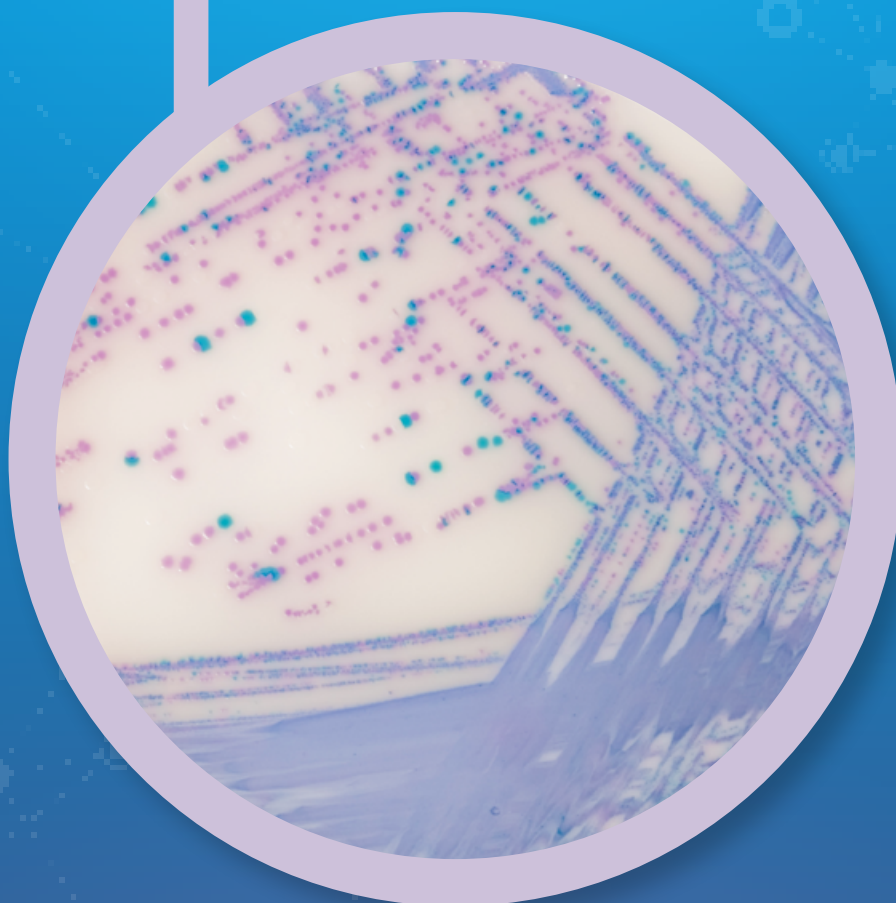


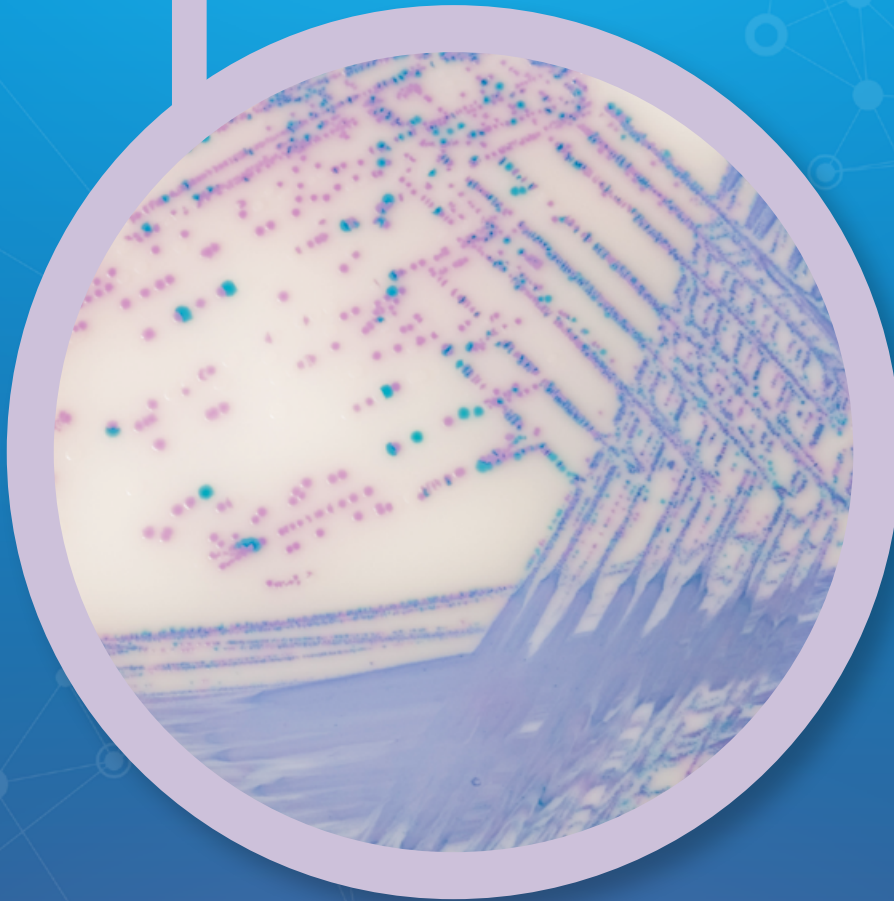
● CHROMagar™ Salmonella Plus



Click below:



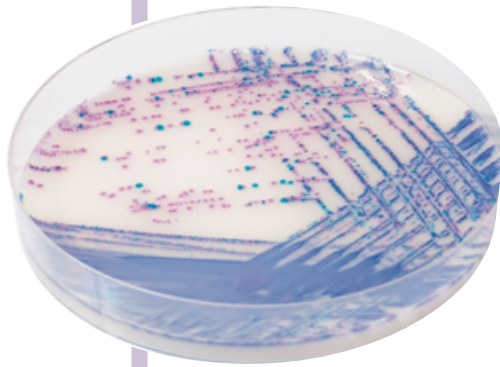
● CHROMagar™ Salmonella Plus



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

● CHROMagar™ Salmonella Plus

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



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.

Medium Performance

1

MEETS ISO 6579-1 REQUIREMENTS

by detecting lactose positive *Salmonella* in intense mauve colour.

2

EASY TO READ BY NAKED EYE

Another feature of this 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.

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 | 6 mL/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 18-24 h 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

Order References

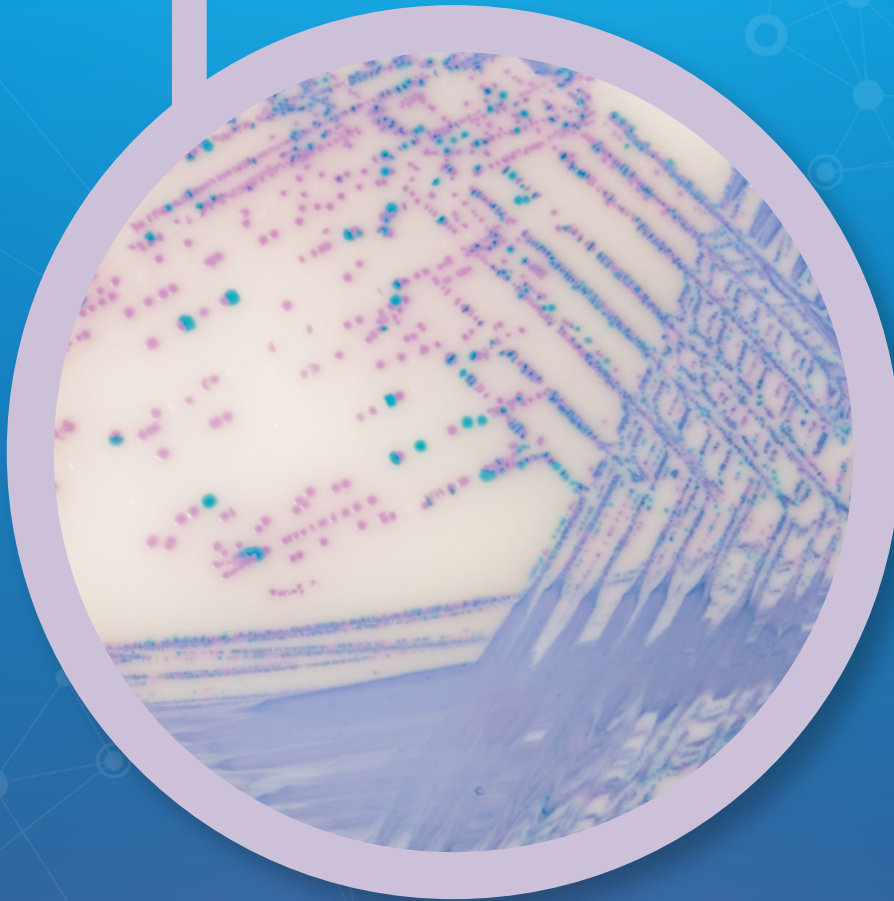
Please use these product references when contacting your local distributor:

CHROMagar™ Salmonella Plus:
5000 mL pack SA162
25 L pack SA163-25

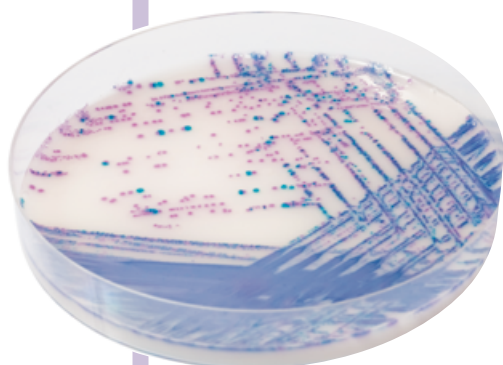
CHROMagar™ White Opaque supplement (optional):
5000 mL pack SU702
25 L pack SU703-25

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

● CHROMagar™ Salmonella Plus



**Pour la détection et l'isolement des *Salmonella*
y compris des *Salmonella* lactose positives**



Agar opaque : avec le supplément CHROMagar™ White Opaque

Lecture

- *Salmonella* incluant *S. typhi*, *S. paratyphi* A et *Salmonella* lactose positive
→ mauve
- Coliforme
→ bleu
- *E. coli*
→ incolore
- *Proteus*
→ incolore ou inhibé



Pour la détection et l'isolement des espèces de *Salmonella*, y compris les *Salmonella* lactose positives dans les échantillons alimentaires

Contexte

Principal facteur de contamination de la chaîne alimentaire et/ou des processus de production alimentaire, *Salmonella* transmet généralement des maladies entériques dont les principaux symptômes sont des crampes abdominales, la diarrhée, des nausées et des vomissements.

Performance du milieu

1 **CONFORME AUX EXIGENCES DE LA NORME ISO 6579-1**
en détectant des *Salmonelles* lactose positives en mauve intense.

2 **LECTURE FACILE À L'OEIL NU**
Une autre caractéristique de ce milieu réside dans son joli contraste de couleur dû au fait que *E. coli* est incolore. Les *E. coli*, qui sont généralement présents en abondance dans les échantillons testés pour détecter la présence de *Salmonella* et pourraient potentiellement cacher des colonies suspectes, ne sont plus préoccupants.

3 **HAUTE SENSIBILITÉ ET SPÉCIFICITÉ**

Salmonella, y compris les *Salmonelles* lactose positives **99 %***

*Spécificité et sensibilité de l'étude scientifique: "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 présenté durant l'ECCMID.

Le saviez-vous ? L'enrichissement en bouillon RambaQUICK™ Salmonella peut être utilisé avant l'étape d'inoculation du milieu de culture CHROMagar™ Salmonella Plus, après la méthode RambaQUICK™ Salmonella pour détecter rapidement les *Salmonelles*. La référence produit pour cet enrichissement en bouillon est SQ001.

Description du milieu

| | | |
|-----------------------|-------------------------------------------------|----------|
| Base en poudre | Total | 32,8 g/L |
| | Agar | 15,0 |
| + | Peptone et extrait de levure | 8,0 |
| | Sels | 8,5 |
| Supplément | Mix chromogénique | 1,3 |
| (inclus dans le pack) | Stockage à 15/30 °C - pH: 7,5 ± 0,2 | |
| CHROMagar™ White | Durée de conservation | 3 ans |
| Opaque | 1 ^{er} : Forme liquide | 6 mL/L |
| | Stockage à 15/30 °C Durée de conservation | 5 ans |
| | Afin d'obtenir un fond blanc opaque : | |
| | En poudre : | 1,0 g/L |
| | Stockage à 15/30 °C Durée de conservation | 3 ans |

| | |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Échantillons habituels | nourriture, viande, oeufs frais, produits laitiers, etc. |
| Procédure | Inoculation après enrichissement sélectif des échantillons selon ISO 6579. Incubation de 18 à 24 h à 37 °C. Conditions d'aérobiose. |

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

Références pour commander

Veillez utiliser ces références produits lorsque vous contactez votre distributeur local :

CHROMagar™ Salmonella Plus:

Pack de 5000 mL SA162

Pack de 25 L SA163-25

Supplément CHROMagar™ White Opaque (option):

Pack de 5000 mL SU702

Pack de 25 L SU703-25

Fabricant : CHROMagar, 29 avenue George

Sand, 93210 La Plaine Saint-Denis - France

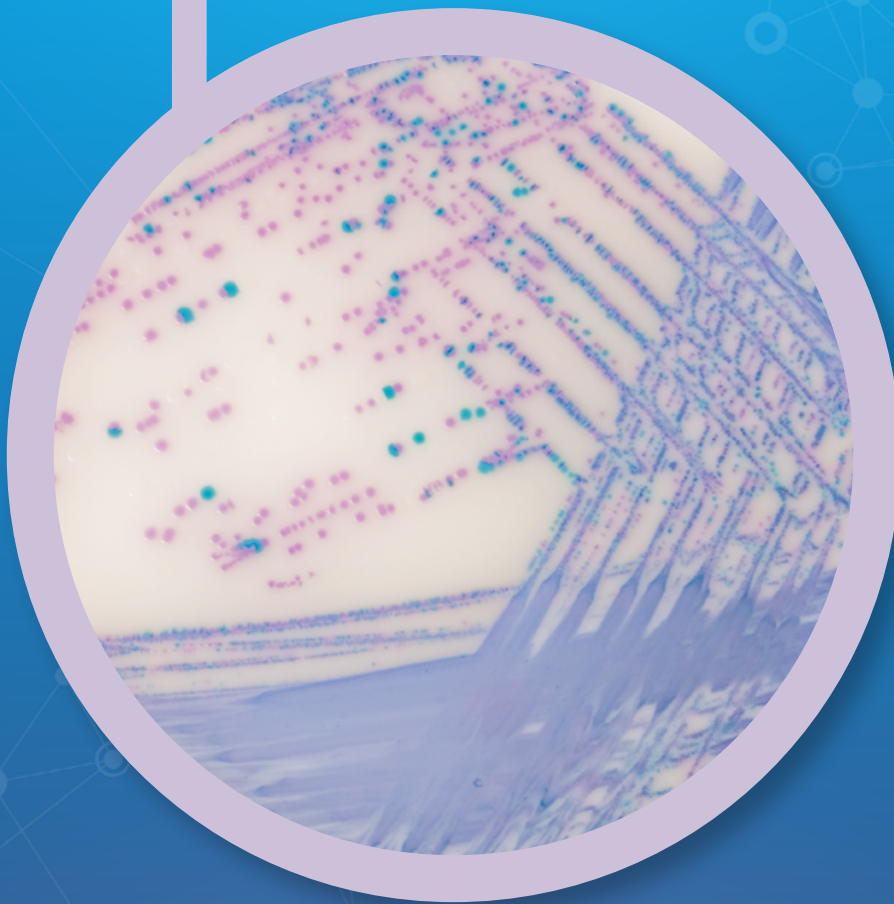
Email : CHROMagar@CHROMagar.com

Site web : www.CHROMagar.com

Trouvez votre distributeur le plus proche sur

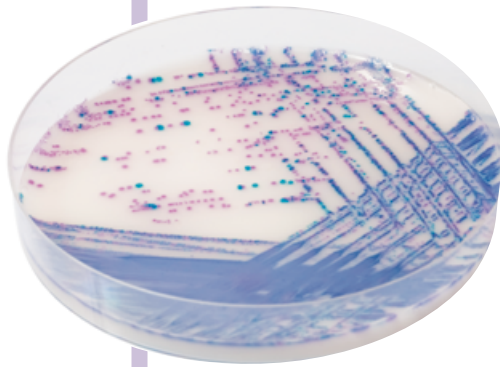
www.CHROMagar.com/contact

● CHROMagar™ Salmonella Plus



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

CHR  **Magar**™
The Chromogenic Media Pioneer



Placa opaca : con un suplemento CHROMagar™ White Opaque

Lectura de placa

- *Salmonella* incluida *S. typhi*, *S. paratyphi* A y *Salmonella* lactosa positiva
→ malva
- Coliforme
→ azul
- *E. coli*
→ incoloro
- *Proteus*
→ incoloro o inhibido



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.

Rendimiento del medio

1 **EN CONFORMIDAD CON LOS REQUISITOS DE LA ISO 6579-1** 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.

¿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 6 mL/L Almacenamiento a 15/30 °C Vida útil 5 años |
| Suplemento CHROMagar™ White Opaque | <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 18-24 h 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

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

CHROMagar™ White Opaque suplemento (opcional):
Envase de 5000 mL SU702
Envase de 25 L SU703-25

Fabricante: CHROMagar, 29 avenue George Sand, 93210 La Plaine Saint-Denis - Francia
Email: CHROMagar@CHROMagar.com
Sitio web: www.CHROMagar.com
Encuentre su distribuidor más cercano en:
www.CHROMagar.com/contact