



INSUMOLAB

Capitán Orella 2375

Ñuñoa - Santiago

E-mail:ventas@insumolab.cl

Solución Neutralizante Universal

Presentación: Caja 50 unidades, tubos con 10 ml de medio
Caja 50 unidades, tubos con 5ml de medio

Características Físicas

- **Apariencia:** transparente
- **Color:** blanquecino a amarillo suave
- **pH:** 7.0 ± 0.2

Uso:

La solución neutralizante es medio recomendada en la industria alimentaria para la toma y transporte de muestras de superficies y equipos, que han sido tratadas con detergentes, desinfectantes y/o sanitizantes, incluidos los amonios cuaternarios.

Transporte de la muestra: preferentemente dentro de 4 horas mantenida fría entre 1– 4°C.
Procesar y cultivar en el laboratorio antes de las 24 horas.

Control de esterilidad:

Incubadas a 35°C por 48 horas: No hubo desarrollo bacteriano

Incubadas a 20°C por 96 horas: No hubo desarrollo bacteriano

Control de Calidad:

Organismo **ATCC** **Resultado esperado**

Cepas control	ATCC	desarrollo 24 hrs	desarrollo 48 hrs	desarrollo 96 hrs
<i>Staphylococcus aureus</i>	6538	excelente	Excelente	Excelente
<i>Pseudomona aeruginosa.</i>	27853	excelente	Excelente	muy bueno
<i>Escherichia coli</i>	11775	excelente	Excelente	muy abundante
<i>Streptococcus faecalis</i>	33186	muy abundante	Abundante	muy bueno

Almacenamiento: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco.

Descripción:



INSUMOLAB

Capitán Orella 2375

Ñuñoa - Santiago

E-mail:ventas@insumolab.cl

La solución neutralizante se utiliza para prevenir o neutralizar el efecto inhibitorio de los desinfectantes sobre el crecimiento de los microorganismos en el control de superficies y equipos en la industria de alimentos. Su formulación está basada en la Norma ISO 18593: 2004. El polisorbato y lecitina aumentan el poder emulsionante. La lecitina neutralizan residuos de desinfectantes tales como amonios cuaternarios, amfotericidas. El Polisorbato 80 neutraliza compuestos fenólicos, hexaclorofeno, formol y compuestos mercuriales. La acción conjunta de lecitina y Polisorbato 80 neutraliza el alcohol etílico. El tiosulfato de sodio neutraliza productos en base a halógenos.

Composición (en gramos por litro):

Peptona de carne	1 g
Cloruro de Sodio	8,5g
Monooleato de sorbitan (polisorbato 80)	30 g
Lecitina	3 g
Tiosulfato de Sodio	5 g
L-Histidina	1 g
Saponina	30 g

Destrucción y desinfección:

Es responsabilidad de cada laboratorio la adecuada gestión de sus desechos, según protocolo interno o mediante terceros que garanticen su adecuado tratamiento, cumpliendo las normativas vigentes.