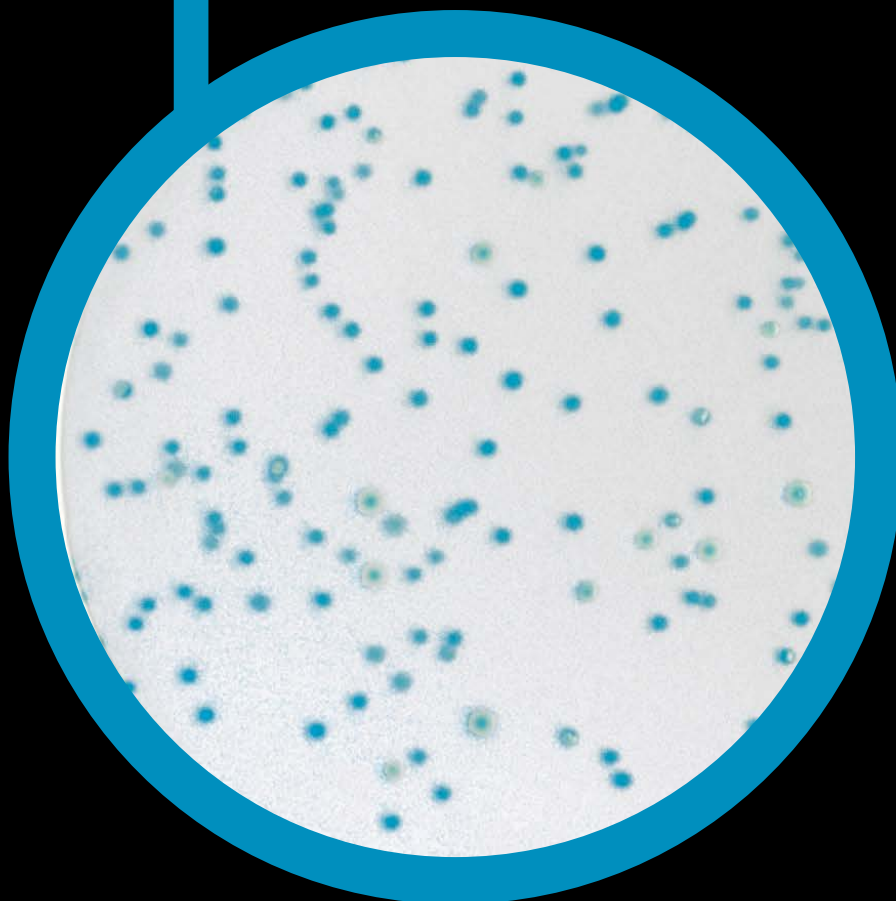


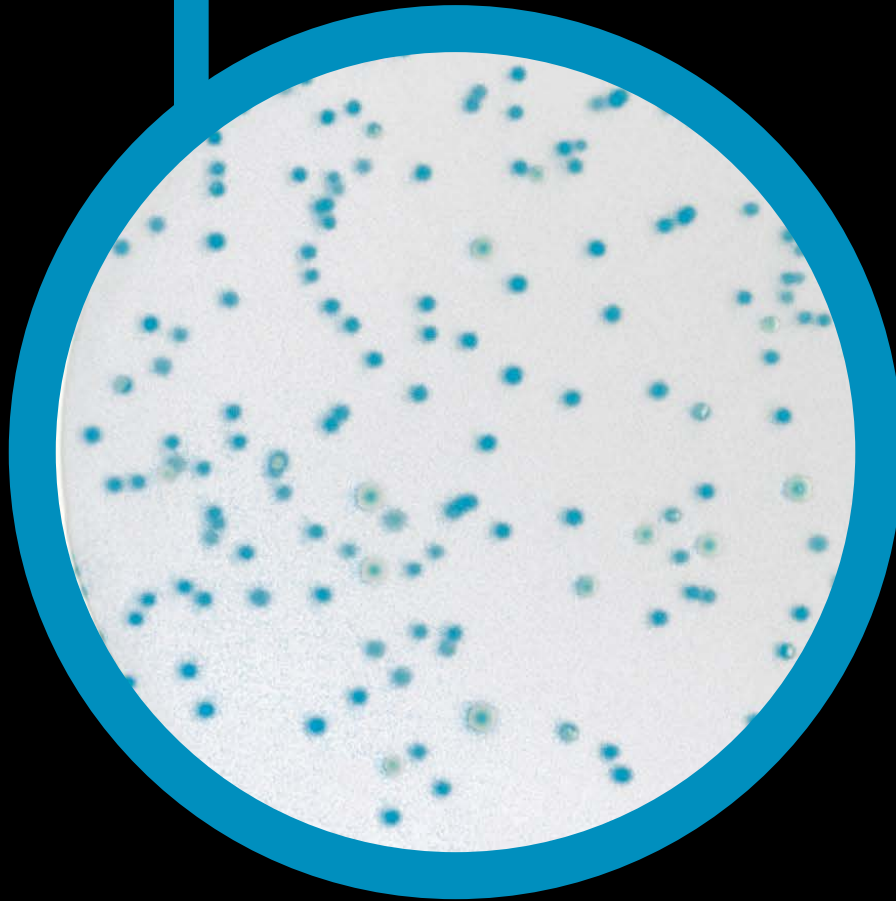
## ● CHROMagar™ E.coli



Click below:

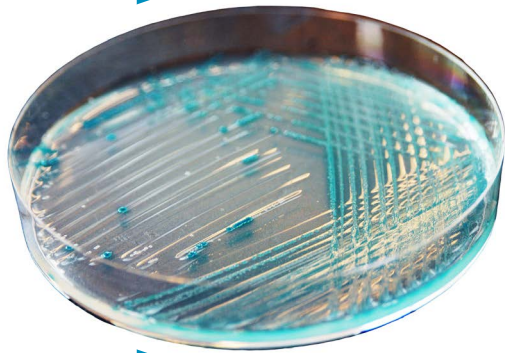


● CHROMagar™  
**E.coli**



**For detection and enumeration of *E. coli***

# ● CHROMagar™ E.coli



## Plate Reading

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



## For detection and enumeration of *E. coli* in food, water and environmental 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 or 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 24 H 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 .....	> 18 months

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

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

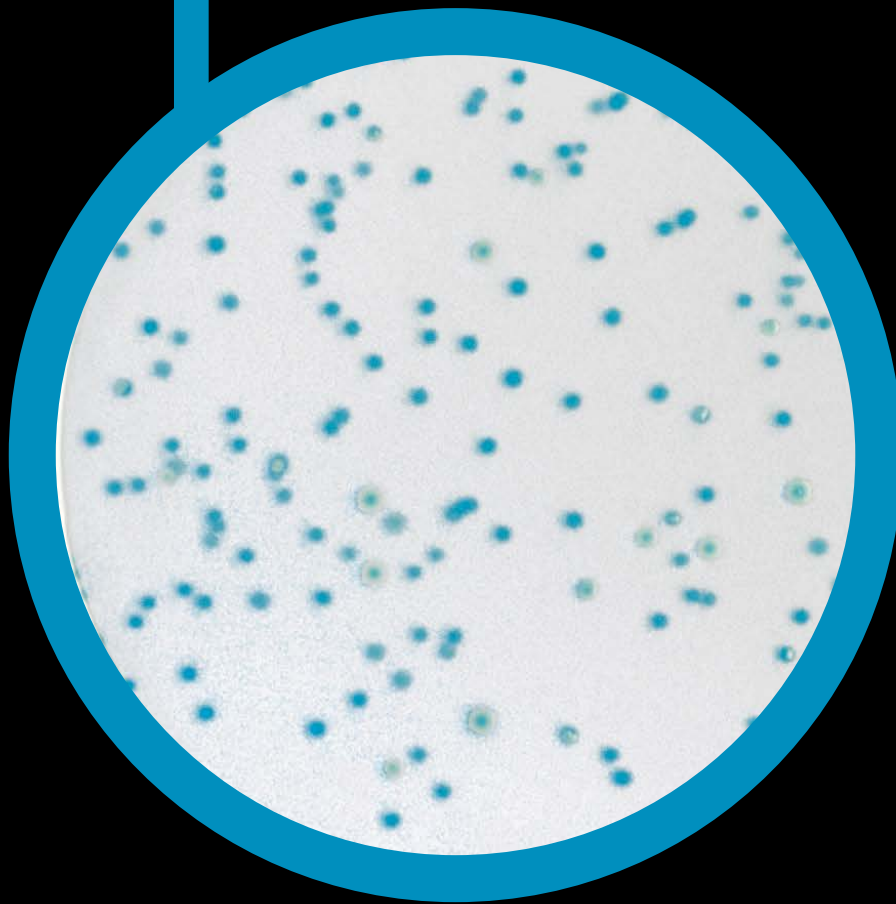
### Order References

Please use these product references when contacting your local distributor:

- 5000 mL pack ..... EC168
- 25 L pack ..... EC169-25

Manufacturer: CHROMagar, 29 avenue George Sand,  
93210 La Plaine Saint-Denis - France  
Email: [CHROMagar@CHROMagar.com](mailto:CHROMagar@CHROMagar.com)  
Website: [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)  
Find your nearest distributor on  
[www.CHROMagar.com/contact](http://www.CHROMagar.com/contact)

● CHROMagar™  
**E.coli**



**Pour la détection et le dénombrement  
de *E. coli***

# ● CHROMagar™ E.coli

## Pour la détection et le dénombrement d'*E. coli* dans les échantillons alimentaires, d'eau et environnementaux

### Contexte

La contamination par des matières fécales provenant d'animaux peut être démontrée par la détection d'*Escherichia coli* dans les prélèvements. *E. coli* peut contaminer l'eau potable lorsque le système de traitement des eaux est inadéquat ou pendant les périodes de fortes précipitations.

La surveillance de la production agro-alimentaire est essentielle. Une contamination élevée peut entraîner la suspension de l'approvisionnement en eau ou le rappel d'aliments par les supermarchés.

Concernant les eaux de baignade, la réglementation est de plus en plus stricte :

- Directive européenne de 1976 : 2 000 bactéries *Escherichia coli* (*E. coli*) pour 100 mL d'eau.
- Nouvelle directive en 2006 : 500 *E. coli* par 100 mL.

La présence d'*E. coli* indique une contamination fécale et la présence potentielle d'agents pathogènes dangereux tels que *Vibrio cholerae*, *Salmonella*, *Pseudomonas*, etc., ou des virus et des parasites intestinaux. Les infections résultant de l'ingestion de matières contaminées peuvent être dangereuses et mettre la vie en danger.

### Performance du milieu

#### 1 DÉTECTION À 24 H

#### 2 LECTURE ET INTERPRÉTATION FACILE

Les limites générales des normes agro-alimentaire vont généralement de zéro à 9 *E. coli* par UFC et il est donc important de les détecter et de les dénombrer avec précision. Avec CHROMagar™ E.coli, les colonies d'*E. coli* se développent avec une couleur bleue intense - rendant ainsi la détection et le dénombrement de cet indicateur d'hygiène important aussi simple que possible.

#### 3 RÉDUCTION DE LA CHARGE DE TRAVAIL

Les méthodes traditionnelles de détection de *E. coli* sont extrêmement fastidieuses et demandent beaucoup de travail, nécessitant des études sur de nombreuses colonies.

#### 4 QUALITÉ

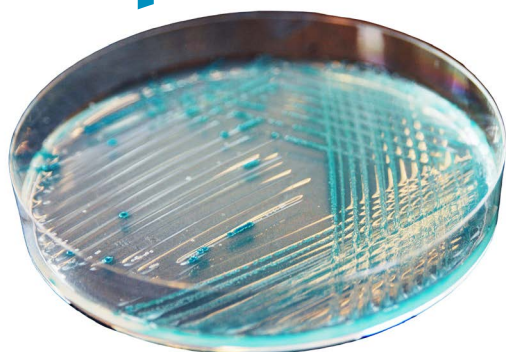
Le milieu CHROMagar™ E.coli contient 5 % d'agar en plus que les autres milieux sur le marché. Cela facilite considérablement l'ensemencement du prélèvement sur la boîte. Le milieu convient également à la technique de filtration sur membrane ou à la technique d'inoculation en profond.

### Description du milieu

Base en poudre	
Total .....	37,3 g/L
Agar .....	15,0
Peptone et extrait de levure .....	8,3
Chlorure de sodium .....	5,0
Mix chromogénique .....	9,0
Stockage à 15/30 °C - pH : 6,0 +/- 0,2	
Durée de conservation .....	> 18 mois

Échantillons habituels	Aliments transformés, matières premières, eau, lait et échantillons environnementaux
Procédure	Inoculation en profond, isolation ou filtration sur membrane. Incubation de 24 h, 37 °C. Conditions d'aérobiose.

Publications scientifiques sur ce produit : disponibles sur [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)  
Veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation (notices) disponibles sur [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)



### Lecture de la plaque

- *E. coli*  
→ bleu
- Autres bactéries Gram (-)  
→ incolores
- Bactéries Gram (+)  
→ inhibés



### Références pour commander

**Veuillez utiliser ces références de produits lorsque vous contactez votre distributeur local :**

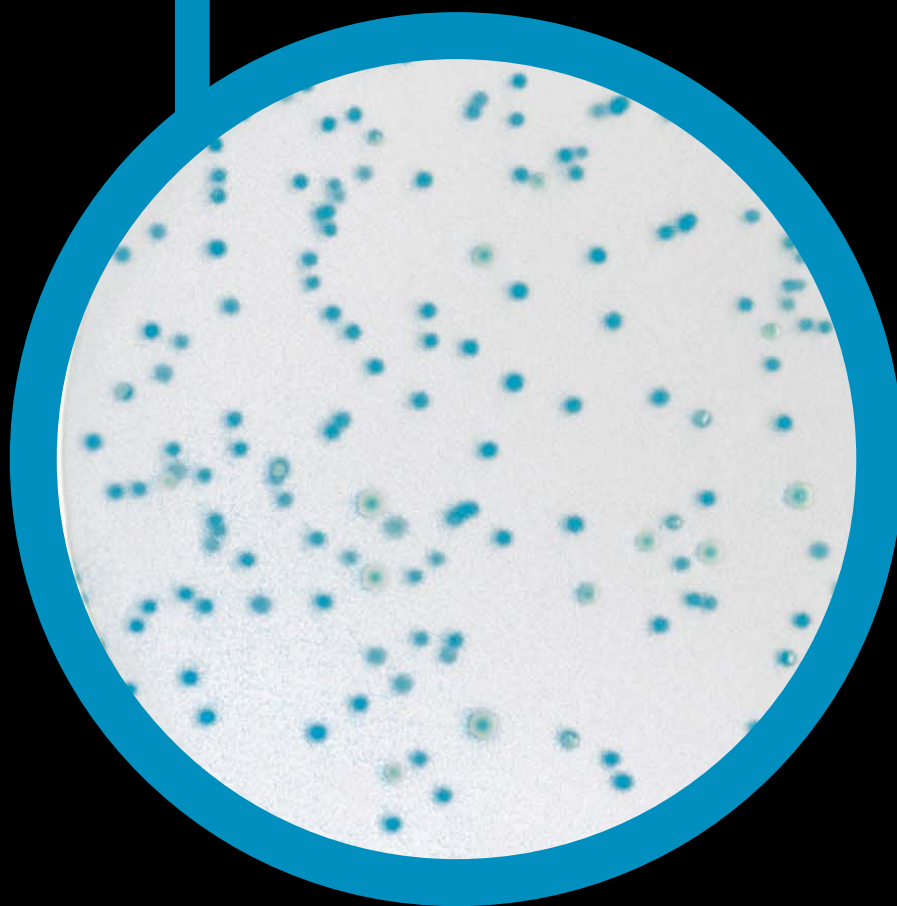
- Pack de 5000 mL ..... EC168
- Pack de 25 L ..... EC169-25

Fabricant: CHROMagar, 29 avenue George Sand,  
93210 La Plaine Saint-Denis - France  
Email: [CHROMagar@CHROMagar.com](mailto:CHROMagar@CHROMagar.com)  
Website: [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)

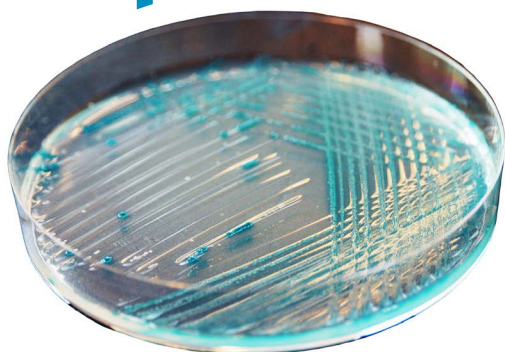
Trouvez votre distributeur le plus proche sur  
[www.CHROMagar.com/contact](http://www.CHROMagar.com/contact)



● CHROMagar™  
**E.coli**

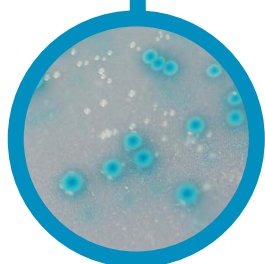


Para la detección y enumeración de *E. coli*



### Lectura de placa

- *E. coli*  
→ azul
- Otras bacterias Gram (-)  
→ incoloras
- Bacterias Gram (+)  
→ inhibidas



## Para la detección y enumeración de *E. coli* en muestras de alimentos, agua y ambientales

### 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 o la 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: 2000 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 24 H

#### 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 .....	> 18 meses

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

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

### Información para hacer pedidos

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

Envase de 5000 mL.....EC168  
Envase 25 L.....EC169-25

Fabricante: CHROMagar, 29 avenue George Sand,  
93210 La Plaine Saint-Denis - Francia  
Email: [CHROMagar@CHROMagar.com](mailto:CHROMagar@CHROMagar.com)  
Sitio web: [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)

Encuentre su distribuidor más cercano en:  
[www.CHROMagar.com/contact](http://www.CHROMagar.com/contact)