



Fiche de Spécifications Produit

Delvotest® PEN 5

Dernière révision: 19 July 2019

Informations sur le produit

Description

Les tests Delvotest® sont des échantillons lyophilisés de lait mélangé. Le produit contient un contrôle négatif, un mélange de lait de vache, de chèvre et de brebis contaminé par la pénicilline G et du lait de vache contaminé par de la sulfadiazine.

Les tests Delvotest® peuvent être utilisés pour vérifier et contrôler les paramètres de performance des tests de détection de résidus de substances antibactériennes dans le lait.

Le contrôle négatif Delvotest du lait peut être utilisé comme guide pour déterminer le temps de contrôle de la série de tests microbiens Delvotest et pour démontrer leur performance.

Le test de pénicilline à 4 ppb (lait de vache ou de chèvre ou de brebis) contient $4 \pm 0,5$ ppb de pénicilline G et vise à démontrer la conformité à la législation européenne sur les MRL pour la pénicilline G. Le test de pénicilline à 5 ppb (lait de vache) contient $5 \pm 0,5$ ppb de pénicilline G, vise à démontrer la conformité aux exigences de la FDA et permet de déterminer la valeur seuil des kits de test approuvés par l'AOAC et selon le FD&C. (USP ; standard de référence Pénicilline G potassium, catalogue n° 50250).

Le test de sulfadiazine vise à démontrer la performance appropriée d'un test lors de la détection de la présence de sulphonamides. Le test de sulfadiazine (lait de vache) contient environ 1 000 ppb de sulphadiazine (P.A.).

Les procédures de contrôle qualité et de mise sur le marché comprennent un certain nombre de vérifications pertinentes dans la série de tests Delvotest®.

Application

Flacons

Chaque flacon contient environ 1,5 g de lait lyophilisé.

Statut

Le produit n'est pas une denrée alimentaire ou un matériau en contact avec des denrées alimentaires, ce qui signifie que le Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés ne s'applique pas à ce produit.

Informations réglementaires

S'en référer aux réglementations locales.



Emballage & Conservation

Conditionnement	Numéro de produit 8186: 6 Flacons
Conditions de transport	Déclaration de condition de transport disponible sur demande.
Conservation	Stocker entre 2 °C et 8 °C; protéger contre le gel.
Durée de conservation	Conserver dans l'emballage d'origine dans les conditions de stockage recommandées, le produit a une durée de conservation optimale de 5 années

Head Office: A. Fleminglaan 1 | P.O. Box 1 | 2600 MA Delft | The Netherlands | tel. +31 15 279 9111
For further information, additional addresses and our webshop visit www.dsm.com/foodandbeverages

Malgré le soin et les efforts apportés pour assurer l'exactitude des informations fournies dans ce document, aucune de ses dispositions ne peut être interprétée comme comportant une déclaration ou garantie de quelque nature que ce soit dont nous assumons la responsabilité légale, comprenant et non limitée à toute garantie quant à l'exactitude, la mise à jour ou l'exhaustivité desdites informations ou concernant la non-violation de droits de propriété intellectuelle de tiers. Le contenu du présent document est susceptible d'être modifié sans préavis. Le présent document, dont le contenu n'est pas vérifié, ne sera pas automatiquement remplacé à la suite de modifications. Veuillez nous contacter pour obtenir la dernière version de ce document ou des informations supplémentaires. Les formulations de produits, les applications d'usage spécifique et les conditions d'utilisation de l'utilisateur étant indépendantes de notre volonté, nous n'offrons aucune garantie ou déclaration relative aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. Il appartient à l'utilisateur de déterminer si nos produits conviennent aux emplois spécifiques de l'utilisateur et d'établir le statut juridique pour l'usage de nos produits tel que prévu par l'utilisateur.