

# Microlab Salmonella e L. monocytogenes

*L'analisi dei patogeni alimentari sicura e alla portata di tutti*



La presenza dei patogeni come Salmonella e Listeria negli alimenti si verifica comunemente se le materie prime o i prodotti finiti non sono trattati correttamente. Questi patogeni possono causare intossicazioni alimentari con possibili esiti infausti.

Il controllo di questi organismi nell'industria alimentare è necessaria. Per assicurare l'assenza di questi batteri, **25 grammi di campione** devono essere analizzati per soddisfare i requisiti di legge e garantire la sicurezza.

**Microlab Salmonella** e **Microlab Listeria monocytogenes** sono i nuovissimi kit completi per l'analisi dei patogeni e permettono di eseguire l'analisi su alimenti e campioni ambientali **SENZA** disporre di un laboratorio attrezzato o particolari conoscenze/manualità specifiche: chiunque può effettuare il test.

I kit richiedono solo una bilancia per pesare la giusta quantità di campione e un incubatore a 37°C per l'incubazione. Dopo aver aggiunto il campione, il kit rimane sigillato e impedisce qualsiasi fuoriuscita o contaminazione verso l'esterno. Al termine dell'analisi il kit può essere buttato nel contenitore dei rifiuti indifferenziati grazie al disinfettante integrato che sterilizza il contenuto del kit, distribuito ruotando la parte superiore del dispositivo.

## I grandi vantaggi dei kit Microlab:

- Sistemi completi con 225 mL di brodo di arricchimento e una striscia-test per l'identificazione
- Analisi su 25 g di alimento o su campioni ambientali
- Kit facili da usare: chiunque può eseguire l'analisi senza disporre di un laboratorio
- Risultati in 24h per Salmonella e 48h per L. monocytogenes
- Richiedono solo una bilancia e un incubatore a 37°C
- Kit sigillati: nessuna perdita del contenuto, nessun rischio per l'operatore e l'ambiente: **nessuna possibilità di contaminazione**
- Contengono un disinfettante che sterilizza l'intero contenuto al termine del test
- Il kit può essere gettato come rifiuto solido urbano (*raccolta indifferenziata*)
- Un setto autosigillante sul fondo del kit permette di prelevare un'aliquota del brodo di coltura per eventuali ulteriori accertamenti in seguito a un risultato positivo
- Pratiche confezioni da 6 test con stabilità pari a 12 mesi dalla produzione.
- Conservazione: da 10° a 25°C per Microlab Salmonella; da 4° a 10°C per Microlab L. monocytogenes (*o da 10° a 25°C per max. 3 mesi*)
- Validazioni in corso

# Microlab Salmonella e L. monocytogenes

*L'analisi dei patogeni alimentari sicura e alla portata di tutti*

## Specificità:

Specie (sierovar)	Risultato con Microlab Salmonella
S. enterica Enteritidis	+
S. enterica Typhimurium 1,4,[5],12:i:-	+
S. enterica Typhimurium	+
S. enterica Infantis	+
S. enterica Stanley	+
S. enterica Thompson	+
S. enterica Newport	+
S. enterica Derby	+
S. enterica Panama	+
S. enterica Kentucky	+
Citrobacter freundii	-
Citrobacter koseri	-
Cronobacter sakazakii	-
Enterobacter cloacae	-
Escherichia coli	-
Pseudomonas aeruginosa	-
Proteus vulgaris	-
Shigella dysenteriae	-
Shigella flexneri	-
Shigella sonnei	-

Specie (sierotipo)	Risultato con Microlab Listeria monocytogenes
Listeria monocytogenes 1/2a	+
Listeria monocytogenes 1/2b	+
Listeria monocytogenes 1/2c	+
Listeria monocytogenes 3a	+
Listeria monocytogenes 3b	+
Listeria monocytogenes 3c	+
Listeria monocytogenes 4a	+
Listeria monocytogenes 4b	+
Listeria monocytogenes 4c	+
Listeria monocytogenes 4d	+
Listeria grayi	-
Listeria innocua	+
Listeria ivanovii	-
Listeria seeligeri	-
Listeria welshimeri	-
Bacillus subtilis	-
Brochothrix thermosphacta	-
Lactobacillus spp.	-
Streptococcus thermophilus	-
Staphylococcus aureus	-

## Distribuito in esclusiva da:

**ASTORI** s.r.l.

*Prodotti e strumenti di qualità per il laboratorio*

Via Stelle, 11 - 25020 Poncarale (BS) - Italia

Tel.: 030 2540240 - Fax: 030 2640812

[www.astorioscar.com](http://www.astorioscar.com) - [info@astorioscar.com](mailto:info@astorioscar.com)

[www.facebook.com/AstoriTecnica/](https://www.facebook.com/AstoriTecnica/)

[www.instagram.com/astori\\_tecnica](https://www.instagram.com/astori_tecnica)