

 **(EN) Lactose Broth** **(FR) Bouillon de lactose** **(ES) Caldo de lactosa** **(PT) Caldo de lactose**

# Product Instructions

## Lactose Broth

### DESCRIPTION

A non-selective broth for the detection of coliforms by the Most Probable Number method and for the enrichment of *Salmonella* species.

### APPLICATIONS

For Laboratory Use Only. Safety Data Sheet available.

### PREPARATION OF THE MEDIUM

Suspend 13 grams of the medium in one liter of purified water until evenly dispersed. Heat with repeated stirring and boil for one minute to dissolve completely. Distribute and autoclave at 121°C for 15 minutes.

Final pH: 6.9 ± 0.2 at 25°C

### COMPOSITION OF THE MEDIUM

Pancreatic Digest of Gelatin 5.0 g, Lactose 5.0 g, Beef Extract 3.0 g.

Formulation may be adjusted and/or supplemented to meet performance requirements.

### STORAGE

2-30°C Hygroscopic. Keep container tightly closed.

### DISPOSAL

Follow established laboratory practices.

**Disclaimer:** 3M disclaims all express and implied warranties including warranties of merchantability or fitness for a particular use. If product is defective, the exclusive remedy is, at 3M's option, replacement, or refund. Except where prohibited by law, 3M will not be liable for any further loss or damage arising from use of this product.

**User Responsibility:** Users are responsible for familiarizing themselves with product instructions and information. Visit our website at [www.3M.com/foodsafety](http://www.3M.com/foodsafety), or contact your local 3M representative or distributor for more information.

### EXPLANATION OF SYMBOLS

[www.3M.com/foodsafety/symbols](http://www.3M.com/foodsafety/symbols)

## 3M Food Safety

### 3M United States

3M Center  
Bldg. 275-5W-05  
St. Paul, MN 55144-1000  
USA  
1-800-328-6553

### 3M Canada

Post Office Box 5757  
London, Ontario N6A 4T1  
Canada  
1-800-563-2921

### 3M Latin America

3M Center  
Bldg. 275-5W-05  
St. Paul, MN 55144-1000  
USA  
1-954-340-8263

### 3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH  
Carl-Shurz - Strasse 1  
D41453 Neuss/Germany  
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC  
Morley Street,  
Loughborough  
Leicestershire  
LE11 1EP

United Kingdom  
+(44) 1509 611 611  
3M Österreich GmbH

Euro Plaza  
Gebaude J, A-1120 Wien  
Kranichberggasse 4  
Austria  
+(43) 1 86 686-0

### 3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7  
Singapore, 768923  
65-64508869

### 3M Japan

3M Health Care Limited  
6-7-29, Kita-Shinagawa  
Shinagawa-ku, Tokyo  
141-8684 Japan  
81-570-011-321

### 3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road  
North Ryde, NSW 2113  
Australia  
61 1300 363 878



### 3M Health Care

2510 Conway Ave  
St. Paul, MN 55144 USA  
[www.3M.com/foodsafety](http://www.3M.com/foodsafety)

© 2017, 3M. All rights reserved.  
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.  
34-8717-9030-8

# Instructions relatives au produit

## Bouillon de lactose

### DESCRIPTION

Un bouillon non-sélectif pour la détection de coliformes par la méthode du nombre le plus probable et pour l'enrichissement des espèces de *Salmonella*.

### APPLICATIONS

Destiné uniquement à l'usage en laboratoire. Fiche de données de sécurité disponible.

### PRÉPARATION DU MILIEU

Suspendre 13 grammes de milieu dans un litre d'eau purifiée jusqu'à l'obtention d'une distribution uniforme. Chauffer en mélangeant à plusieurs reprises et faire bouillir pendant une minute pour une dissolution complète. Distribuer et stériliser à l'autoclave à 121 °C pendant 15 minutes.

pH final :  $6,9 \pm 0,2$  à 25 °C

### COMPOSITION DU MILIEU

Digestat pancréatique de gélatine 5,0 g, lactose 5,0 g, extrait de boeuf 3,0 g.

La formule peut être ajustée et/ou complétée afin de respecter les exigences en matière de performance.

### STOCKAGE

Entre 2 et 30 °C, hygroscopique. Maintenir le récipient hermétiquement fermé.

### ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Suivre les pratiques établies en laboratoire.

**Renoncement :** 3M décline toute garantie explicite et implicite de commercialisation ou d'adaptation dans un but spécifique. Si le produit présente un défaut, le recours exclusif, à l'entière discrétion de 3M, est le remplacement ou le remboursement. Sauf interdiction par la loi, 3M ne sera pas responsable de tout autre préjudice ou dommage découlant de l'utilisation de ce produit.

**Responsabilité de l'utilisateur :** Il incombe aux clients et aux utilisateurs de connaître les instructions et les informations. Veuillez visiter notre site [www.3M.com/foodsafety](http://www.3M.com/foodsafety) pour consulter les instructions les plus récentes ou contacter votre représentant ou distributeur 3M.

### EXPLICATION DES SYMBOLES

[www.3M.com/foodsafety/symbols](http://www.3M.com/foodsafety/symbols)

## 3M Food Safety

### 3M United States

3M Center  
Bldg. 275-5W-05  
St. Paul, MN 55144-1000  
USA  
1-800-328-6553

### 3M Canada

Post Office Box 5757  
London, Ontario N6A 4T1  
Canada  
1-800-563-2921

### 3M Latin America

3M Center  
Bldg. 275-5W-05  
St. Paul, MN 55144-1000  
USA  
1-954-340-8263

### 3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH  
Carl-Shurz - Strasse 1  
D41453 Neuss/Germany  
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC  
Morley Street,  
Loughborough  
Leicestershire  
LE11 1EP

United Kingdom  
+(44) 1509 611 611  
3M Österreich GmbH

Euro Plaza  
Gebaude J, A-1120 Wien  
Kranichberggasse 4  
Austria  
+(43) 1 86 686-0

### 3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7  
Singapore, 768923  
65-64508869

### 3M Japan

3M Health Care Limited  
6-7-29, Kita-Shinagawa  
Shinagawa-ku, Tokyo  
141-8684 Japan  
81-570-011-321

### 3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road  
North Ryde, NSW 2113  
Australia  
61 1300 363 878



### 3M Health Care

2510 Conway Ave  
St. Paul, MN 55144 USA  
[www.3M.com/foodsafety](http://www.3M.com/foodsafety)

© 2017, 3M. All rights reserved.  
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.  
34-8717-9030-8

# Instrucciones del producto

## Caldo de lactosa

### DESCRIPCIÓN

Un caldo no selectivo para la detección de coliformes por el método de número más probable para el enriquecimiento de especies de *salmonella*.

### APLICACIONES

Solo para uso de laboratorio. Hoja de datos sobre seguridad disponible.

### PREPARACIÓN DEL MEDIO

Suspenda 13 gramos del medio en un litro de agua purificada hasta que se dispense uniformemente. Caliente mezclando repetidamente y hierva por un minuto para disolver por completo. Distribuya y esterilice en autoclave a 121 °C durante 15 minutos.

pH final: 6,9 ± 0,2 a 25 °C

### COMPOSICIÓN DEL MEDIO

Digesto pancreático de gelatina 5,0 g; lactosa 5,0 g; extracto de carne 3,0 g.

La fórmula se puede ajustar y/o suplementar para satisfacer los requisitos de rendimiento.

### ALMACENAMIENTO

2 a 30 °C higroscópico. Mantenga el recipiente bien cerrado.

### DESECHO

Siga los procedimientos de laboratorio establecidos.

**Descargo de responsabilidades:** 3M renuncia a todas las garantías expresas y tácitas, incluidas las garantías de comerciabilidad o idoneidad para un uso específico. Si el producto es defectuoso, el único remedio es, a elección de 3M, el reemplazo o el reembolso. Salvo cuando lo prohíba la ley, 3M no será responsable de ninguna pérdida ni daño adicional que surja del uso de este producto.

**Responsabilidad del usuario:** Los usuarios son responsables de familiarizarse con las instrucciones e información del producto. Visite nuestro sitio web en [www.3M.com/foodsafety](http://www.3M.com/foodsafety) o póngase en contacto con su representante o distribuidor local de 3M para obtener más información.

### EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

[www.3M.com/foodsafety/symbols](http://www.3M.com/foodsafety/symbols)

## 3M Food Safety

### 3M United States

3M Center  
Bldg. 275-5W-05  
St. Paul, MN 55144-1000  
USA  
1-800-328-6553

### 3M Canada

Post Office Box 5757  
London, Ontario N6A 4T1  
Canada  
1-800-563-2921

### 3M Latin America

3M Center  
Bldg. 275-5W-05  
St. Paul, MN 55144-1000  
USA  
1-954-340-8263

### 3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH  
Carl-Shurz - Strasse 1  
D41453 Neuss/Germany  
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC  
Morley Street,  
Loughborough  
Leicestershire  
LE11 1EP

United Kingdom  
+(44) 1509 611 611  
3M Österreich GmbH

Euro Plaza  
Gebaude J, A-1120 Wien  
Kranichberggasse 4  
Austria  
+(43) 1 86 686-0

### 3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7  
Singapore, 768923  
65-64508869

### 3M Japan

3M Health Care Limited  
6-7-29, Kita-Shinagawa  
Shinagawa-ku, Tokyo  
141-8684 Japan  
81-570-011-321

### 3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road  
North Ryde, NSW 2113  
Australia  
61 1300 363 878



### 3M Health Care

2510 Conway Ave  
St. Paul, MN 55144 USA  
[www.3M.com/foodsafety](http://www.3M.com/foodsafety)

© 2017, 3M. All rights reserved.  
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.  
34-8717-9030-8

## Instruções do produto

### Caldo de lactose

#### DESCRIÇÃO

Caldo não seletivo para a detecção de coliformes pelo método do Número Mais Provável e para o enriquecimento de espécies de *Salmonella*.

#### APLICAÇÕES

Apenas para uso no laboratório. Ficha de Dados de Segurança disponível.

#### PREPARAÇÃO DO MEIO

Misturar 13 gramas do meio em um litro de água purificada até se dispersar uniformemente. Aquecer com agitação repetitiva e ferver por um minuto para dissolver completamente. Distribuir e esterilizar em autoclave a 121 °C por 15 minutos.

pH final: 6,9 ± 0,2 a 25 °C

#### COMPOSIÇÃO DO MEIO

Digerido pancreático de gelatina 5,0 g, lactose 5,0 g, extrato de carne bovina 3,0 g.

A formulação pode ser ajustada e / ou completada para atender os requisitos de desempenho.

#### ARMAZENAMENTO

De 2 a 30 °C higroscópico. Mantenha o recipiente totalmente fechado.

#### DESCARTE

Siga práticas laboratoriais estabelecidas.

**Rejeição de Responsabilidade:** A 3M não reconhece quaisquer garantias explícitas e implícitas, incluindo garantias de comercialização ou adequação para determinada finalidade. Se o produto estiver com defeito, o único recurso é, a critério da 3M, a substituição ou reembolso. A menos que proibido por lei, a 3M não será responsabilizada por qualquer prejuízo ou dano adicional decorrente do uso deste produto.

**Responsabilidade do usuário:** Os usuários são responsáveis por se familiarizar com as instruções e informações do produto. Visite nosso website em [www.3M.com/foodsafety](http://www.3M.com/foodsafety), ou contate o seu representante ou distribuidor 3M local para obter mais informações.

#### EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS

[www.3M.com/foodsafety/symbols](http://www.3M.com/foodsafety/symbols)



## 3M Food Safety

### 3M United States

3M Center  
Bldg. 275-5W-05  
St. Paul, MN 55144-1000  
USA  
1-800-328-6553

### 3M Canada

Post Office Box 5757  
London, Ontario N6A 4T1  
Canada  
1-800-563-2921

### 3M Latin America

3M Center  
Bldg. 275-5W-05  
St. Paul, MN 55144-1000  
USA  
1-954-340-8263

### 3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH  
Carl-Shurz - Strasse 1  
D41453 Neuss/Germany  
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC  
Morley Street,  
Loughborough  
Leicestershire  
LE11 1EP

United Kingdom  
+(44) 1509 611 611  
3M Österreich GmbH

Euro Plaza  
Gebaude J, A-1120 Wien  
Kranichberggasse 4  
Austria  
+(43) 1 86 686-0

### 3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7  
Singapore, 768923  
65-64508869

### 3M Japan

3M Health Care Limited  
6-7-29, Kita-Shinagawa  
Shinagawa-ku, Tokyo  
141-8684 Japan  
81-570-011-321

### 3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road  
North Ryde, NSW 2113  
Australia  
61 1300 363 878



### 3M Health Care

2510 Conway Ave  
St. Paul, MN 55144 USA  
[www.3M.com/foodsafety](http://www.3M.com/foodsafety)

© 2017, 3M. All rights reserved.  
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.  
34-8717-9030-8