

Francisellabuljong

Gyldig fra: 05.05.20

Mengde:	Produksjonsnr.:	Dato:	Godkjent:
Utbytte	Skåler : ia	Rør:	Flasker: ia

1. Bruksområde

Buljongen brukes til resistenstesting av Francisella.

2. Ingredienser

Mål/vei inn	Produsent	Katalognr.	Batch nr.	Helsefare	Rom nr.	Mengde	Sign
I) Mueller Hintom II Broth	BD	212322		Ia	U334	11 g	
Renset vann	-	-		Ia	-	490 ml	
II) Isovitallex	BD	211876		Xi	Kjøleskap 10266	1 flaske	
Fortynningsmiddel	BD	211876		Ia	Kjøleskap 10266	1 flaske	

3. Prosedyre

	Tilberedning	Instr. Reg.nr.	Sign
Blanding	I) Bland pulveret godt i renset vann. Kok blandingen i et minutt. Autoklaver blandingen. Etter autoklaving avkjøl blandingen til under 45-50 °C	-	
Tilsetting	Jobb i sterilbenk! II) Bland Isovitallex godt med fortynningsmiddelet.	10230	
pH-måling	Slutt pH er 7,3 ± 0,1- Behøver ikke å måle.	-	-
Osmolaritet	ia	-	-
Fordeling	Jobb i sterilbenk! Etter å avkjøle blanding I til under 45-50 °C, tilsett isovitallex-blanding (II). Bland godt. Tappes 22 ml i sentrifugerør (sterile plastrør med blå kork- røren fås fra Beredskapslaboratoriet)	10230	
Sterilisering	Filtrering: ia Autoklaving: 115 °C i 15 min.	Agarkoker: ia 10539	

4. Anmerkninger/rutiner

-

Francisellabuljong

5. Prosedyrekontroll/merking

Parameter	Krav	Avlest verdi/ resultat	Sign
pH	ia	-	-
Visuell inspeksjon	Klar væske/ buljong		
Sterilkontroll	Alle rør et døgn i 37 °C		
Osmolaritet	-	-	-
Mengde pr. enhet	22 ml		
Holdbarhet	4 uker	-	
Etikett	Francisellabuljong, produksjonsnr., dato og holdbarhet	ia	
Pakking	I kurv/ stativ	-	
Oppbevaring	Kjølig	-	
Kopi av arbeidsskjema	Legges ved produktet.	-	-

6. Referanse

-

7. Plass for utskrifter og etiketter