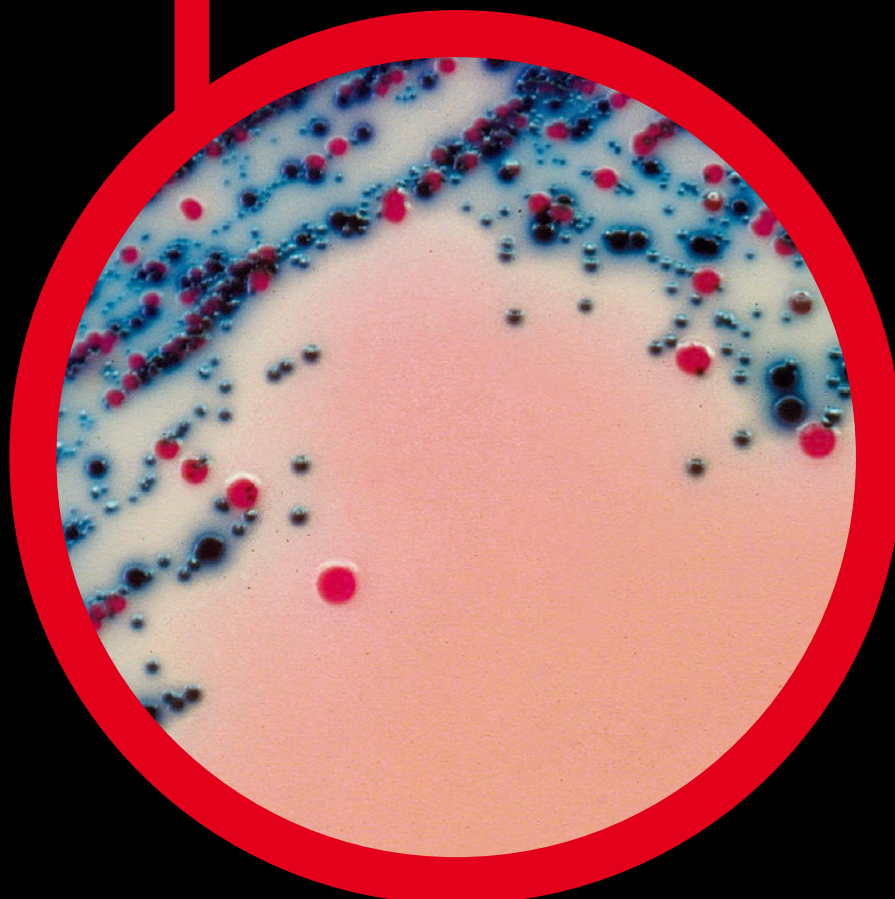


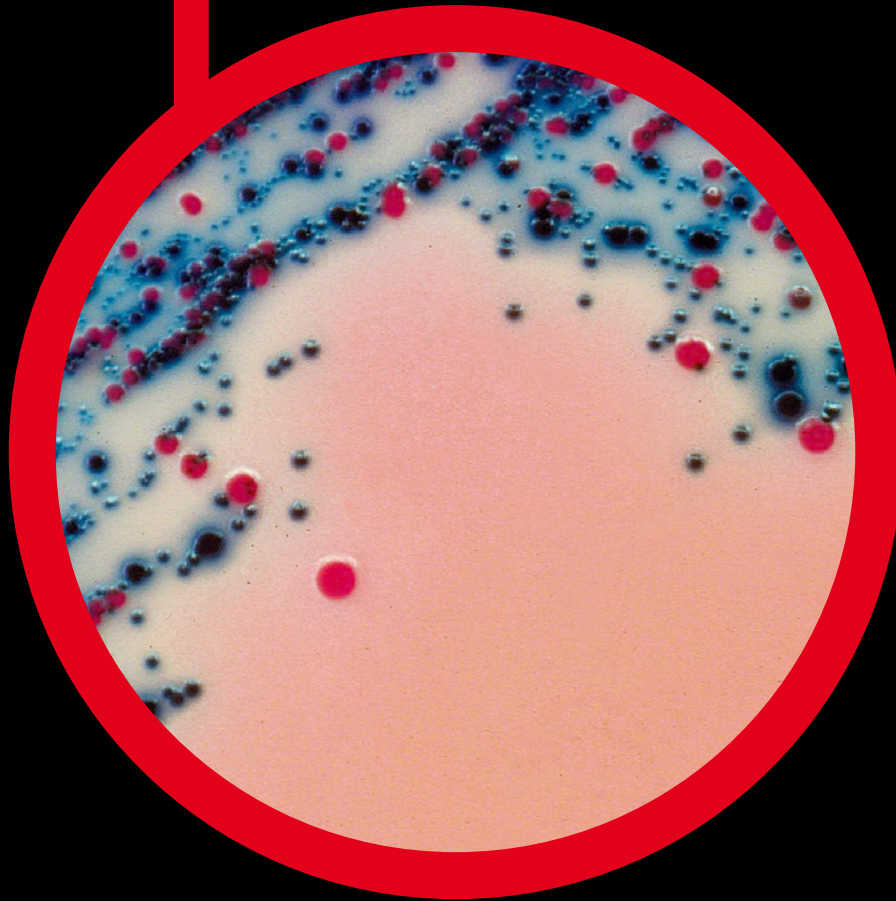
Rambach™ Agar



Click below:



● Rambach™
Agar



For detection and isolation of *Salmonella* spp.



Plate Reading

- *Salmonella*
→ red
- Many Coliforms
→ blue, violet
- *Proteus*, etc.
→ colourless



For detection and isolation of *Salmonella* species in food samples

Background

Despite its early discovery in the 1880's, *Salmonella* remains a major worldwide pathogen and one of the most common causes of food-borne infections. For instance, in the US, *Salmonella* has an incidence rate of 16.2 cases per 100,000 (CDC estimation, 2008).

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. This underlines the importance of a continuous control of *Salmonella* along the entire food production chain. Large scale testing is only possible with efficient detection tools.

Medium Performance

- 1 **RELIABLE**
The first commercially available (1989) chromogenic medium for *Salmonella*, is still successful today, thanks to its performance. It can be also used with clinical specimens.
- 2 **HIGH SPECIFICITY / LESS WORKLOAD**
The conventional media for the detection of *Salmonella* by H₂S character has very poor specificity, creating an abundance of false positives (*Citrobacter*, *Proteus*, etc.) among the rare real positive *Salmonella*. The workload for unnecessary examination of suspect colonies is so high that the real positive *Salmonella* colonies might often be missed in routine testing. Because of their poor specificity, conventional media require tedious examination of at least 10 colonies per suspected sample. On the contrary, Rambach™ Agar eliminates most of those false positives and allows technicians to focus on the real contaminated samples.
- 3 **VERY HIGH SENSITIVITY**
Salmonella → 93,9 %*
*Sensitivity from scientific study: Gruenewald, R. et al. 1991. Use of Rambach Propylene Glycol Containing Agar for Identification of *Salmonella* spp. J.C.M. 29: 2354-2356.
- 4 **INTENSE RED COLOURATION**
for easy reading, compared to other chromogenic media.
- 5 **FAST RESULTS**
particularly useful in case of a sudden, dangerous outbreak of *Salmonella* food poisoning.

Medium Description

Powder Base	Total	30.7 g/L
	Opaque agar	20.0
+ Supplement (Included in the pack)	Peptone & Yeast extract	8.0
	Chromogenic and selective mix.....	2.7
	Storage at 15/30 °C - pH: 7.1 ± 0.2	
	Shelf Life	3 years
	Propylene glycol (Liquid form)	10 mL/L
	Storage at 15/30 °C Shelf Life	10 years

Usual Samples	Food and Environmental samples
Procedure	Direct streaking or after an appropriate enrichment step of the sample. Incubation at 37 °C for 24 h. Aerobic condition.

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

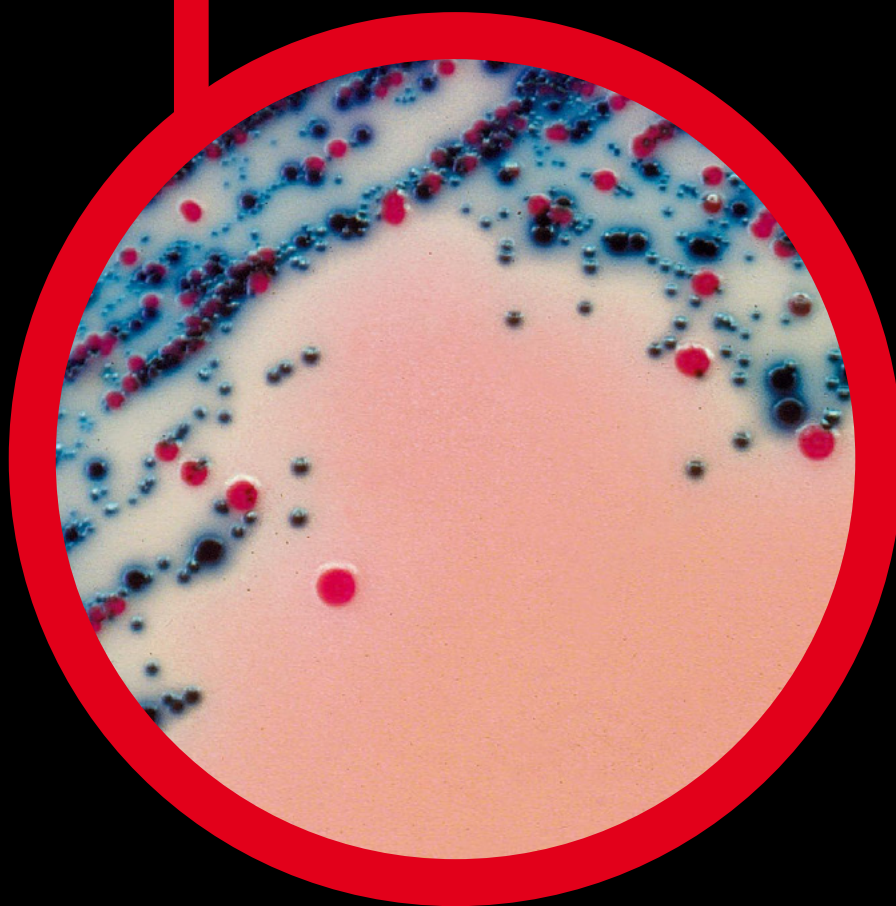
Order References

Please use these product references when contacting your local distributor:

- 5000 mL pack RR702 (included in this reference: powder base RR702B + supplement RR702S)
25 L pack RR703-25 (included in this reference: powder base RR703-25B + supplement RR703-25S)

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

● Rambach™
Agar



**Pour la détection et l'isolement de
Salmonella spp.**

Pour la détection et l'isolement des espèces de *Salmonella* dans les échantillons alimentaires

Contexte

Malgré sa découverte dans les années 1880, *Salmonella* reste, encore aujourd'hui, un pathogène majeur et l'une des causes les plus courantes d'infections d'origine alimentaire. Aux États-Unis, par exemple, *Salmonella* représente 16,2 cas pour 100 000 habitants (estimation CDC, 2008). Principale facteur de contamination de la chaîne alimentaire et/ou lors des processus de production alimentaire, *Salmonella* transmet généralement des maladies entériques dont les principaux symptômes sont les crampes abdominales, la diarrhée, les nausées et les vomissements. Des cas plus graves, par exemple des cas de typhoïde ou des infections chez des patients immunodéprimés, peuvent entraîner une déshydratation corporelle avec insuffisance rénale ou bactériémie. Cela souligne l'importance d'un contrôle continu des *Salmonella* tout au long de la chaîne de production alimentaire. Les tests à grande échelle ne sont possibles qu'avec des outils de détection efficaces.

Performance du milieu

- 1 **FIABLE**
Premier milieu chromogène disponible sur le marché (1989) pour *Salmonella* a encore du succès aujourd'hui grâce à ses performances. Il peut également être utilisé avec des échantillons cliniques.
- 2 **HAUTE SPÉCIFICITÉ / MOINS DE CHARGE DE TRAVAIL**
Les milieux traditionnels pour la détection de *Salmonella* par le caractère H₂S ont une très faible spécificité, créant une abondance de faux positifs (*Citrobacter*, *Proteus*, etc.) parmi de rares *Salmonelles* positives. La charge de travail nécessaire à l'examen inutile des colonies suspectes est si élevée que les véritables colonies positives de *Salmonella* peuvent souvent être manquées dans les tests de routine. En raison de leur faible spécificité, les milieux traditionnels nécessitent un examen fastidieux d'au moins 10 colonies par échantillon suspect. Au contraire, Rambach™ Agar élimine la plupart de ces faux positifs et permet aux techniciens de se concentrer sur les échantillons réellement contaminés.
- 3 **TRÈS HAUTE SENSIBILITÉ**
Salmonella → 93,9 %*
- 4 **COLORATION ROUGE INTENSE**
pour une lecture facilitée en comparaison avec les autres milieux existants.
- 5 **RÉSULTATS RAPIDES**
particulièrement utile en cas d'épidémie soudaine et dangereuse d'intoxication alimentaire par *Salmonella*.

Description du milieu

Base en poudre	Total	30,7 g/L
	Agar opaque	20,0
+ Supplément (Inclus dans le pack)	Peptone & extrait de levure	8,0
	Mix chromogénique et sélectif	2,7
	Stockage à 15/30 °C - pH : 7,1 ± 0,2	
	Durée de conservation	3 ans
	Propylène glycol (forme liquide)	10 mL/L
	Stockage à 15/30 °C Durée de conservation	10 ans

Échantillons habituels	Échantillons alimentaires et environnementaux
Procédure	Ensemencement direct ou après une étape d'enrichissement appropriée. Incubation à 37 °C pendant 24 h. 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



Lecture

- *Salmonella*
→ rouge
- Coliformes
→ bleu, violet
- *Proteus*, etc.
→ incolore



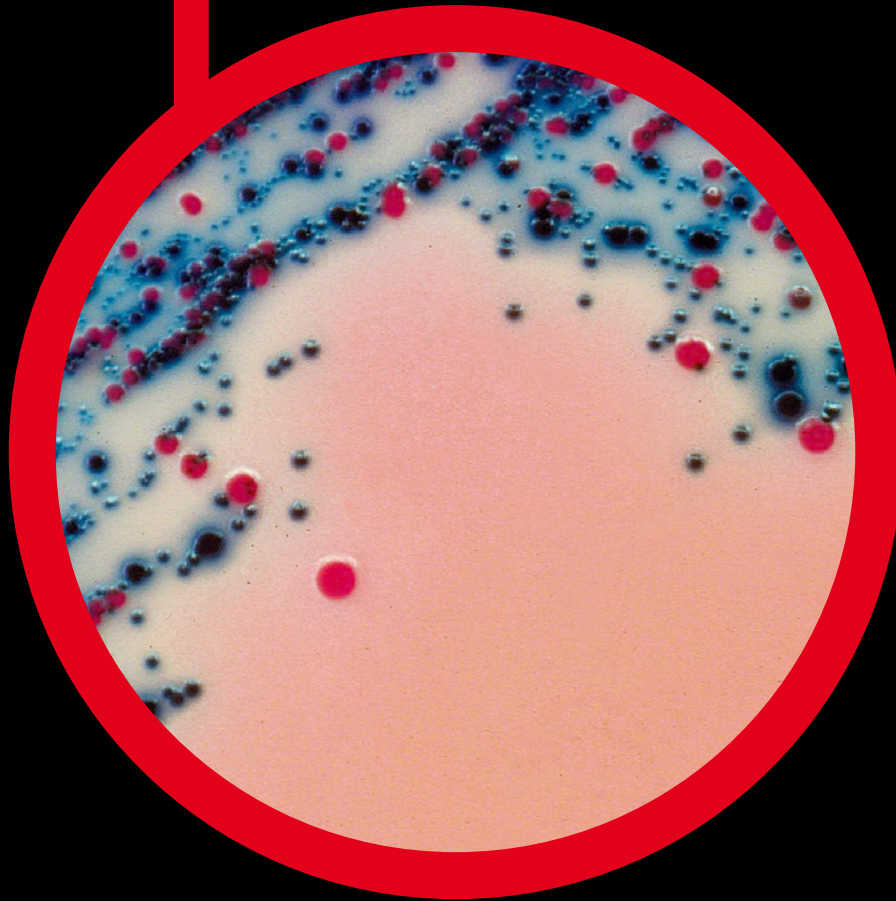
Référence pour commander

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

- 5000 mL pack RR702 (Inclus dans cette référence : base RR702B + supplément RR702S)
25 L pack RR703-25 (Inclus dans cette référence : base RR703-25B + supplément RR703-25S)

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

● Rambach™
Agar



Para la detección y aislamiento de
Salmonella spp.



Lectura de placa

- *Salmonella*
→ rojo
- Muchos coliformes
→ azul, morada
- *Proteus*, etc.
→ incoloro



Para la detección y aislamiento de especies de *Salmonella* en muestras de comida

Antecedentes

A pesar de su temprano descubrimiento en la década de 1880, la *Salmonella* sigue siendo un importante patógeno en todo el mundo y una de las causas más comunes de infecciones transmitidas por los alimentos. Por ejemplo, en EE.UU., la *Salmonella* tiene una tasa de incidencia de 16,2 casos por cada 100.000 (estimación del CDC, 2008).

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, puede conducir a la deshidratación del cuerpo con insuficiencia renal o bacteriemia. Esto pone en evidencia la importancia de un control continuo de la *Salmonella* a lo largo de toda la cadena de producción de alimentos. Una evaluación a gran escala sólo es posible con herramientas de detección eficaces.

Rendimiento del medio

- 1 **FIABLE**
El primer medio cromogénico disponible en el mercado (1989) para *Salmonella*, sigue teniendo éxito hoy en día gracias a su rendimiento. Éste puede usarse también con muestras clínicas.
 - 2 **ALTA ESPECIFICIDAD/ MENOS TRABAJO**
Los medios convencionales para la detección de *Salmonella* por la producción de H₂S tienen muy poca especificidad, lo que resulta en numerosos falsos positivos (*Citrobacter*, *Proteus*, etc) entre escasos positivos verdaderos de *Salmonella*. La carga de trabajo de exámenes innecesarios de las colonias sospechosas es tan pesada que las colonias positivas reales de *Salmonella* se pasan a menudo por alto en las pruebas de rutina. Debido a su poca especificidad, los medios convencionales requieren un examen tedioso de al menos 10 colonias por muestra sospechosa. Por el contrario, Rambach™ Agar elimina la mayoría de los falsos positivos y permite a los técnicos centrarse en las muestras contaminadas reales.
 - 3 **MUY ALTA SENSIBILIDAD**
Salmonella → 93,9 %*
- *Especificidad y Sensibilidad según el estudio científico: Gruenewald, R. et al. 1991. Use of Rambach Propylene Glycol Containing Agar for Identification of *Salmonella* spp. J.C.M. 29: 2354-2356.
- 4 **COLORACIÓN ROJA INTENSA** para una lectura fácil, comparada con otros medios cromogénicos.
 - 5 **RESULTADOS RÁPIDOS** particularmente útil en caso de brotes repentinos de intoxicación de *Salmonella*.

Descripción del medio

Base en polvo	Total	30,7 g/L
	Agar opaco	20,0
	Peptona y extracto de levadura	8,0
	Mezcla cromogénica selectiva.....	2,7
	Almacenamiento a 15/30 °C - pH : 7,1 ± 0,2	
+ Suplemento (incluido)	Vida útil.....	3 años
	Propilenglicol (en forma líquida)	10 mL/L
	Almacenamiento a 15/30 °C Vida útil.....	10 años

Muestras habituales	Muestras alimentarias y medioambientales.
Procedimiento	Siembra directa tras una etapa de enriquecimiento de la muestra. Incubación a 37 °C, 24 h. 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 :

Envase de 5000 mL RR702

(Referencia compuesta de: base en polvo RR702B + suplemento RR702S)

Envase de 25 L RR703-25

(Referencia compuesta de: base en polvo RR703-25B + suplemento RR703-25S)

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