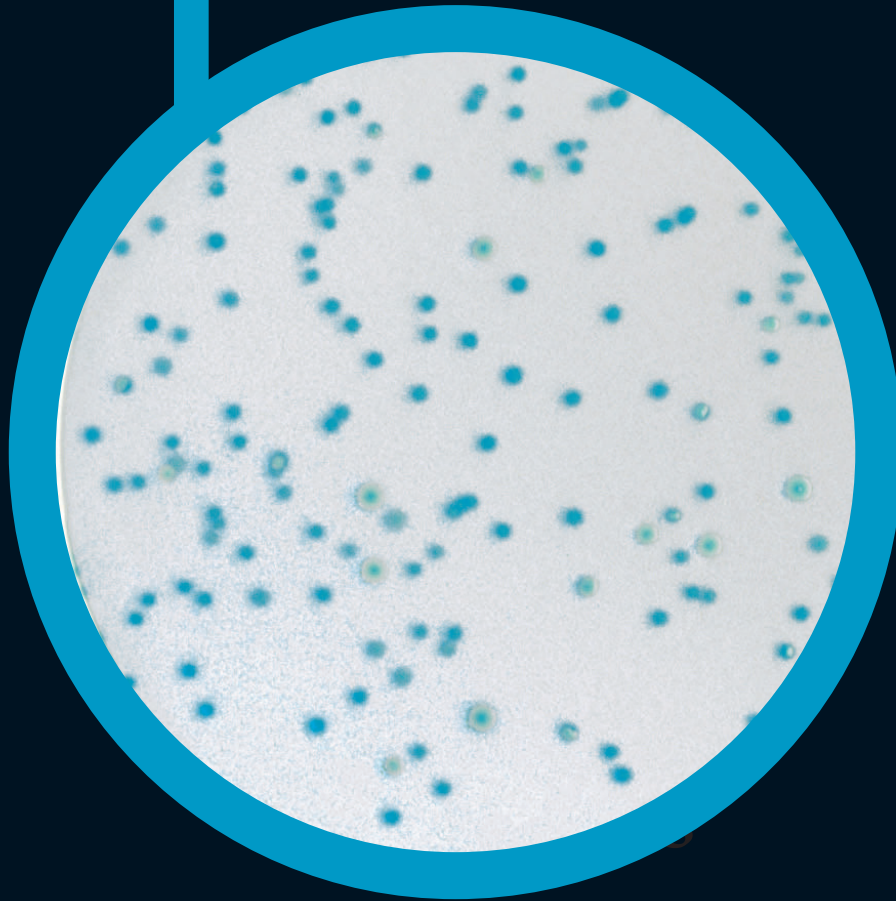


● CHROMagar™
E.coli



For detection and enumeration of *E.coli*

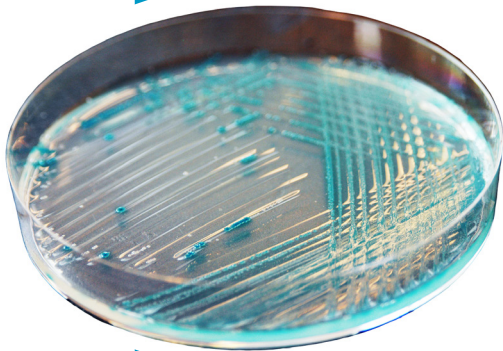
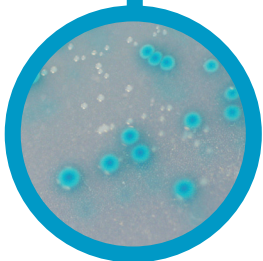


Plate Reading

- *E. coli*
→ Blue
- Other gram negative bacteria
→ colourless
- Gram positive
→ inhibited



For detection and enumeration of *E. coli* in food and water samples

Background

Contamination by faecal material from animals can be shown by the detection of *Escherichia coli* in the sample. *E. coli* can contaminate drinking water when the water treatment system is inadequate or during periods of very high rainfalls.

Monitoring of food and water production is essential. High contamination may lead to the suspension of the water supply and food recall by supermarkets.

Concerning bathing water, regulations are more and more strict:

- European directive from 1976: 2.000 *Escherichia coli* (*E. coli*) bacteria for 100 ml of water.
- New directive in 2006: 500 *E. coli* per 100 ml.

The presence of *E. coli* indicates faecal contamination and potential presence of dangerous pathogens such as bacteria like *Vibrio cholerae*, *Salmonella*, *Pseudomonas* etc..., or viruses and intestinal parasites. The infections resulting from ingestion of contaminated matter can be dangerous and life-threatening.

Medium Performance

1 18-24H DETECTION

2 EASY READING AND INTERPRETATION

The general food and water standards limits' are usually from zero to single figure *E. coli* cfu per gram and thus it is important to detect and enumerate them accurately. With CHROMagar™ *E. coli*, colonies of *E. coli* develop with an intense blue colour - thus making detection and enumeration of this important hygiene indicator as simple as possible.

3 LIGHTER WORKLOAD

Traditional *E. coli* detection methods are extremely tedious and labor-intensive, requiring studies of many colonies.

4 QUALITY

CHROMagar™ *E. coli* media contain 5% more agar than other media on the market. This helps considerably with the application and streaking of the sample onto the plate.

The media is also suitable for the membrane filtration technique or the pouring technique.

Medium Description

Powder Base	
Total	37.3 g/L
Agar	15.0
Peptone and Yeast extracts	8.3
Sodium chloride	5.0
Chromogenic mix	9.0
Storage at 15/30°C - pH: 6.0 +/- 0.2	
Shelf Life	4 years

Usual Samples	Processed food, raw materials, water, milk & environment
Procedure	Pouring, Isolation or membrane filtration technique. Incubation 18-24h, 37°C. Aerobic conditions.

Scientific Publications on this product: available on www.CHROMagar.com
Please read carefully the instructions for use (IFU document) available on www.CHROMagar.com

Quality Control Strains

<i>E. coli</i> ATCC® 25922	blue
<i>E. coli</i> ATCC® 51446	blue
<i>C. freundii</i> ATCC®8090	colourless
<i>E. aerogenes</i> ATCC®13048	colourless
<i>S. aureus</i> ATCC®25923	inhibited
<i>E. faecalis</i> ATCC®29212	inhibited

ATCC® is a registered trademark of the American Type Culture Collection

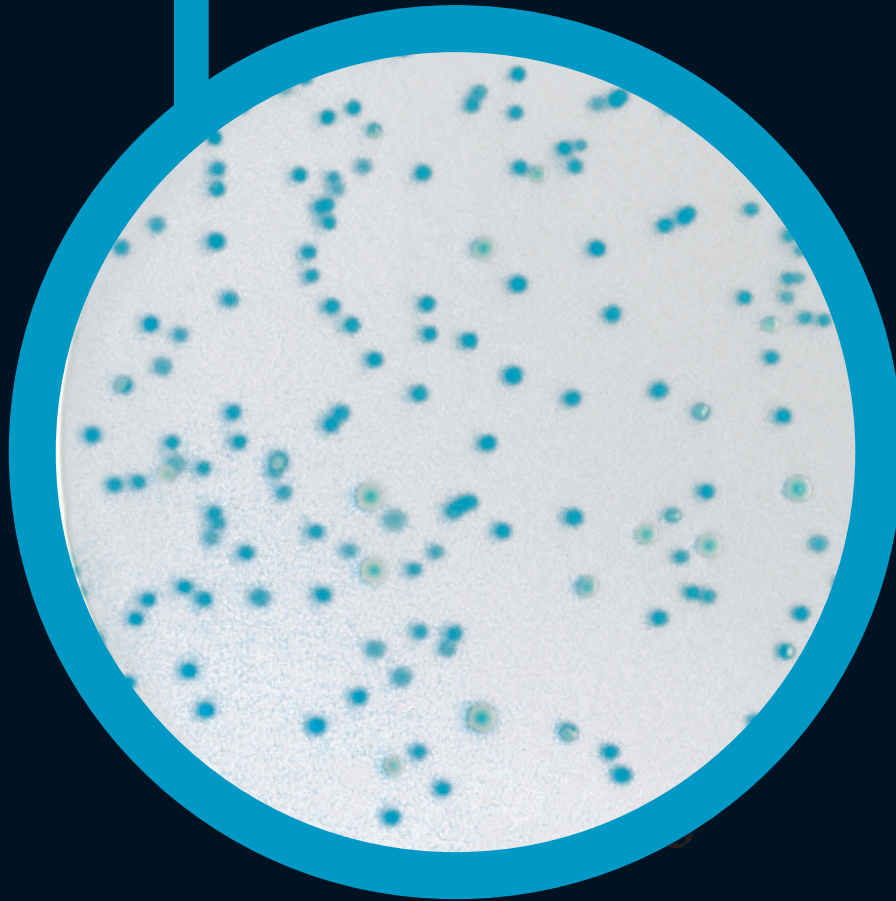
Order References

Please use these product references when contacting your local distributor:

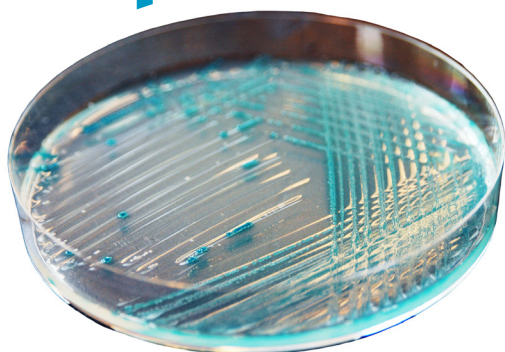
- 1000 ml pack EC166
- 5000 ml pack EC168
- 25 L pack EC169-25
- Bulk on request

Manufacturer: CHROMagar
4 place du 18 juin 1940 75006 Paris - France
Email: CHROMagar@CHROMagar.com
Website: www.CHROMagar.com
Find your nearest distributor on
www.CHROMagar.com/contact

● CHROMagar™
E.coli

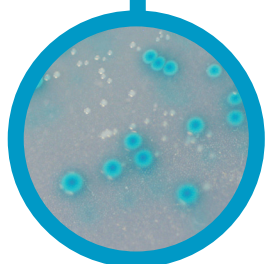


Para la detección y enumeración de *E.coli*



Lectura de placa

- *E. coli*
→ azul
- Otras bacterias Gram negativas
→ incolora
- Gram positivas
→ inhibidas



Para la detección y enumeración de *E. coli* en muestras de comida y agua

Antecedentes

La contaminación por materia fecal de animales se pone en evidencia por la detección de *Escherichia coli* en la muestra.

La *E. coli* puede contaminar el agua potable si el sistema de tratamiento de agua es inadecuado o en períodos de altas precipitaciones. Por tanto es esencial el control en la producción de agua y alimentos. Una alta tasa de contaminación puede llevar a la suspensión del suministro de agua y retirada de alimentos en los supermercados.

En cuanto a las aguas para uso recreativo, las regulaciones son cada vez más estrictas:

- Directiva europea de 1976: 2.000 bacterias *Escherichia coli* (*E. coli*) por cada 100 ml de agua.
- Nueva directiva en 2006: 500 *E. coli* por cada 100 ml.

La presencia de *E. coli* indica contaminación fecal y la presencia potencial de patógenos peligrosos tales como bacterias *Vibrio cholerae*, *Salmonella*, *Pseudomonas*, etc .., o virus y parásitos intestinales. Las infecciones resultantes de la ingestión de materia contaminada pueden ser peligrosas incluso con riesgo de muerte.

Rendimiento del medio

1 DETECCIÓN EN 18-24H

2 FÁCIL LECTURA E INTERPRETACIÓN

Los límites de las normas generales de alimentos y agua varían normalmente entre 0 y 9 ufc de *E. coli* por gramo y por lo tanto es importante detectarlas y enumerarlas con precisión. Con CHROMagar™ E. coli, las colonias de *E. coli* se desarrollan con un intenso color azul - facilitando la detección y enumeración de este importante indicador de higiene.

3 MENOR CARGA DE TRABAJO

Los métodos tradicionales de detección de *E. coli* son extremadamente tediosos e intensivos, necesitando el estudio de muchas colonias.

4 CALIDAD

Los medios de cultivo de CHROMagar™ E. coli contienen un 5% más de agar que otros medios en el mercado. Esto ayuda considerablemente en la aplicación y el sembrado de la muestra sobre la placa.

Este medio también es adecuado con la técnica de filtración por membrana y la técnica de vertido.

Descripción del medio

Base en polvo	
Total	37.3 g/L
Agar	15.0
Peptona y extracto de levadura.....	8.3
NaCl	5.0
Mezcla cromogénica	9.0
Almacenamiento a 15/30°C - pH: 6.0 +/- 0.2	
Vida útil	4 años

Muestras habituales	Comida procesada, materias primas, agua, leche y muestras medioambientales.
Procedimiento	Técnicas de profundidad, aislamiento o filtración de membrana. Incubación 18-24h, 30°C. Condiciones aeróbicas

Publicaciones científicas sobre este producto disponibles en www.CHROMagar.com
Por favor lea cuidadosamente las instrucciones de uso (documento IFU) disponibles en www.CHROMagar.com

Cepas de Control de calidad

<i>E. coli</i> ATCC® 25922	azul
<i>E. coli</i> ATCC® 51446	azul
<i>C. freundii</i> ATCC®8090	incolora
<i>E. aerogenes</i> ATCC®13048	incolora
<i>S. aureus</i> ATCC®25923	inhibida
<i>E. faecalis</i> ATCC®29212	inhibida

ATCC® es una marca registrada de la American Type Culture Collection

Información para hacer pedidos

Gracias por utilizar las siguientes referencias al consultar a su distribuidor :

- Envase de 1000ml.....EC166
- Envase de 5000ml.....EC168
- Envase 2.5L.....EC169-25
- A granel..... Bajo pedido

Fabricante: CHROMagar
4 place du 18 juin 1940 75006 Paris - France
Email: CHROMagar@CHROMagar.com
Sitio web: www.CHROMagar.com
Encuentre su distribuidor más cercano en:
www.CHROMagar.com/contact