

FICHE TECHNIQUE

Art N°: 04.1917100

Fiche créée le: 30/05/2013

Dernière modification le : 03/10/2018



Désignation commerciale : S-Monovette® 2.7ml + EDTA K3 –
Bouchon mauve.

Application : Prélèvement sanguin pour analyses en hématologie

Fabricant : SARSTEDT AG & Co.KG D-51582 NUMBRECHT – Allemagne
Certification ISO 13485

Caractéristiques produit :

Description	S-Monovette® 2.7ml pour prélèvement sanguin sur EDTA K3 pour analyses en hématologie.	
Normes et Directives :	Dispositif Médical de Diagnostic In Vitro conforme à la Directive 98/79/CE	
Matière :	Tube	Polypropylène PP
	Bouchon	Polyéthylène haute densité HD-PE+ colorant mauve
	Membrane	Caoutchouc naturel
	Embout piston	Polyéthylène haute densité
	Tige piston	Polystyrène
	Etiquette	Plastique transparente
Additif	EDTA K3	1.6mg/ml de sang = anticoagulant
Dimensions :	Hauteur totale	91mm
	Hauteur hors bouchon	75mm
	Diamètre	13mm
	Volume	2.7ml par trait de jauge



Art N°: 04.1917100

Qualités biologiques	Stérile par irradiation
Conditionnement :	Carton de 10 boîtes de 50 S-Monovette® Soit 500 pièces
Numéro de lot :	Situé sur carton, boîte et chaque S-Monovette®
Date limite d'utilisation	18 mois en sortie de production

Mode d'emploi –Limites d'utilisation – Recommandations :

Usage unique

Pour prélèvement sanguin veineux uniquement

Stocker de préférence à température ambiante 20°C +/- 5°C dans un endroit sec à l'abri des UV. Toutefois la conservation à partir de 0°C est possible à condition de bien laisser les produits revenir à leur température d'utilisation avant prélèvement

Absence de latex

Manipulations d'ouverture et fermeture sécurisées grâce au bouchon coiffant vissant, réalisables manuellement ou automatiquement sur les chaînes pré-analytiques et systèmes de débouchage ou rebouchage automatisés.

Respecter le mode d'emploi situé sur chaque boîte de S-Monovette pour le prélèvement par aspiration ou par technique sous-vide.

Bien remplir au trait de jauge 2.7ml.

Après le prélèvement, mélanger avec précaution par retournements.

Centrifugation : 1.800 – 2.500g x 10 min à 18-25°C