

Referensmaterial (RM) för analys av dricksvatten och livsmedel

Dricksvatten	Innehåll	Analyser	Hållbarhet *
Dw 2020:A	<i>Escherichia coli</i> <i>Citrobacter freundii</i> <i>Clostridium perfringens</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Enterococcus faecalis</i>	Koliforma bakterier <i>Escherichia coli</i> <i>Clostridium perfringens</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Intestinala enterokocker Odlingsbara mikroorganismer	Jun 2022
Dw 2019:B	<i>Cladosporium cladosporioides</i> <i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Streptomyces sp. (griseus group)</i>	Mikrosvamp – mögel Mikrosvamp – jäst Aktinomyceter	Dec 2021
Dw 2019:C	<i>Sphingomonas sp.</i>	Långsamväxande bakterier 22 °C, 7 dygn	Sep 2021

Livsmedel	Innehåll	Analyser	Hållbarhet *
Food 2019:12 Förlängd hållbarhet	<i>Kocuria rhizophila</i> <i>Klebsiella oxytoca</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Bacillus cereus</i> <i>Clostridium perfringens</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus faecalis</i> <i>Candida sp.</i>	Aeroba mikroorganismer Kontaminerande mikroorg. Mjölksyrabakterier Koliforma bakterier, 37 °C Koliforma bakterier, 44 °C Enterobacteriaceae <i>Escherichia coli</i> Anaeroba sulfited. bakterier <i>Clostridium perfringens</i> Koagulaspositiva stafylokocker Enterokocker Presumtiv <i>Bacillus cereus</i> Jäst	Okt 2021
Food 2019:7 Förlängd hållbarhet	<i>Kluyveromyces marxianus</i> <i>Rhizopus stolonifer</i> <i>Penicillium verrucosum</i> <i>Cladosporium cladosporioides</i>	Mögel och jäst	Mar 2022
Food 2017:8 Förlängd hållbarhet	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Penicillium roqueforti</i> <i>Cladosporium cladosporioides</i>	Mögel och jäst	Mar 2022
Food 2017:P-CS Förlängd hållbarhet	<i>Campylobacter jejuni</i> <i>Salmonella</i> Enteritidis Bakgrundsflora	Termotoleranta <i>Campylobacter</i> Salmonella	Feb 2022
Food 2020:P-LE	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>E. coli</i> O157 (VT-neg) Bakgrundsflora	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>E. coli</i> O157 (VT-neg)	Jun 2022

Referensmaterialen levereras med en beskrivning av innehållet, halter av mikroorganismer samt toleransintervall, inom vilket ett enskilt analysresultat bör hamna.

Före leverans förvaras alla referensmaterial vid -55 °C. Material från det senast tillverkade produktionspartiet enligt förteckningen ovan levereras om inget annat anges.

*1 år efter leverans förvarat vid -18 °C till -24 °C fram till angivet utgångsdatum.