

Instructions d'emploi

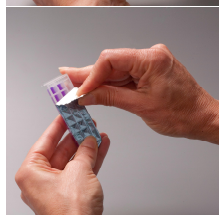
DSM Food Specialties B.V.

P.O. Box 1
2600 MA Delft
Pays-Bas
www.dsm.com

Delvotest[®] T Plaques



1. Déterminer le nombre de plaques et/ou blocs de 16 puits requis et les découper à l'aide d'un couteau aiguisé ou de ciseaux. Veiller à ne pas endommager les blocs restants.



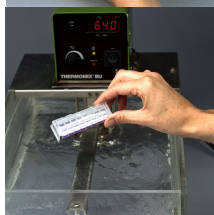
2. Retirer complètement la feuille d'aluminium.



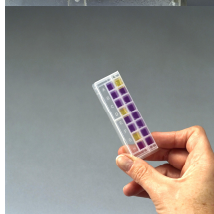
3. Pipetter le témoin négatif et l'échantillon à analyser dans les puits. Identifier la position de chaque échantillon d'après les lettres et les chiffres figurant sur le bord des multiplaques.



4. Sceller les blocs avec les bandes ou feuilles adhésives fournies avec le kit de test.



5. Faire flotter les blocs dans un bain-marie à agitation muni d'un couvercle ou un incubateur pour plaques préchauffé à 64 °C ± 2 °C. Réglez la minuterie pour 2Hours et 45 minutes et vérifiez le contrôle de temps lecture (2h45-3H15)



6. Retirer les blocs du bain-marie une fois écoulé le temps d'incubation requis et lire les résultats sur le bas des blocs.



Considérations importantes :

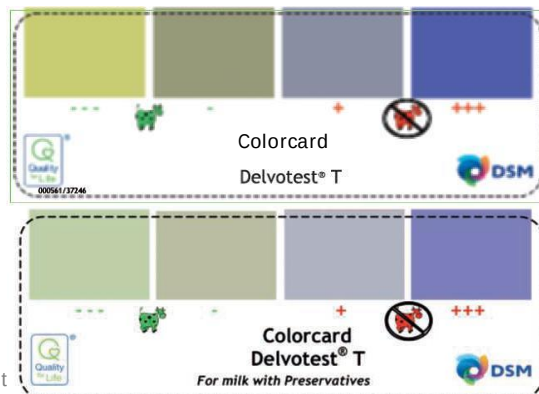
- 1- Utiliser la carte de couleurs fournie pour lire les résultats du test.
- 2- Le bloc qui vient d'être incubé peut être analysé automatiquement par le système DelvoScan : retirer simplement les plaques du bain-marie, les sécher à l'aide d'une serviette et les placer dans les positions voulues du lecteur. Lancer le logiciel DelvoScan.
- 3- Le temps témoin est le temps mis par le test pour virer au jaune lorsque le lait est exempt d'antibiotiques. Vérifier la couleur jaune correspondant au résultat négatif sur la carte de couleurs. Une incubation trop longue réduit la sensibilité

du test.

L'incubation d'échantillons de lait de brebis et de chèvre nécessite 10-30 min de plus que ceux de lait de vache.

4- Le fait de plonger les tests dans de l'eau froide ou glacée permet de disposer de plus de temps pour lire le résultat après l'incubation. Le froid bloque les changements de couleur ultérieurs.

5- Le tiers supérieur du gel d'agar de l'ampoule peut rester violet tandis que les deux tiers inférieurs sont jaunes. Le résultat du test est alors négatif.



Bien que nous nous efforcions de fournir des informations exactes, aucun élément engageant notre responsabilité légale, y compris, et sans s'y limiter, en ce qui concerne la précision, l'exactitude ou l'exhaustivité des informations ou l'absence de violation des droits de propriété intellectuelle de tiers. Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis. Veuillez nous contacter pour obtenir une version actualisée de ce document ou des informations supplémentaires. Les formulations des produits de l'utilisateur et les applications et conditions d'emploi spécifiques échappant à notre contrôle, nous ne fournissons aucune garantie et ne faisons aucune déclaration concernant les résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. La responsabilité de la détermination de la pertinence de nos produits pour les objectifs spécifiques de l'utilisateur et du statut juridique pour l'usage prévu de nos produits par l'utilisateur incombe à ce dernier.

DSM Food Specialties B.V. | A. Fleminglaan 1 | 2613 AX Delft | The Netherlands | info.food@dsm.com | Trade Register Number 27235314