



## Caso-Bouillon (TSB)

Version: 07/2022  
M&S Artikelnummern: 4021 (25 x 20 ml) und 5023 (4 x 250 ml)  
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen  
Farbe: Gelblich  
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C  
Haltbarkeit: 8 Monate nach Herstellung

### Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Caso-Bouillon ist eine Universalbouillon und wird für die Anreicherung von Mikroorganismen und für Sterilitätsprüfungen eingesetzt. Die Zusammensetzung entspricht der harm. EP/USP und DIN EN ISO 9308-1. Durch die nährstoffreiche Zusammensetzung ist sie auch zur Anzucht von anspruchsvollen Mikroorganismen geeignet.

Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

### Typische Zusammensetzung

Casein, enzymatisch verdaut	17,0 g/l
Sojamehl, enzymatisch verdaut	3,0 g/l
Glukose	2,5 g/l
Natriumchlorid	5,0 g/l
Dikaliumhydrogenphosphat	2,5 g/l

pH-Wert bei 25 °C 7,3 ± 0,2

### Mikrobiologische Qualitätskontrolle

#### Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

#### Produktivität Qualitativ

Inkubationsbedingung: 18-48 h bei 25-35 ± 2 °C; Beimpfungskonzentration: 5 - 100 KBE

Organismus	Teststamm	Inokulum	Inkubation	Ergebnis
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	< 5 KBE	20 h bei 36°C	Deutliche Trübung
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	WDCM 00024	< 10 KBE	20 h bei 36°C	Trübung + Kahmhaut
<i>Klebsiella aerogenes</i>	WDCM 00175	< 5 KBE	18 h bei 36°C	Deutliche Trübung
<i>E. faecalis</i>	WDCM 00009	< 10 KBE	18 h bei 36°C	Deutliche Trübung
<i>B. subtilis</i>	WDCM 00003	< 50 KBE	20 h bei 30 °C	Leichte Trübung
<i>Staph. aureus</i>	WDCM 00034	< 20 KBE	22 h bei 36 °C	Deutliche Trübung
<i>Candida albicans</i>	DSM 1386	< 100 KBE	48 h bei 25 °C	Leichte Trübung