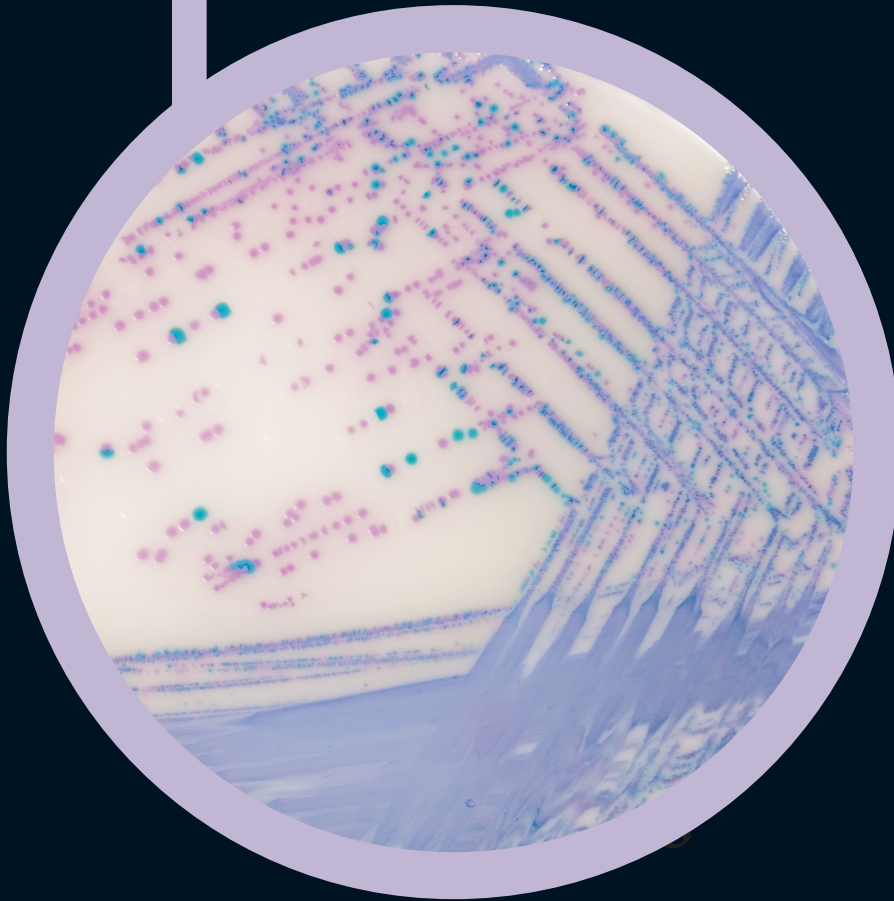


● CHROMagar™ Salmonella Plus



For detection and isolation of *Salmonella*
species including lactose positive *Salmonella*

● CHROMagar™ Salmonella Plus

www.CHROMagar.com

For detection and isolation of *Salmonella* species including lactose positive *Salmonella* in food samples

Background

Mainly due to contamination in the food chain and/or during food-production processes, *Salmonella* commonly induces enteric illness whose major symptoms are abdominal cramps, diarrhea, nausea, vomiting. More severe cases, for instance typhoid cases or infections in immuno-depressed patients, can lead to body dehydration with renal failure or bacteraemia.

Medium Performance

1 **MEETS ISO 6579:2002 REQUIREMENTS**
by detecting lactose positive *Salmonella* in intense mauve colour.

2 **EASY TO READ BY NAKED EYE**
Another feature of this new medium resides in its nice colour contrast due to the fact that *E.coli* are colourless. *E.coli*, which are usually present in abundance in samples tested for *Salmonella* and could potentially hide suspect colonies, are no longer a concern.

3 **HIGH SENSITIVITY AND SPECIFICITY**

Salmonella including lactose positive *Salmonella*
99%*

*Specificity and sensitivity from scientific study: "Evaluation of a new chromogenic medium CHROMagar Salmonella Plus for the detection of *Salmonella* species including lactose positive *Salmonella*, *S.Typhi* and *S.Paratyphi*" de Beaumont C., Breuil J., Dedicova D., Tran Q. 2006. Poster presented during ECCMID meeting.

4 **POLYVALENCE**
This medium is also convenient for clinical specimens hosting *Salmonella* such as *S. typhi*, *S. paratyphi*

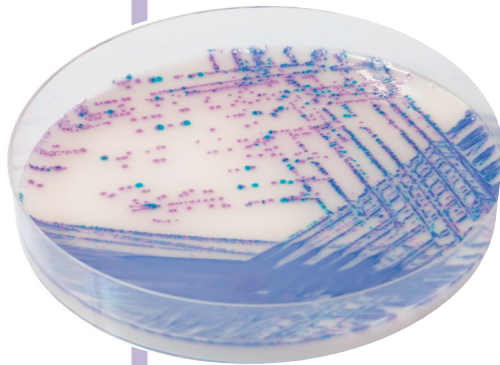
Did you know? RambaQUICK™ *Salmonella* broth enrichment can be used ahead of the inoculation step of CHROMagar™ *Salmonella* Plus culture plate, following the RambaQUICK™ *Salmonella* Method to rapidly detect *Salmonella*. Product code for this broth enrichment is SQ001.

Medium Description

Powder Base	Total 32.8 g/L Agar 15.0 Peptone and Yeast extract 8.0 Salts 8.5 Chromogenic mix 1.3 Storage at 15/30°C - pH: 7.5 ± 0.2 Shelf Life 3 years
+ Supplement (included in the pack)	1 st : Liquid form 6ml/L Storage at 15/30°C Shelf Life 5 years
CHROMagar White Opaque supplement	<u>In order to obtain a white opaque background:</u> Powder form : 1.0 g/L Storage at 15/30°C Shelf Life 3 years

Usual Samples	food, meat, fresh eggs, milk products etc.
Procedure	Inoculation after selective broth enrichment of samples according to ISO 6579. Incubation 18-24h at 37°C. Aerobic conditions.

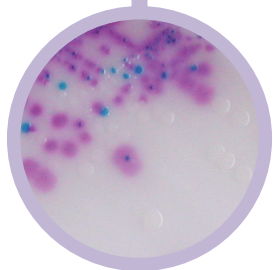
Scientific Publications on this product: available on www.CHROMagar.com
Please read carefully the instructions for use (IFU document) available on www.CHROMagar.com



Opaque plate: with CHROMagar™ White Opaque Supplement

Plate Reading

- *Salmonella* including *S.typhi*, *S.paratyphi* A and lactose positive *Salmonella*
→ Mauve
- Coliforms
→ blue
- *E.coli*
→ colourless
- *Proteus*
→ colourless or inhibited



Quality Control Strains

<i>S. abaeutuba</i> ATCC® 35640	mauve
<i>S. typhi</i> ATCC® 13311	mauve
<i>S. enteritidis</i> ATCC® 13076	mauve
<i>S. arizonae</i> CIP 8230	mauve
<i>C. freudii</i> ATCC® 8090	blue
<i>K. pneumoniae</i> ATCC® 13883	blue
<i>S. aureus</i> ATCC® 25923	inhibited
<i>E. faecalis</i> ATCC® 29212	inhibited
<i>S. saprophyticus</i> ATCC® 15305	inhibited
<i>P. aeruginosa</i> ATCC® 9027	inhibited
<i>E. coli</i> ATCC® 51446	colourless
<i>E. coli</i> ATCC® 25922	colourless

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

Order References

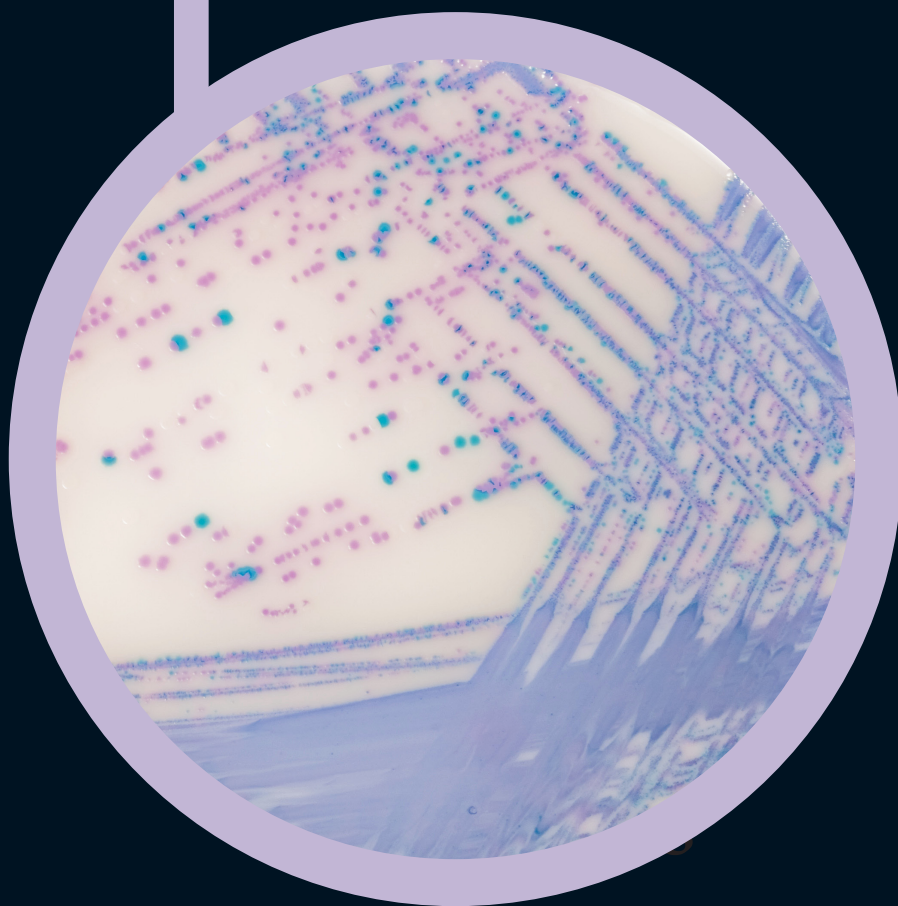
Please use these product references when contacting your local distributor:

CHROMagar Salmonella Plus:
5000 ml pack SA162
25 L pack SA163-25
Bulk on request

CHROMagar White Opaque supplement (optional):
5000 ml pack SU702
25 L pack SU703-25

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™ Salmonella Plus



Para la detección y aislamiento de especies de *Salmonella* incluyendo la *Salmonella lactosa* positiva

● CHROMagar™ Salmonella Plus

www.CHROMagar.com

Para la detección y aislamiento de especies de *Salmonella* incluyendo la *Salmonella* lactosa positiva

Antecedentes

Debido principalmente a la contaminación en la cadena alimentaria y / o durante los procesos de producción de alimentos, la *Salmonella* provoca a menudo enfermedades entéricas cuyos síntomas principales son dolor abdominal, diarrea, náuseas, vómitos. Los casos más graves, por ejemplo, casos de fiebre tifoidea e infecciones en pacientes inmunodeprimidos, pueden conducir a la deshidratación del cuerpo con insuficiencia renal o bacteriemia.

Rendimiento del medio

1 **EN CONFORMIDAD CON LOS REQUISITOS DE LA ISO 6579:2002** detectando la *Salmonella* lactosa positiva con un color malva intenso.

2 **FACIL DE LEER A SIMPLE VISTA**

Otra característica de este nuevo medio reside en su agradable contraste de color debido a que las *E.coli* son incoloras. Las *E.coli*, que suelen estar presentes en abundancia en las muestras de análisis de *Salmonella* y podrían ocultar las colonias sospechosas, ya no son una preocupación.

3 **ALTA SENSIBILIDAD Y ESPECIFICIDAD**

incluyendo la *Salmonella* lactosa positiva
Sensibilidad: 99%*

*Especificidad y Sensibilidad según el estudio científico: "Evaluation of a new chromogenic medium CHROMagar Salmonella Plus for the detection of Salmonella species including lactose positive Salmonella, S.Typhi and S.Paratyphi" de Beaumont C., Breuil J., Dedicova D., Tran Q. 2006. Poster presented during ECCMID meeting.

4 **POLIVALENCIA**

Este medio también es conveniente para los especímenes clínicos que albergan la *Salmonella* tales como *S.typhi*, *S.Paratyphi*.

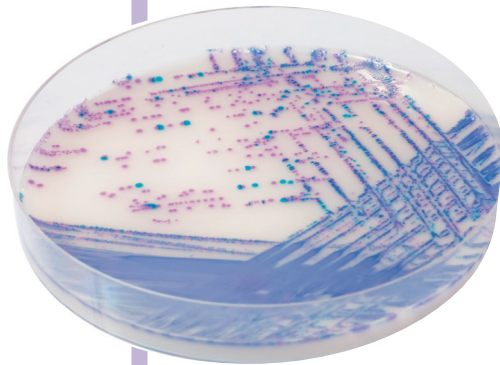
¿Lo sabía usted? El caldo de enriquecimiento RambaQUICK™ Salmonella se puede utilizar antes de la etapa de inoculación de la placa de cultivo de CHROMagar™ Salmonella Plus, siguiendo el Método RambaQUICK™ Salmonella para detectar rápidamente la *Salmonella*. El código de producto de este caldo de enriquecimiento es SQ001.

Descripción del medio

Base en polvo	Total 32.8 g/L Agar 15.0 Peptona Y extracto de levadura 8.0 Sales 8.5 Mezcla cromogénica 1.3 Almacenamiento a 15/30°C - pH: 7.5 ± 0.2 Vida útil 3 años
+ Suplemento (incluidos en el envase)	1° : En líquido 6ml/L Almacenamiento a 15/30°C Vida útil 5 años
CHROMagar White Opaque suplemento	<u>Para conseguir un fondo blanco opaco (en polvo):</u> 2° : suplemento blanco opaco (en polvo) 1.0 g/L Almacenamiento a 15/30°C Vida útil 3 años

Muestras habituales	comida, carne, huevos frescos, lácteos, etc.
Procedimiento	Inoculación tras caldo de enriquecimiento selectivo de las muestras de acuerdo con la ISO 6579. Incubación 18-24h. a 37°C Condiciones aeróbicas

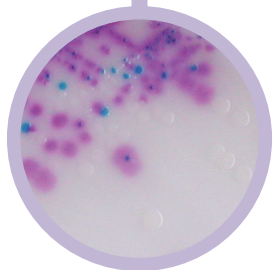
Publicaciones científicas sobre este producto disponibles en www.CHROMagar.com
Por favor lea cuidadosamente las instrucciones de uso (documento IFU) disponibles en www.CHROMagar.com



Placa opaca : con un suplemento CHROMagar™ White Opaque

Lectura de placa

- *Salmonella* incluida *S.typhi*, *S. Paratyphi A* y *Salmonella* lactosa positiva → Malva
- Coliformes → Azul
- *E.coli* → Incoloro
- *Proteus* → Incoloro o inhibido



Cepas de Control de calidad

<i>S. abaeutaba</i> ATCC® 35640	malva
<i>S. typhi</i> ATCC® 13311	malva
<i>S. enteritidis</i> ATCC® 13076	malva
<i>S. arizonae</i> CIP 8230	malva
<i>C. freundii</i> ATCC® 8090	azul
<i>K. pneumoniae</i> ATCC® 13883	azul
<i>S. aureus</i> ATCC® 25923	inhibido
<i>E. faecalis</i> ATCC® 29212	inhibido
<i>S. saprophyticus</i> ATCC® 15305	inhibido
<i>P. aeruginosa</i> ATCC® 9027	inhibido
<i>E. coli</i> ATCC® 51446	incoloro
<i>E. coli</i> ATCC® 25922	incoloro

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:

CHROMagar Salmonella Plus:

Envase de 5000 ml SA162

Envase de 25 L SA163-25

A granel..... bajo pedido

CHROMagar White Opaque suplemento (opcional):

Envase de 5000 ml SU702

Envase de 25 L SU703-25

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