

Project: 245063
Printed: 14.10.2024

Chrisal-Nord OÜ

Nafta 1, Tallinn 10150

Project name:	Chrisal Nord						Reference
Sample number		441769	441919				
Sample name		Fermen- teeritud küüs- lauk	Kontroll lahus puhas- kultuu- rid				
Sampling date		9.10.2024	9.10.2024				
Analysis started		10.10.2024	10.10.2024				

ANALYSES

Coagulase positive staphylococci	cfu/g	79	98				NMKL 66:2009
Sulfite reducing clostridia	cfu/g	69	81				ISO 15213:2003(E)

Net-Foodlab Oy

Ülle Hödrejärvi
Laboratory manager, microbiologist
Approved 14.10.2024

More info Fermenteeritud küüslaugust valmistati 1/5 lahendus ja saadud lahust hoiti 1h toatemperatuuril ning seejärel teostati uuringud.
Uuringutes kasutati järgnevaid puhaskultuure:
Clostridium perfringens ATCC 13124
Staphylococcus aureus ATCC 25923
1 ml uuritavat lahust viidi Petri tassile ning lisati lahusesse 100ul C. perfringens kultuuri. Seejärel lisati TSC agar ning teostati tasside inkubeerimine vastvalt juhendile NFL 116 "Sulfiteid redutseerivad Klostridid. Määramine toiduainetest ja söödast". Kontrolliks teostati võrdlus, kus Petri tassile on lisatud 100 ul C. perfringens kultuuri.
1 ml uuritavale lahusele lisati 100ul S.aureuse kultuuri. Saadud segu kanti BP agariga söötmetassidele ning hõõruti spaatliga söötme pinnale. Tasse inkubeeriti vastvalt juhendile NFL 105 "Koagulaas-positiivsed stafülokokid. Arvuline määramine toiduainetes". Kontrolliks teostati võrdlus, kus BP agari tassile on lisatud 100 ul S. aureuse kultuuri.

Test results apply only to the tested materials. Test report shall not be copied except in total.
Measurement uncertainty information of the microbiological methods available upon request.

Net-Foodlab Eesti OÜ

Net-Foodlab Laboratori OÜ
Voimakatu 19 · 20520 Turku, Finland
+3582 2730 896 · laboratorio@netfood.fi

Net-Foodlab Eesti OÜ
Betooni 6 · 11415 Tallinn · Estonia
+372 562 307 24 · kontor@netfood.fi

Vertimas iš Estų Kalbos

Paruoštas 1/5 fermentuoto česnako skiedinys ir gautas tirpalas 1 valandą laikomas kambario temperatūroje.

tada buvo atlikti tyrimai.

Tyrimuose buvo naudojamos šios grynosios kultūros:

Clostridium perfringens ATCC 13124

Staphylococcus aureus ATCC 25923

1 ml tiriamojo tirpalo buvo perkelta į Petri lėkštelę ir į tirpalą įpilta 100 ul *C. perfringens* kultūros.

Tada buvo pridėta TSC agarų ir lėkštelės buvo inkubuojamos pagal NFL 116 "Sulfitą mažinantis klostridis. Atskyrimas nuo maisto ir pašarų". Kaip kontrolė buvo išbandyta terpė su 100 ul *C. perfringens* kultūros, pridėta į Petri lėkštelę.

Į 1 ml tiriamojo tirpalo buvo pridėta 100 ul *S. aureus* kultūros. Gautas mišinys buvo perkeltas į auginimo lėkštes su BP agaru ir mentele maišomas ant auginimo terpės paviršiaus. Plokštelės buvo inkubuojamos pagal NFL 105

"Koagulazei teigiami stafilokokai. Sąrašas maisto produktuose". Patikrinimui buvo atliktas apytikslis skaičiavimas.

kur 100 µl *S. aureus* kultūros įpilama į BP agarų plokštelę.