

## ● CHROMagar™ B.cereus



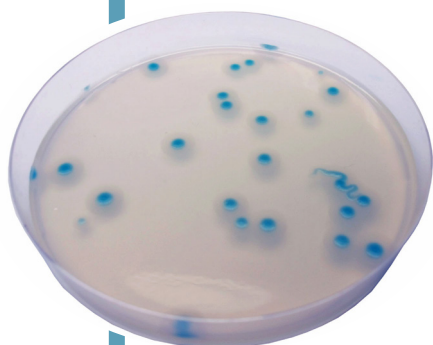
Click below:



● CHROMagar™  
**B.cereus**



**For detection and enumeration  
of *Bacillus cereus* group**



## Plate Reading

- *Bacillus cereus* group  
→ blue with white halo
- Other *Bacillus*  
→ blue, colourless or inhibited
- Gram (-) bacteria  
→ inhibited
- Yeast and moulds  
→ inhibited

## For detection and enumeration of *Bacillus cereus* group

### Background

*Bacillus cereus* is a spore-forming bacterium that can be frequently isolated from soil and some food and which produces toxins. These toxins can cause two types of illness: one type characterized by diarrhea (long incubation, 8-16 hours) and the other by nausea and vomiting (short incubation, 1-6 hours).

The short-incubation form is most often associated with rice dishes that have been cooked and then held at warm temperatures for several hours.

Long-incubation *B. cereus* food poisoning is frequently associated with meat or vegetable-containing foods, after cooking. The bacterium has been isolated from dried beans and cereals, and from dried foods such as spices, seasoning mixes and potatoes.

The short-incubation or emetic form of the disease is diagnosed by the isolation of *B. cereus* from the incriminated food. The long-incubation or diarrheal form is diagnosed by isolation of the organism from stool and food.

### Medium Performance

#### 1 EASY READING AFTER ONLY 24 H

24 h Incubation at 30 °C.

The intense blue colored colonies on a translucent agar facilitates the reading compared to Mannitol based agar which displays red colonies on pink agar.

#### 2 SIMPLICITY

Contrary to MYP or Mossel agar, there is no need to add the Egg yolk emulsion.

#### 3 HIGHLY SENSITIVE & SPECIFIC FOR CEREUS GROUP

compared to MYP or Mossel agar.

The classical MYP or Mossel agar rely on the inability of *B. cereus* to use the mannitol, which renders the plate reading difficult in the presence of abundant flora. CHROMagar™ B.cereus, due to the chromogenic technology, overcomes this difficulty.

**100 % Sensitivity / 100 % Specificity \***

\*Specificity and sensitivity from scientific study: Adria Normandie Study, 2012

#### 4 BETTER SELECTIVITY & RECOVERY COMPARED TO CLASSICAL MEDIA

compared to classical medium agar.

#### 5 LONGER PREPARED PLATE SHELF LIFE

compared to MYP and Mossel agar which only have a 5 days shelflife.

### Medium Description

<b>Powder Base</b> CHROMagar™ B.cereus base	Total .....	33.3 g/L
	Agar .....	15.0
	Peptone and yeast extract .....	8.0
	NaCl .....	10.0
	Chromogenic mix .....	0.3
	Storage at 15/30 °C - pH: 6.8 +/-0.2	
	Shelf Life .....	3 years
+ <b>CHROMagar™</b> <b>B.cereus</b> <b>Supplement</b> (included in the pack)	Specific Powder supplement .....	3.0 g/L
	Storage at 2/8 °C	
	Aspect: Powder Form	
	Shelf Life .....	3 years

Usual Samples	Food and environmental samples
Procedure	Direct Streaking or spreading technique. Incubation 18-24 h at 30 °C Aerobic conditions.

Scientific Publications on this product: available on [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)  
Please read carefully the instructions for use (IFU document) available on [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)

## Order References

Please use these product references when contacting your local distributor:

5000 mL pack ..... BC732

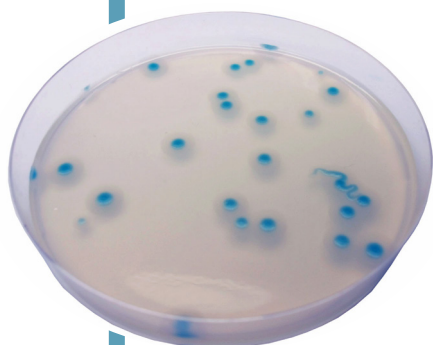
(included in this reference: powder base BC732(B) + supplement BC732(S))

Manufacturer: CHROMagar  
4 place du 18 juin 1940 75006 Paris - France  
Email: [CHROMagar@CHROMagar.com](mailto:CHROMagar@CHROMagar.com)  
Website: [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)  
Find your nearest distributor on  
[www.CHROMagar.com/contact](http://www.CHROMagar.com/contact)

● CHROMagar™  
**B.cereus**



**Pour la détection et le dénombrement du  
groupe *Bacillus cereus***



## Lecture

- Groupe *Bacillus cereus*  
→ bleu avec halo blanc
- Autre *Bacillus*  
→ bleu, incolore ou inhibé
- Bactéries Gram (-)  
→ inhibé
- Levures et moisissures  
→ inhibé

## Pour la détection et l'énumération du groupe *Bacillus cereus*

### Contexte

*Bacillus cereus* est une bactérie sporulée qui produit des toxines et est fréquemment présente au sol et dans certains aliments. Ces toxines peuvent provoquer deux types de maladies : l'une caractérisée par une diarrhée (incubation longue, 8-16 heures) et l'autre par des nausées et des vomissements (incubation courte, 1-6 heures).

L'incubation courte est le plus souvent associée à des plats de riz cuisinés maintenus au chaud pendant plusieurs heures.

Les intoxications alimentaires à longue incubation de *B. cereus* sont fréquemment associées à des aliments après la cuisson contenant de la viande ou des légumes. La bactérie a aussi été isolée à partir de haricots secs, de céréales et d'aliments séchés tels que les épices, les mélanges d'assaisonnement et les pommes de terre.

La forme d'incubation courte ou émétique de la maladie est diagnostiquée par l'isolement de *B. cereus* de l'aliment incriminé. La forme à longue incubation ou diarrhéique est diagnostiquée par isolement de l'organisme dans les selles et les aliments.

### Performance du milieu

#### 1 LECTURE FACILE APRÈS SEULEMENT 24 H

24 h d'incubation à 30 °C.

Les colonies bleues intenses sur un agar translucide facilitent la lecture comparé à l'agar Mannitol qui présente des colonies rouges sur de l'agar rose.

#### 2 SIMPLICITÉ

Contrairement au MYP ou à l'agar Mossel, il n'est pas nécessaire d'ajouter l'émulsion de jaune d'oeuf.

#### 3 HAUTEMENT SENSIBLE ET SPÉCIFIQUE POUR LE GROUPE CEREUS

comparé au MYP ou à l'agar Mossel.

Le MYP classique ou l'agar Mossel repose sur l'incapacité de *B. cereus* à utiliser le mannitol, ce qui rend la lecture de la boîte difficile en présence d'une flore abondante. CHROMagar™ B.cereus, grâce à la technologie chromogène, surmonte cette difficulté.

**100 % Sensibilité / 100 % Spécificité \***

\* Sensibilité et spécificité extraites d'une étude scientifique : Adria Normandie Study, 2012

#### 4 MEILLEURE SÉLECTIVITÉ ET RÉCUPÉRATION PAR RAPPORT AUX MILIEUX CLASSIQUES

par rapport à un milieu classique.

#### 5 DURÉE DE CONSERVATION DES BOÎTES PRÉPARÉES

comparé au MYP et à l'agar Mossel, qui ne se conservent que 5 jours.

### Description du milieu

<b>Base en poudre</b> CHROMagar™ B.cereus	Total .....	33,3 g/L
	Agar .....	15,0
+ <b>CHROMagar™</b> <b>B.cereus</b> <b>Supplément</b> (inclus dans le pack)	Peptone et extrait de levure .....	8,0
	NaCl .....	10,0
	Mix chromogénique .....	0,3
	Stockage à 15/30 °C - pH: 6,8 +/-0,2	
	Durée de conservation .....	3 ans
	Supplément spécifique en poudre .....	3,0 g/L
	Stockage à 2/8 °C	
	Aspect : Poudre	
	Durée de conservation .....	3 ans

Échantillons habituels	Aliments et prélèvements environnementaux
Procédure	Isolement ou étalement. Incubation de 18 à 24 h à 30 °C Conditions d'aérobies.

Publications scientifiques sur ce produit : disponibles sur [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)  
 Veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation (notices) disponibles sur [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)

### Référence pour commander

**Veuillez utiliser ces références produits lorsque vous contactez votre distributeur local :**

Pack de 5000 mL ..... BC732

(Inclus dans cette référence : base BC732(B) + supplément BC732(S))

Fabricant : CHROMagar

4 place du 18 juin 1940 75006 Paris - France

Email : [CHROMagar@CHROMagar.com](mailto:CHROMagar@CHROMagar.com)

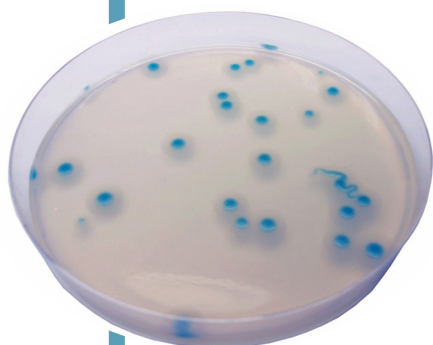
Site web : [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)

Trouvez votre distributeur le plus proche sur  
[www.CHROMagar.com/contact](http://www.CHROMagar.com/contact)

● CHROMagar™  
**B.cereus**



Para la detección y enumeración  
del grupo *Bacillus cereus*



## Lectura de placa

- Grupo *Bacillus cereus*  
→ azul con halo blanco
- Otros *Bacillus*  
→ azules, incoloros, inhibidos
- Bacterias Gram (-)  
→ inhibidas
- Levaduras y mohos  
→ inhibidos

## Para la detección y enumeración del grupo *Bacillus cereus* Antecedentes

*Bacillus cereus* es una bacteria formadora de esporas que se encuentra en el suelo y en algunas comidas y que produce toxinas. Estas toxinas pueden provocar dos tipos de enfermedad: un tipo que se caracteriza por causar diarrea (incubación larga, 8-16 horas) y el otro por causar náuseas y vómitos (incubación corta, 1-6 horas).

El tipo de incubación corta se asocia con platos de arroz cocinados y mantenidos a temperaturas cálidas durante varias horas.

La intoxicación alimentaria por *B. cereus* de incubación larga se asocia frecuentemente con comidas que contienen carne o verdura, una vez cocinadas. Esta bacteria se ha aislado en frijoles secos, cereales y en alimentos deshidratados, como las especias, mezclas de condimentos y patatas. La enfermedad de incubación corta o emética se diagnostica mediante el aislamiento de *B. cereus* en los alimentos implicados. La enfermedad de incubación larga o diarrea se diagnostica mediante el aislamiento del organismo en heces y comida.

## Rendimiento del medio

### 1 LECTURA FÁCIL TRAS SOLO 24 H

Incubación 24 h a 30 °C

Las colonias de color azul intenso en el agar translúcido facilitan la lectura en comparación con el agar Manitol, que presenta colonias rojas en un agar rosa.

### 2 SIMPLICIDAD

Al contrario que con los agares Mossel y MYP, no es necesario añadir emulsión de yema de huevo.

### 3 ALTAMENTE SENSIBLE Y SELECTIVO PARA EL GRUPO CEREUS

En comparación con el Agar MYP o Mossel.

El agar clásico MYP o Mossel se basa en la incapacidad del *B. cereus* para catabolizar el manitol, lo que hace que la lectura de la placa sea difícil en presencia de flora abundante. CHROMagar™ B.cereus supera esta dificultad gracias a la tecnología cromogénica.

**100 % Sensibilidad / 100 % Selectividad \***

\*Specificity and sensitivity from scientific study: Adria Normandie Study, 2012

### 4 MEJOR SELECTIVIDAD Y RECUPERACIÓN

en comparación con los medios de agar clásicos.

### 5 MAYOR VIDA UTIL DE PLACAS PREPARADAS

en comparación con el agar MPY o Mossel, que tiene una vida útil de sólo 5 días.

## Descripción del medio

<b>Base en polvo</b> CHROMagar™ B.cereus	Total .....	33,3 g/L
	Agar .....	15,0
	Peptona y extracto de levadura .....	8,0
	NaCl .....	10,0
	Mezcla cromogénica .....	0,3
	Almacenamiento a 15/30 °C - pH: 6,8 +/-0,2	
	Vida útil.....	3 años
+ <b>Suplemento</b> CHROMagar™ B.cereus (incluido en el envase)	Suplemento específico en polvo.....	3,0 g/L
	Almacenamiento a 2/8 °C	
	Aspecto: en polvo	
	Vida útil .....	3 años

Muestras habituales	Alimentos y muestras medioambientales
Procedimiento	En estrias o en extensión. Incubación 18-24 h a 30 °C Condiciones aeróbicas

Publicaciones científicas sobre este producto disponibles en [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)  
Por favor lea cuidadosamente las instrucciones de uso (documento IFU) disponibles en [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)

## Información para hacer pedidos

Utilice las siguientes referencias al consultar a su distribuidor:

Envase de 5000 mL ..... BC732

(Referencia compuesta de: base en polvo BC732(B) + suplemento BC732(S))

Fabricante: CHROMagar

4 place du 18 juin 1940 75006 Paris - France

Email: [CHROMagar@CHROMagar.com](mailto:CHROMagar@CHROMagar.com)

Sitio web: [www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)

Encuentre su distribuidor más cercano en:

[www.CHROMagar.com/contact](http://www.CHROMagar.com/contact)