

## TECHNICAL DATA SHEET

# TRYPTONE-SALT BROTH

### DILUENT

## 1 INTENDED USE

Tryptone-Salt Broth is a diluent used to prepare stock solutions of food and dairy products as well as cosmetics in preparation for microbiological analysis. It is also used to prepare serial dilutions.

## 2 PRINCIPLES

Tryptone assures the resuscitation of microorganisms having undergone sublethal treatments.

Sodium chloride provides an isotonic solution.

## 3 TYPICAL COMPOSITION

The composition can be adjusted in order to obtain optimal performance.

For 1 liter of media :

- Tryptone ..... 1,0 g
- Sodium chloride ..... 8,5 g

pH of the ready-to-use media at 25 °C : 7,0 ± 0,2.

## 4 PREPARATION

- Dissolve 9,5 g of dehydrated media in 1 liter of distilled or demineralized water.
- Stir slowly until complete dissolution.
- Dispense in tubes or flasks.
- Sterilize in an autoclave at 121°C for 15 minutes.
- Cool the media to room temperature.

✓ **Reconstitution :**  
9,5 g/L

✓ **Sterilization :**  
15 min at 121 °C

## 5 INSTRUCTIONS FOR USE

### Preparation of stock solutions :

- Aseptically add X g or X mL of the product to test to a vial of media prepared as above (or using ready-to-use media BM114 or BM135), in order to perform 1:10 dilutions.
- Mix well.

### Preparation of decimal dilutions :

- Add 1 mL of stock solution to a tube containing 9 mL of medium prepared as above or to ready-to-use media BM008.
- Mix well.
- Repeat the operation until the desired dilution is obtained.

## 6 QUALITY CONTROL

**Dehydrated media :** white powder, free-flowing and homogeneous.

**Prepared media :** colorless solution, limpid.

Typical culture response after 45-60 minutes of incubation at 20-25 °C (NF EN ISO 11133) :

Microorganisms		Growth
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00013	± 30 % of colonies / T <sub>0</sub>
<i>Staphylococcus aureus</i>	WDCM 00034	± 30 % of colonies / T <sub>0</sub>

## 7 STORAGE / SHELF LIFE

---

**Dehydrated media** : 2-30 °C.

The expiration date is indicated on the label.

**Ready-to-use media in tubes, vials or flexible bags** : 2-25 °C.

The expiration dates are indicated on the labels.

**Prepared media** <sup>(\*)</sup>: 180 days at 2-25 °C.

(\*) Benchmark value determined under standard preparation conditions, following manufacturer's instructions.

## 8 PACKAGING

---

**Dehydrated media** :

500 g bottle ..... BK014HA

**Ready-to-use media**

50 x 9 mL tubes ..... BM00808

10 x 90 mL vials ..... BM11408

3 x 3 L flexible bags ..... BM13508

## 9 BIBLIOGRAPHY

---

ISO 14461-2. Avril 2005. Lait et produits laitiers. Contrôle de qualité en laboratoires microbiologiques. Partie 2 : Détermination de la fiabilité des comptages de colonies en boîtes parallèles et des dilutions décimales suivantes.

ISO 14461-1. Mai 2005. Lait et produits laitiers. Contrôle de qualité en laboratoires microbiologiques. Partie 1 : Evaluation de la performance des analystes effectuant les comptages de colonies.

NF EN ISO 8199. Janvier 2008. Qualité de l'eau. Lignes directrices générales pour le dénombrement des micro-organismes sur milieu de culture.

NF EN ISO 6887-5. Octobre 2010. Microbiologie des Aliments. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique – Partie 5 : Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers.

NF EN ISO 11133. Juillet 2014. Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau - Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture (Tirage 2 (2016-01-01)).

NF EN ISO 6887-1. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 1 : règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales.

NF EN ISO 6887-2. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 2 : règles spécifiques pour la préparation des viandes et produits carnés.

NF EN ISO 6887-3. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 3 : règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche

NF EN ISO 6887-4. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 4 : règles spécifiques pour la préparation de produits variés.

NF EN ISO 18415. Août 2017. Cosmétiques. Microbiologie. Détection des micro-organismes spécifiés et non spécifiés.

## 10 ADDITIONAL INFORMATION

---

The information provided on the labels take precedence over the formulations or instructions described in this document and are susceptible to modification at any time, without warning.

Document code : TRYPTONE SALT\_ENV16  
Creation date : 01-2003  
Updated : 01-2018  
Origin of revision : Bibliography.