

**3M**

Petrifilm™



**Catálogo de Placas  
3M™ Petrifilm™**

**3M**

| Petrifilm™

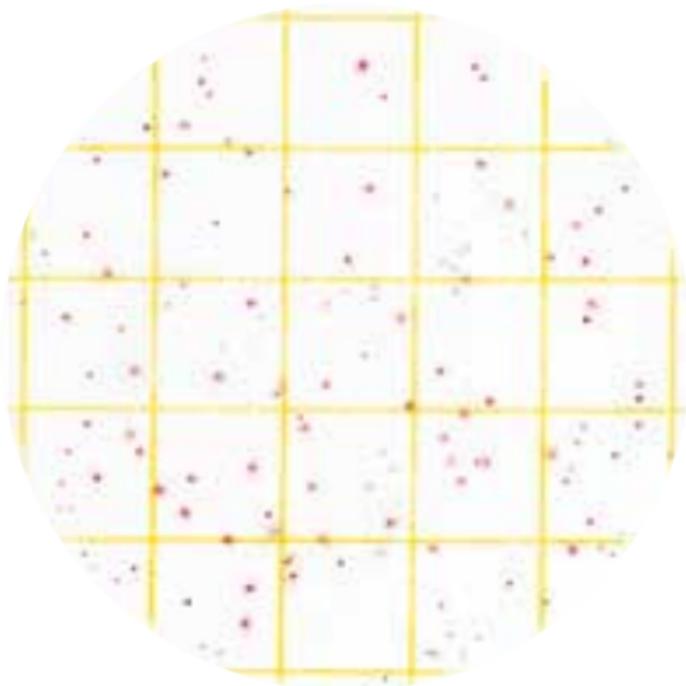
## Rápidas, fáciles de usar y confiables.



- Placas listas para usar
- Métodos de análisis comprobados
- Mejoran la productividad
- Resultados homogéneos y confiables
- Tamaño compacto que maximiza el espacio en la incubadora
- Menos espacio de almacenamiento
- Reducción de los costos de eliminación de desechos y residuos
- Control de inventario simplificado y mejorado

**Tecnología única, lista para usar, para el análisis de indicadores microbianos.**

# Catálogo de Placas



**Recuento de bacterias aeróbicas: 135**

Cuente todas las colonias rojas, independientemente de su tamaño o intensidad.

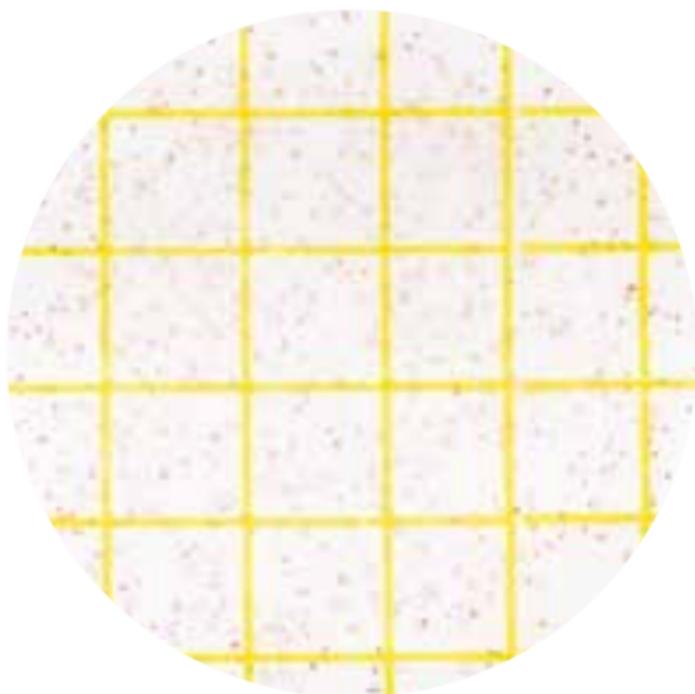
**AC**

**Recuento de Aerobios**

Código de producto	6400 (caja con 100 unidades) 6406 (caja con 1,000 unidades)
Método: AOAC® Métodos Oficiales de Análisis <sup>SM</sup>	<b>Leche y productos lácteos</b> 48 hs ± 3 hs a 32 °C ± 1 °C  <b>Todos los demás alimentos</b> 48 hs ± 3 hs a 35 °C ± 1 °C
Validación NF de AFNOR Certification	<b>Para todos los alimentos</b> 72 hs ± 3 hs a 30 °C ± 1 °C  <b>Todos los alimentos, excepto productos lácteos y mariscos crudos</b> 48 hs ± 3 hs a 30 °C ± 1 °C
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas
Volumen de inoculación	1 mL
Rango óptimo de pH	6.6–7.2
Rango de recuento recomendado	< 300 UFC
Área de recuento	20 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor 3M™ Petrifilm™ Modelo 78806303042

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

**AC**  
**Recuento de Aerobios**



**Recuento de bacterias aeróbicas: MNPC**  
(Muy Numerosas Para Contar)

Cuando el número de colonias sea mayor a 250, el recuento debe ser estimado. Calcule contando las colonias en un cuadrado y multiplique esa cantidad por 20 (área de recuento).

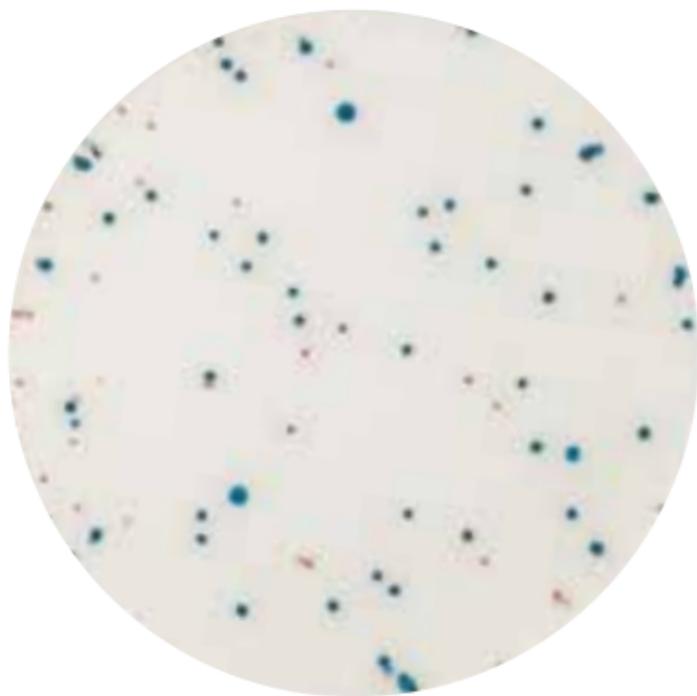
**AC**

**Recuento de Aerobios**

Código de producto	6400 (caja con 100 unidades) 6406 (caja con 1,000 unidades)
Método: AOAC® Métodos Oficiales de Análisis <sup>SM</sup>	<b>Leche y productos lácteos</b> 48 hs ± 3 hs a 32 °C ± 1 °C  <b>Todos los demás alimentos</b> 48 hs ± 3 hs a 35 °C ± 1 °C
Validación NF de AFNOR Certification	<b>Para todos los alimentos</b> 72 hs ± 3 hs a 30 °C ± 1 °C  <b>Todos los alimentos, excepto productos lácteos y mariscos crudos</b> 48 hs ± 3 hs a 30 °C ± 1 °C
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas
Volumen de inoculación	1 mL
Rango óptimo de pH	6.6–7.2
Rango de recuento recomendado	< 300 UFC
Área de recuento	20 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor 3M™ Petrifilm™ Modelo 78806303042

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

**AC**  
**Recuento de Aerobios**



**Recuento de bacterias aeróbicas: 88**

Los colorantes indicadores azules y rojos en la placa tiñen las colonias. Cunte todas las colonias, independientemente de su tamaño o intensidad de color.

**RAC**  
Recuento Rápido de Aerobios



Código de producto	6478 (caja con 50 unidades) 6479 (caja con 500 unidades)
Método: AOAC® Métodos Oficiales de Análisis <sup>SM</sup>	<b>Productos lácteos (sin incluir polvos) y mariscos</b> 24 hs ± 2 hs a 32 °C ± 1 °C  <b>Todos los demás alimentos</b> 24 hs ± 2 hs a 35 °C ± 1 °C  <b>Polvos lácteos, incluido fórmulas en polvo</b> 48 hs ± 3 hs a 32 °C ± 1 °C
Validación NF de AFNOR Certification	<b>Productos lácteos no pulverizados</b> 28 hs ± 2 hs a 30 °C ± 1 °C  <b>Leche en polvo</b> 48 hs ± 3 hs a 30 °C ± 1 °C
Incubación	Apilar un máximo de 40 placas (SMEDP*: 20 o menos) Volumen de inoculación: 1 mL
Rango óptimo de pH	> 5.0
Rango de recuento recomendado	< 300 UFC
Área de recuento	30 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor Plano 3M™ Petrifilm™ Modelo 6425

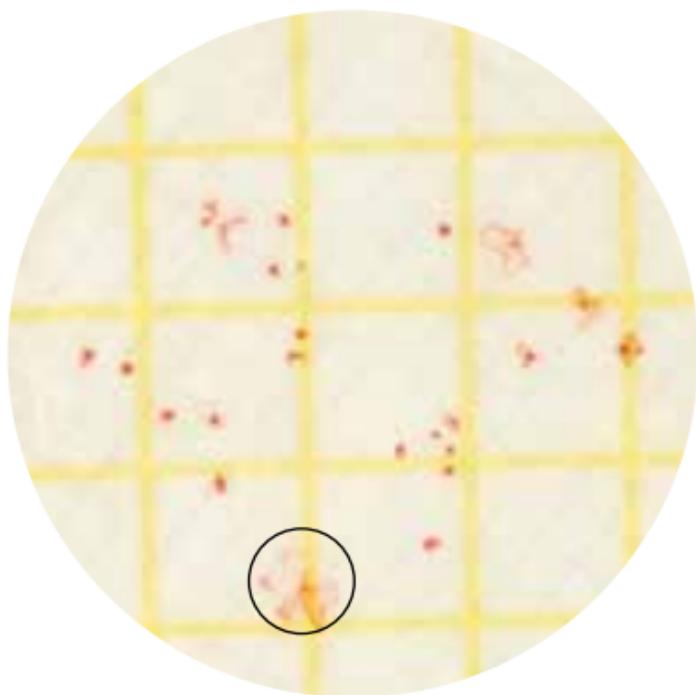
\* Métodos estándar para el examen de productos lácteos, por sus siglas en inglés.

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

**RAC**  
Recuento Rápido de Aerobios



**3M** | Petrifilm™



Recuento heterotrófico: 24

**AQHC** (Con filtro o directo en la placa)  
Aqua para Recuento de Heterotróficos

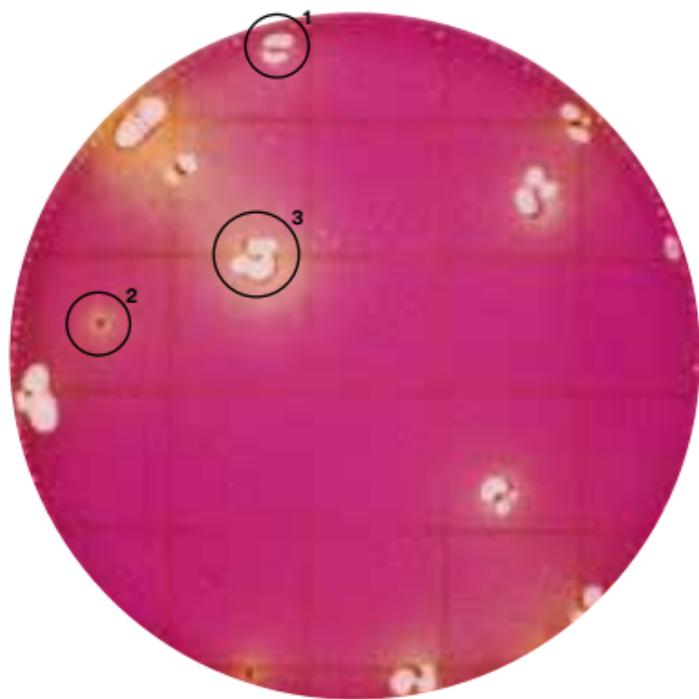


Código de producto	6450 (caja con 100 unidades) 6452 (caja con 1,000 unidades)  Si utiliza filtro, hidrate la placa antes de insertarlo.
Método: Procedimiento con filtro	48 hs ± 3 hs a 35 °C ± 2 °C
Método: Procedimiento directo en placa	44 hs ± 4 hs a 36 °C ± 2 °C o 68 hs ± 4 hs a 22 °C ± 2 °C
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas
Volumen de inoculación	1 mL
Rango óptimo de pH	No aplicable
Rango de recuento recomendado	< 300 directamente en la placa
Área de recuento	20 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor 3M™ Petrifilm™ Modelo 12237614366

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

**AQHC** (Con filtro o directo en la placa)  
**Aqua para Recuento de Heterotróficos**





**Recuento de enterobacterias: 13**

Las enterobacterias son colonias rojas con zonas amarillas y/o rojas con burbujas de gas con o sin zonas amarillas.

**EB**

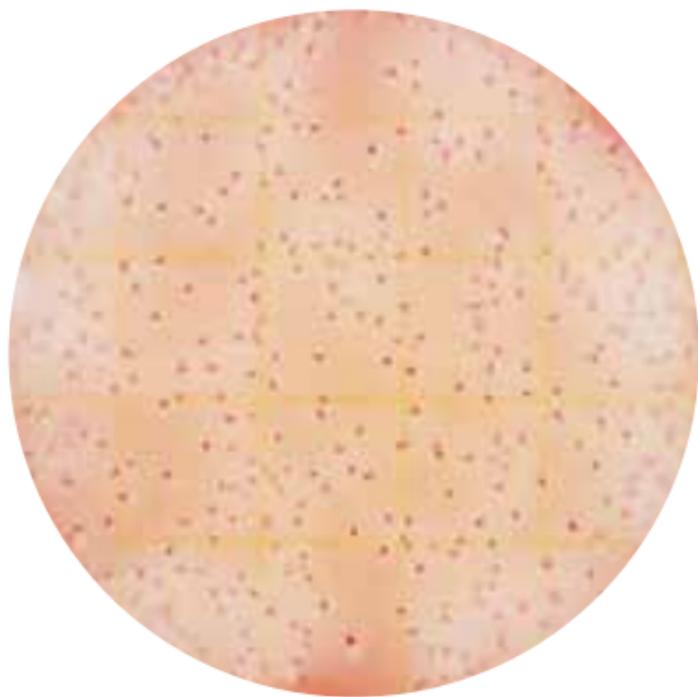
**Recuento de Enterobacterias**

Código de producto	6420 (caja con 50 unidades) 6421 (caja con 1,000 unidades)
Método: AOAC® Método de Desempeño Probado <sup>SM</sup>	<b>Alimentos seleccionados</b> 24 hs ± 2 hs a 37 °C ± 1 °C
Validación NF de AFNOR Certification	<b>Todos los alimentos para humanos, alimentos para mascotas y muestras ambientales industriales</b> 24 hs ± 2 hs a 30 °C ± 1 °C o 37 °C ± 1 °C
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas
Volumen de inoculación	1 mL
Rango óptimo de pH	6.5–7.5
Rango de recuento recomendado	< 100 UFC
Área de recuento	20 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor 3M™ Petrifilm™ Modelo 12237614366

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

**EB**

**Recuento de Enterobacterias**



**Recuento de enterobacterias: MNPC**

(Muy Numerosas Para Contar)

Recuento estimado: 380

Para determinar MNPC debe estar presente alguna de las siguientes características: fondo de color claro, muchas colonias pequeñas o muchas burbujas de gas.

**EB**

**Recuento de Enterobacterias**

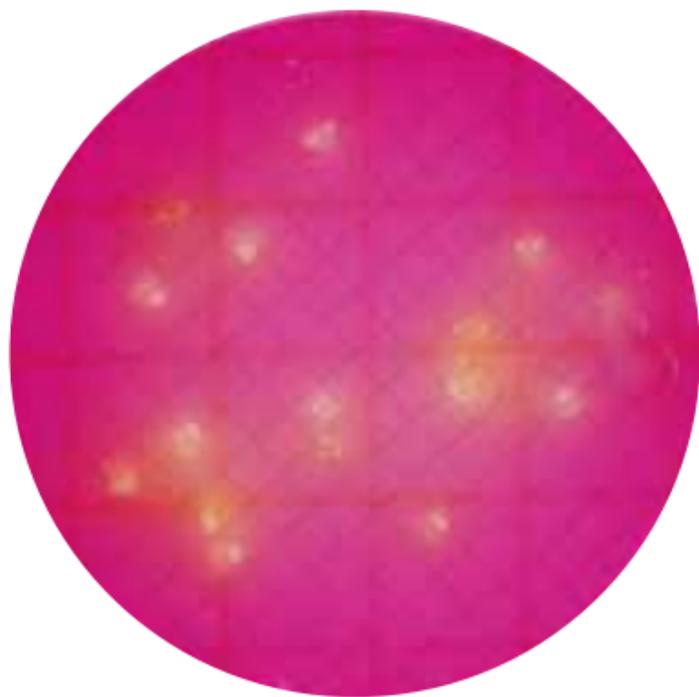
Código de producto	6420 (caja con 50 unidades) 6421 (caja con 1,000 unidades)
Método: AOAC® Método de Desempeño Probado <sup>SM</sup>	<b>Alimentos seleccionados</b> 24 hs ± 2 hs a 37 °C ± 1 °C
Validación NF de AFNOR Certification	<b>Todos los alimentos para humanos, alimentos para mascotas y muestras ambientales industriales</b> 24 hs ± 2 hs a 30 °C ± 1 °C o 37 °C ± 1 °
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas
Volumen de inoculación	1 mL
Rango óptimo de pH	6.5–7.5
Rango de recuento recomendado	< 100 UFC
Área de recuento	20 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor 3M™ Petrifilm™ Modelo 12237614366

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

**EB**

**Recuento de Enterobacterias**

**3M** | Petrifilm™



Recuento de enterobacterias: 17

**AQEB** (con filtro)

Aqua para Recuento de Enterobacterias



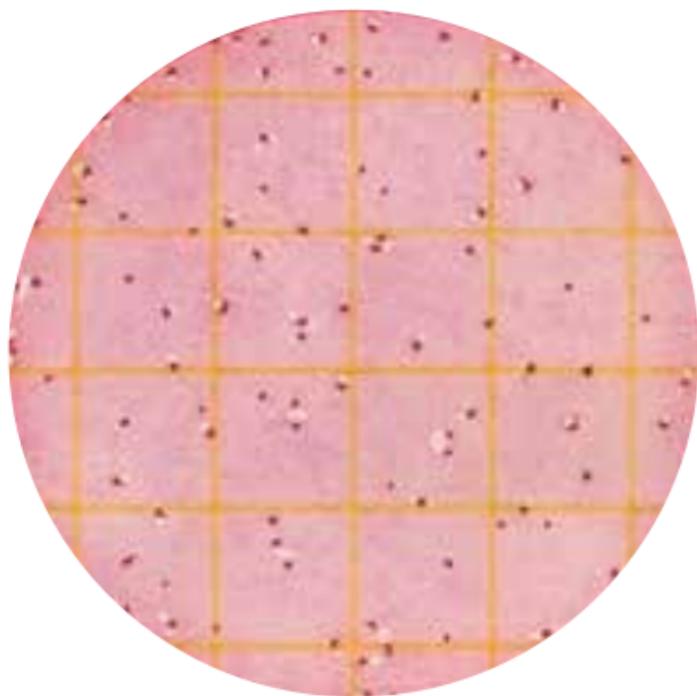
Código de producto	6418 (caja con 50 unidades) 6428 (caja con 1,000 unidades)  Se requiere filtro de membrana. Hidrate la placa antes de insertar el filtro.
Método	24 hs ± 2 hs a 34-37 °C
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas
Volumen de inoculación	1 mL
Rango óptimo de pH	No aplicable
Rango de recuento recomendado	No aplicable
Área de recuento	20 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor 3M™ Petrifilm™ Modelo 12237614366

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

**AQEB** (con filtro)

**Aqua para Recuento de Enterobacterias**





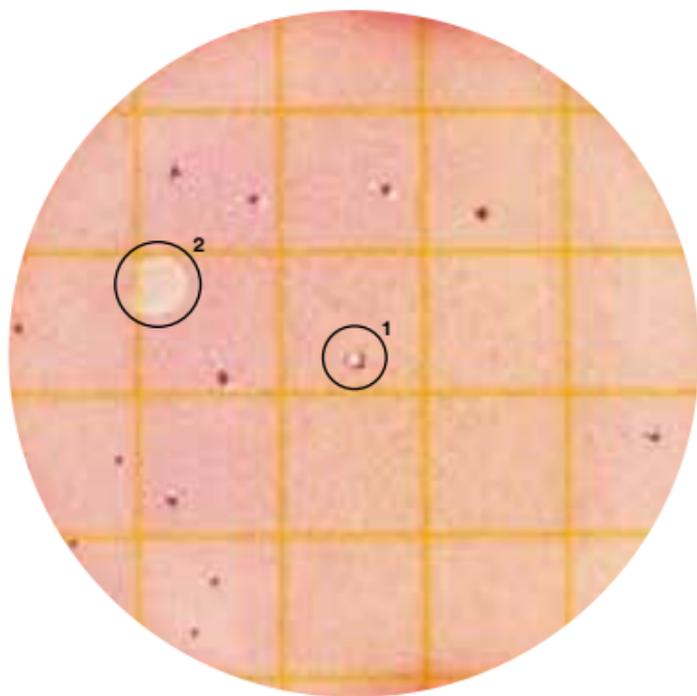
- AOAC® OMA, Método Certificado Validación NF 3M 01/02-09/89 B  
**Recuento de coliformes: 69** (colonias con gas)
- Validación NF de Método Certificado AFNOR 3M 01/02-09/89 A y 01/02-09/89 C  
**Recuento de coliformes: 97** (colonias totales)

Código de producto	6410 (caja con 50 unidades) 6416 (caja con 1,000 unidades)
Método: AOAC® Métodos Oficiales de Análisis <sup>SM</sup>	<b>Leche y otros productos lácteos</b> 24 hs ± 2 hs a 32 °C ± 1 °C  <b>Alimentos</b> 24 hs ± 2 hs a 35 °C ± 1 °C
Validación NF de AFNOR Certification	<b>3M 01/02-09/89 B</b> <b>Todos los alimentos para humanos</b> <b>(excepto mariscos crudos),</b> <b>alimentos para mascotas y</b> <b>muestras ambientales</b> 24 hs ± 2 hs a 30 °C ± 1 °C o 37 °C ± 1 °C
<b>3M 01/02-09/89 A</b> <b>Todos los alimentos</b> <b>para humanos (excepto</b> <b>mariscos crudos),</b> <b>alimentos para mascotas</b> <b>y muestras ambientales</b> 24 hs ± 2 hs a 30 °C ± 1 °C o 37 °C ± 1 °C	<b>3M 01/02-09/89 C</b> <b>Todos los alimentos para humanos</b> 24 hs ± 2 hs a 44 °C ± 1 °C
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas Volumen de inoculación: 1 mL
Rango óptimo de pH	6.6–7.2
Rango de recuento recomendado	< 150 UFC
Área de recuento	20 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor 3M™ Petrifilm™ Modelo 12237614366

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.



**Recuento de Coliformes**



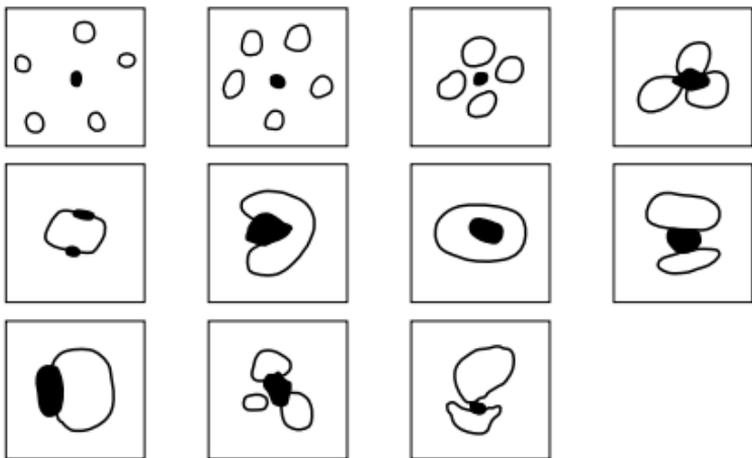
**Recuento de coliformes: 8** (colonias con gas)

**Recuento de coliformes: 13** (colonias totales)

Círculo 1: el gas puede deformar la colonia, y hace que ésta "perfile" la burbuja.

Círculo 2: el aire atrapado dentro de la muestra o la inoculación incorrecta pueden crear una burbuja artificial.

Las siguientes imágenes deben enumerarse como una colonia:



Las siguientes imágenes deben enumerarse como dos colonias:



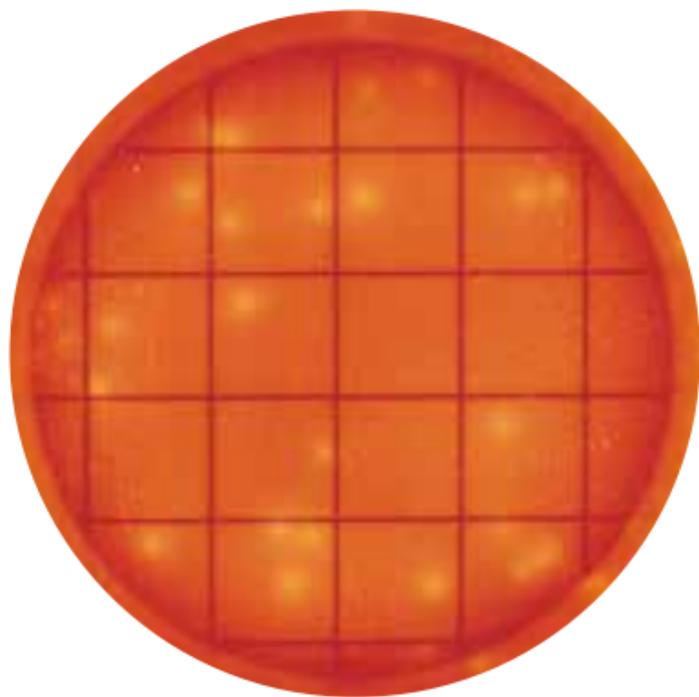
## Burbujas

Las ilustraciones anteriores muestran ejemplos de diversos patrones de burbujas asociados con colonias productoras de gas. Estos ejemplos se aplican a las placas siguientes: HSCC, CC, EC/CC, EB, RCC y LAB. Es posible ver más de un patrón de burbujas en una Placa 3M™ Petrifilm™ para el Recuento de Coliformes.

**CC**

**Recuento de Coliformes**

**3M** | Petrifilm™



Recuento de coliformes por zonas ácidas  
(6-14 hs)

**RCC**  
Recuento Rápido de Coliformes



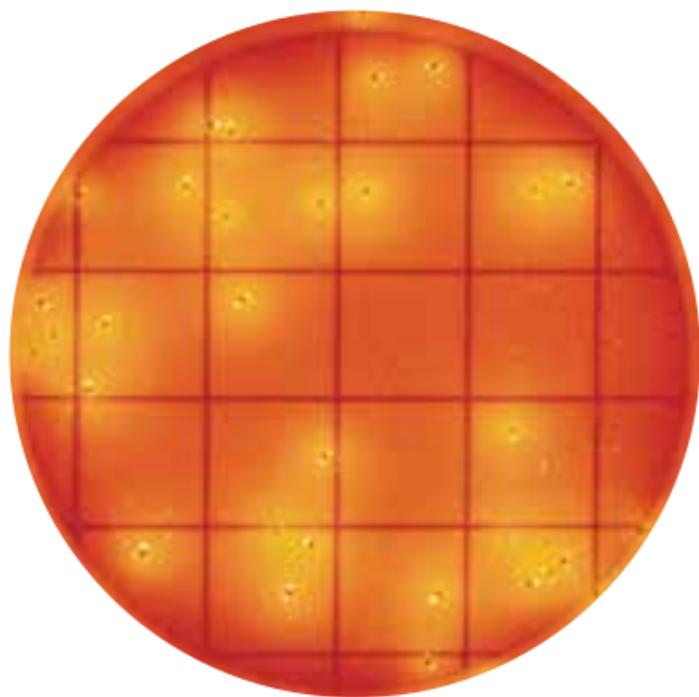
Código de producto	6402 (caja con 50 unidades) 6412 (caja con 500 unidades)
Método: AOAC® Métodos Oficiales de Análisis <sup>SM</sup>	<b>Alimentos</b> Hasta 24 hs ± 2 hs a 35 °C ± 1 °C
Validación NF de AFNOR Certification	<b>Carne de cerdo y mariscos procesados</b> 14 hs ± 30 minutos a 30 °C ± 1 °C o 24 hs ± 2 hs a 30 °C ± 1 °C  <b>Todos los demás alimentos para humanos</b> 14 hs ± 30 minutos a 35 °C ± 1 °C o 24 hs ± 2 hs a 35 °C ± 1 °C
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas
Volumen de inoculación	1 mL
Rango óptimo de pH	6.5–7.5
Rango de recuento recomendado	< 150 UFC
Área de recuento	20 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor 3M™ Petrifilm™ Modelo 12237614366

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

**RCC**  
Recuento Rápido de Coliformes



**3M** | Petrifilm™



Recuento de colonias de coliformes  
(8–24 hs)

**RCC**  
Recuento Rápido de Coliformes



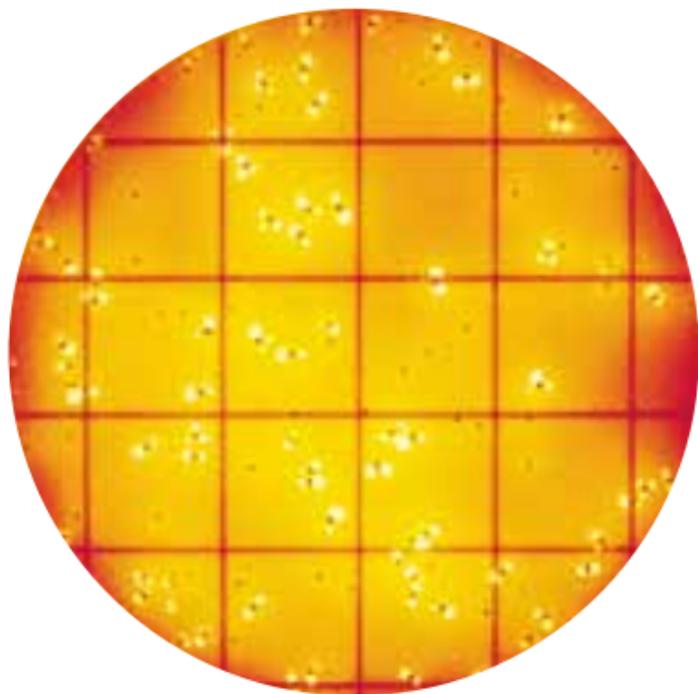
Código de producto	6402 (caja con 50 unidades) 6412 (caja con 500 unidades)
Método: AOAC® Métodos Oficiales de Análisis <sup>SM</sup>	<b>Alimentos</b> Hasta 24 hs ± 2 hs a 35 °C ± 1 °C
Validación NF de AFNOR Certification	<b>Carne de cerdo y mariscos procesados</b> 14 hs ± 30 minutos a 30 °C ± 1 °C o 24 hs ± 2 hs a 30 °C ± 1 °C  <b>Todos los demás alimentos para humanos</b> 14 hs ± 30 minutos a 35 °C ± 1 °C o 24 hs ± 2 hs a 35 °C ± 1 °C
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas
Volumen de inoculación	1 mL
Rango óptimo de pH	6.5–7.5
Rango de recuento recomendado	< 150 UFC
Área de recuento	20 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor 3M™ Petrifilm™ Modelo 12237614366

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/food-safety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

**RCC**  
Recuento Rápido de Coliformes



**3M** | Petrifilm™



Recuento de las colonias de coliformes  
(24 hs)

**RCC**  
Recuento Rápido de Coliformes

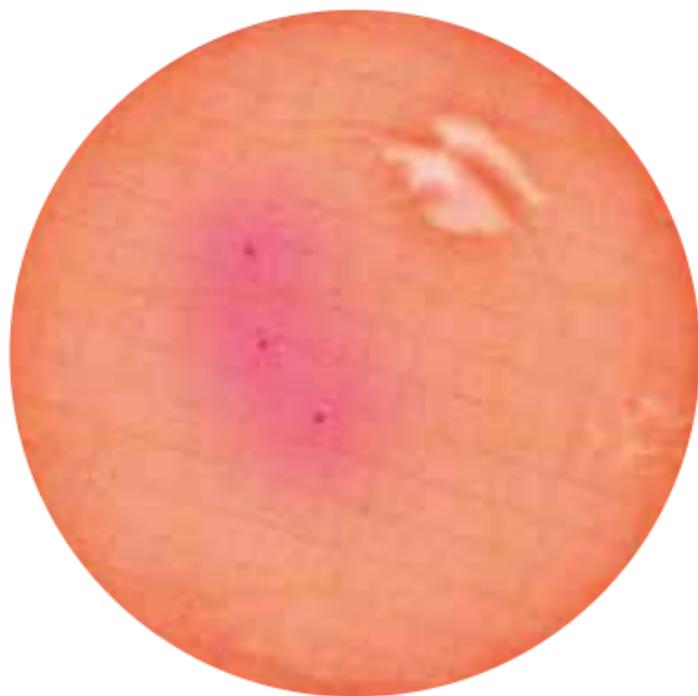


Código de producto	6402 (caja con 50 unidades) 6412 (caja con 500 unidades)
Método: AOAC® Métodos Oficiales de Análisis <sup>SM</sup>	<b>Alimentos</b> Hasta 24 hs ± 2 hs a 35 °C ± 1 °C
Validación NF de AFNOR Certification	<b>Carne de cerdo y mariscos procesados</b> 14 hs ± 30 minutos a 30 °C ± 1 °C o 24 hs ± 2 hs a 30 °C ± 1 °C  <b>Todos los demás alimentos para humanos</b> 14 hs ± 30 minutos a 35 °C ± 1 °C o 24 hs ± 2 hs a 35 °C ± 1 °C
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas
Volumen de inoculación	1 mL
Rango óptimo de pH	6.5–7.5
Rango de recuento recomendado	< 150 UFC
Área de recuento	20 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor 3M™ Petrifilm™ Modelo 12237614366

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/food-safety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

**RCC**  
Recuento Rápido de Coliformes





**Recuento de coliformes: 3**

Observación: las coliformes producen ácido (halo rosa tenue asociado con las colonias) y se relacionan con burbujas de gas.

**AQCC** (usando filtro)

**Aqua para Recuento de Coliformes**



Código de producto	6457 (caja con 50 unidades) 6458 (caja con 1,000 unidades)  Se requiere filtro de membrana. Hidrate la placa antes de insertar el filtro.
Método: AOAC® Método de análisis de rendimiento	24 hs ± 2 hs a 35 °C ± 1 °C o 36 °C ± 1 °C
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas
Volumen de inoculación	1 mL
Rango óptimo de pH	No aplicable
Rango de recuento recomendado	No aplicable
Área de recuento	20 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor 3M™ Petrifilm™ Modelo 12237614366

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

**AQCC** (usando filtro)  
**Aqua para Recuento de Coliformes**





**3M** | Petrifilm™

**Recuento de coliformes: 4**

Observación: se usan 5 mL de muestra para inocular la placa y así aumentar la sensibilidad.

**HSCC**

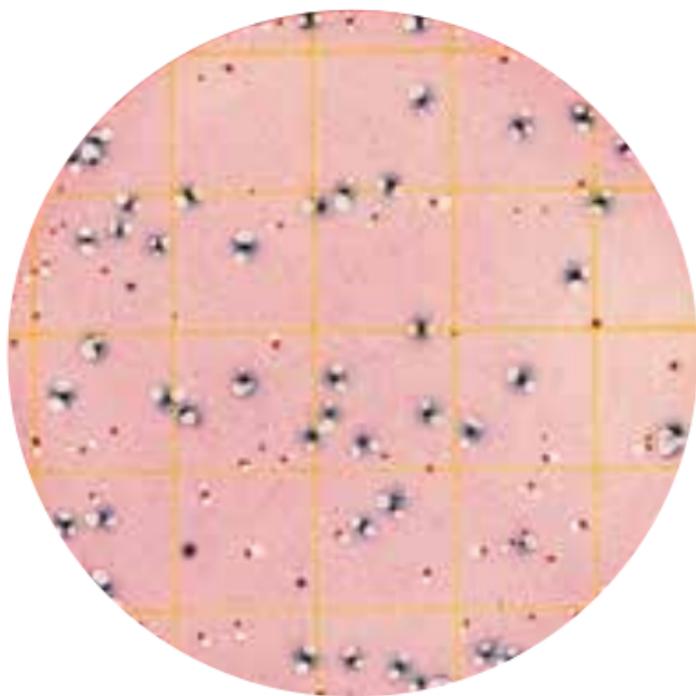
**Recuento de Alta Sensibilidad para Coliformes**

Código de producto	6405 (caja con 50 unidades) 6415 (caja con 500 unidades)
Método: AOAC® Métodos Oficiales de Análisis <sup>SM</sup>	<b>Productos lácteos</b> 24 hs ± 2 hs a 32 °C ± 1 °C
Validación NF de AFNOR Certification	<b>Alimentos para humanos</b> 24 hs ± 2 hs a 30 °C ± 1 °C o 37 °C ± 1 °C
Método	<b>Coliformes termotolerantes</b> 24 hs ± 2 hs a 44 °C ± 1 °C  <b>Se requiere humidificar la incubadora para esta elevada temperatura.</b>
Incubación	Apilar un máximo de 10 placas
Volumen de inoculación	5 mL
Rango óptimo de pH	6.5–7.5
Rango de recuento recomendado	< 150 UFC
Área de recuento	60 cm <sup>2</sup>
Tipo de Difusor	Difusor 3M™ Petrifilm™ de Alta Sensibilidad Modelo 6481

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

# HSCC

## Recuento de Alta Sensibilidad para Coliformes



**Recuento de *E. coli*: 49** (colonias azules con gas)

**Recuento total de coliformes: 87** (colonias rojas y azules con gas)

**EC**

**Recuento de *E. coli* / Coliformes**

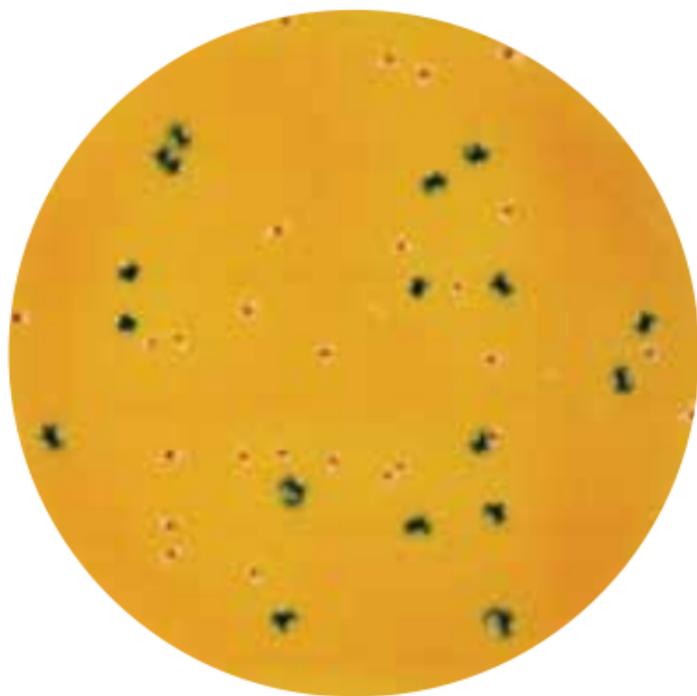
Código de producto	6404 (caja con 50 unidades) 6414 (caja con 500 unidades)
Método: AOAC® Métodos Oficiales de Análisis <sup>SM</sup>	<b>Coliformes en alimentos</b> 24 hs ± 2 hs a 35 °C ± 1 °C  <b><i>E. coli</i> en alimentos</b> 48 hs ± 4 hs a 35 °C ± 1 °C  <b>Coliformes y <i>E. coli</i> en aves, carnes y mariscos</b> 24 hs ± 2 hs a 35 °C ± 1 °C
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas
Volumen de inoculación	1 mL
Rango óptimo de pH	6.6–7.2
Rango de recuento recomendado	< 150 UFC
Área de recuento	20 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor 3M™ Petrifilm™ Modelo 12237614366

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

# EC

## Recuento de *E. coli* / Coliformes

# 3M | Petrifilm™



**Recuento de *E. coli*: 29** (colonias azules con y sin gas)

**Recuento total de Coliformes: 60** (colonias rojas con colonias de gas y azules)

**Recuento total de Coliformes: 60** (colonias rojas y azules)

**REC**  
Rápida de *E. coli* y Coliformes



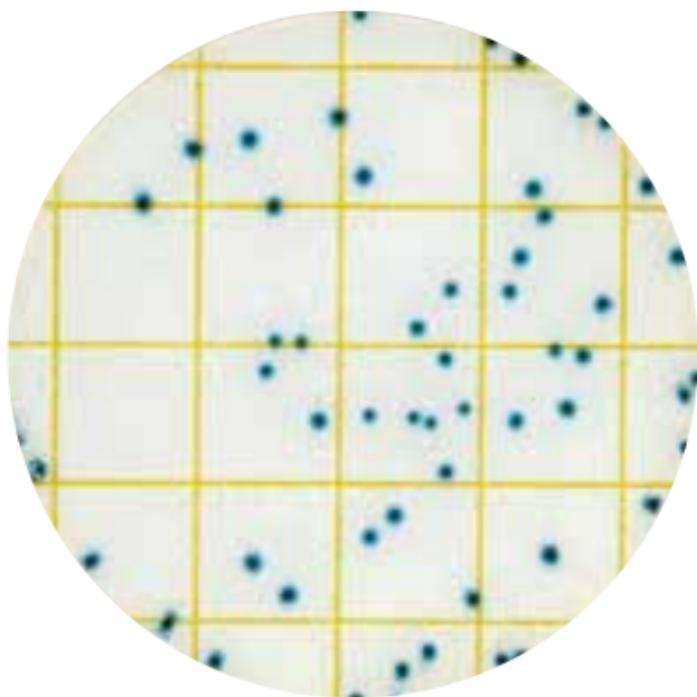
Código de producto	6436 (caja con 50 unidades) 6437 (caja con 500 unidades)
Método: AOAC® Métodos Oficiales de Análisis <sup>SM</sup>	<b>Productos lácteos</b> 32°C ± 1°C <b>Otros alimentos</b> 35°C ± 1°C - 42°C ± 1°C
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas
Rango óptimo de pH	>5
Rango de recuento recomendado	<b><i>E. coli</i></b> Colonias azules o azul-verdosas <100 UFC <b>Coliformes totales</b> Colonias totales <100 UFC
Área de recuento	30 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor Plano 3M™ Petrifilm™ Modelo 6425

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

**REC**  
Rápida de *E. coli* y Coliformes



**3M** | Petrifilm™



Recuento de *E. coli*: 56

**SEC**

Recuento Selectivo de *E. coli*

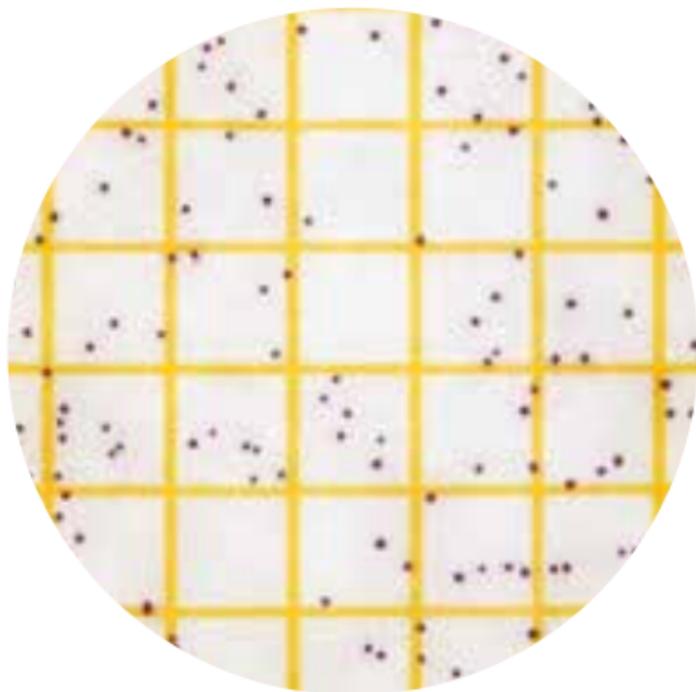
Código de producto	6434 (caja con 50 unidades) 6435 (caja con 500 unidades)
Validación NF de AFNOR Certification	<b>Todos los alimentos para humanos, alimentos para mascotas y muestras ambientales industriales</b> 24 hs ± 2 hs a 42 °C ± 1 °C
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas
Volumen de inoculación	3 mL
Rango óptimo de pH	6.5–7.5
Rango de recuento recomendado	< 150 UFC
Área de recuento	20 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor 3M™ Petrifilm™ Modelo 12237614366

*De venta exclusivamente en regiones seleccionadas.*

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

# SEC

## Recuento Selectivo de *E. coli*



**Recuento de *S. aureus*: 116**

Las colonias de color rojo violeta son *S. aureus*.

**STX**

Recuento de *Staph Express*

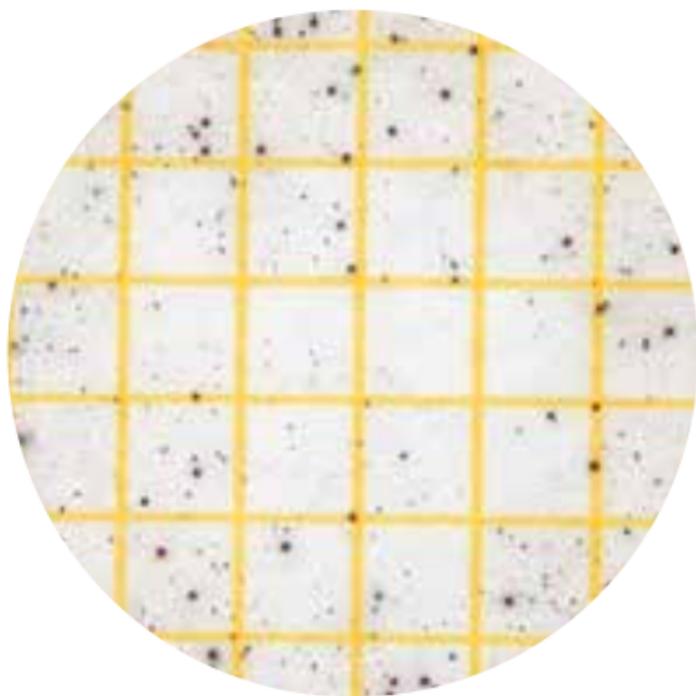
Código de producto	<b>Placas</b> 6490 (caja con 50 unidades) 6491 (caja con 500 unidades) <b>Discos</b> 6492 (caja con 20 unidades) 6493 (caja con 100 unidades)
Método: AOAC® Métodos Oficiales de Análisis <sup>SM</sup>	<b>En alimentos</b> <b>Placa:</b> 24 hs ± 2 hs a 35 °C ± 1 °C o 37 °C ± 1 °C <b>Disco:</b> 1-3 hs a 35 °C ± 1 °C o 37 °C ± 1 °C
Validación NF de AFNOR Certification	<b>Alimentos para humanos y alimentos para mascotas:</b> <b>Placa:</b> 24 hs ± 2 hs a 37 °C ± 1 °C <b>Disco:</b> 3 hs a 37 °C ± 1 °C
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas
Volumen de inoculación	1 mL
Rango óptimo de pH	6.0–8.0
Rango de recuento recomendado	< 150 UFC
Área de recuento	30 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor Plano 3M™ Petrifilm™ Modelo 6425

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

# STX

## Recuento de *Staph* Express

# 3M | Petrifilm™

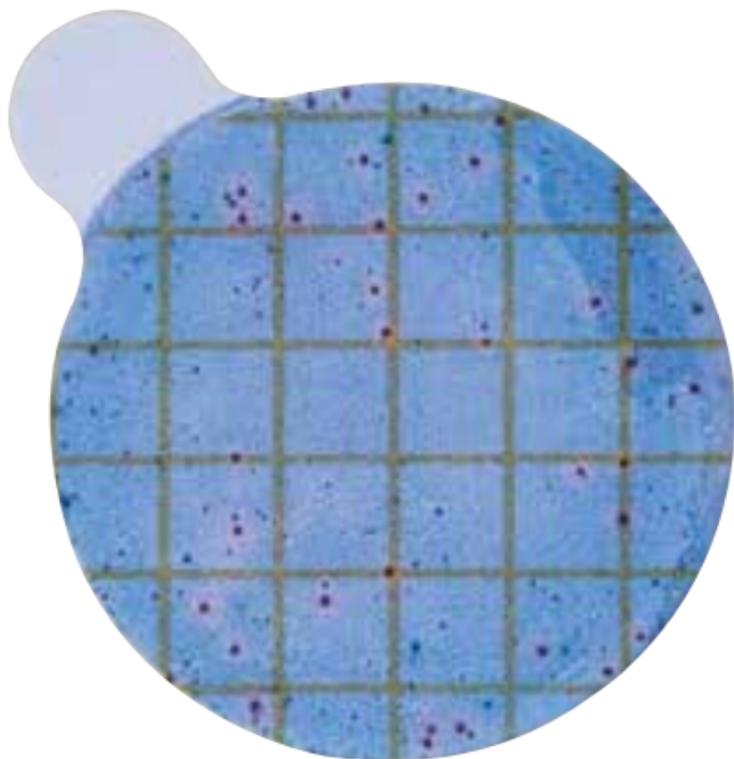


Las colonias de color rojo-violeta son *S. aureus*. Las colonias azul-verde no son *S. aureus*. Las colonias negras pueden o no ser *S. aureus*. Si hay otros colores presentes en la colonia distintos del rojo-violeta, use un Disco 3M™ Petrifilm™ STX antes de contar las colonias de *S. aureus*.

## STX

Recuento de *Staph Express*

**3M** | Petrifilm™



Se forman zonas color rosa cuando ocurre la reacción de DNasa de *S. aureus*.

**STX**

Recuento de *Staph Express*

**3M**

| Petrifilm™

**Recuento de levaduras: 44**

Características de las levaduras: pequeñas colonias, con bordes definidos. El color puede variar de blanco a azul-verde; las colonias tienen apariencia elevada (3 dimensiones) y su color suele ser uniforme (no se desvanece).

**YM****Recuento de Hongos y Levaduras**

Código de producto	6407 (caja con 100 unidades) 6417 (caja con 1,000 unidades)
Método: AOAC® Métodos Oficiales de Análisis <sup>SM</sup>	<b>Alimentos</b> 5 días a 20-25 °C
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas
Volumen de inoculación	1 mL
Rango óptimo de pH	No aplicable
Rango de recuento recomendado	< 150 UFC
Área de recuento	30 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	3M™ Petrifilm™ Difusor para Hongos y Levaduras Modelo 78806303042

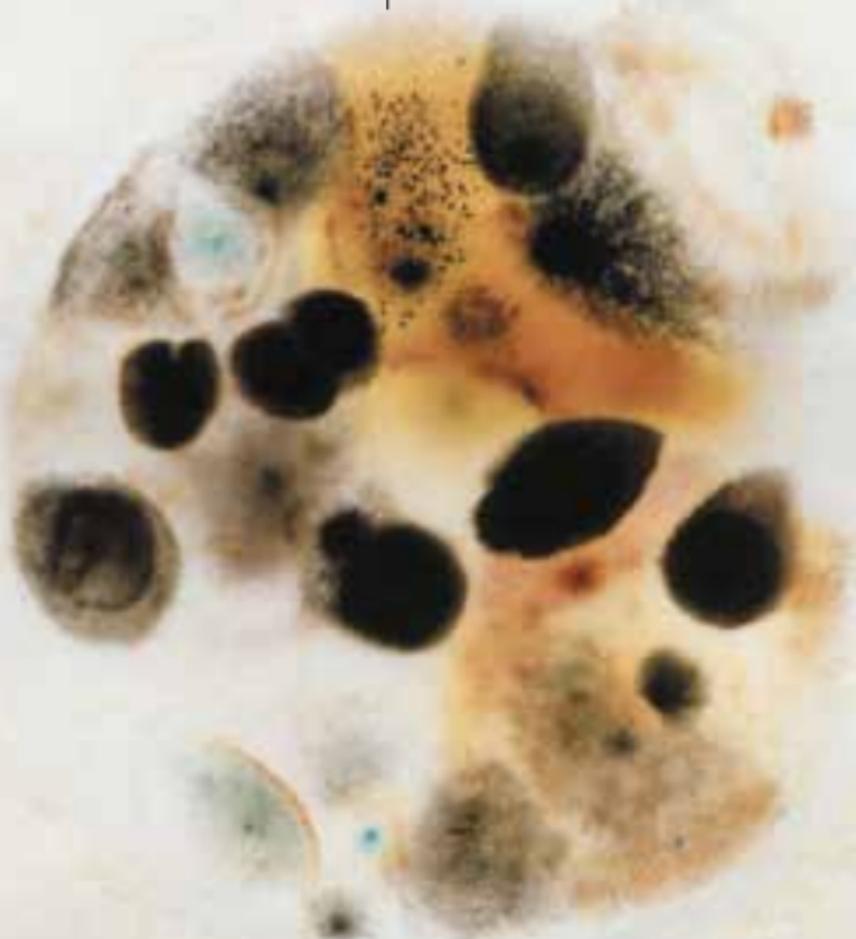
Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

**YM**

**Recuento de Hongos y Levaduras**

**3M**

| Petrifilm™

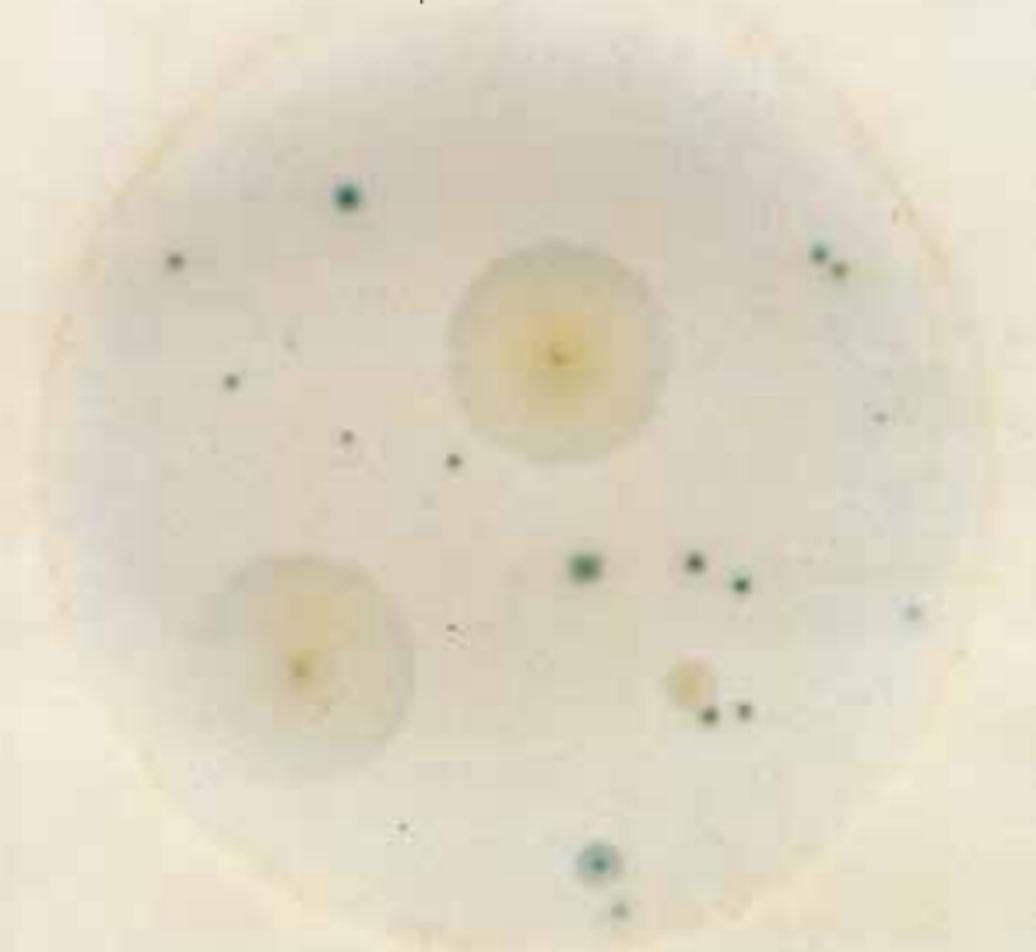


**Recuento de hongos: 27**

Características de los hongos: tienen bordes difusos, de colores variables; las colonias tienen apariencia plana y por lo general hay un foco en el centro de las colonias.

**YM****Recuento de Hongos y Levaduras**

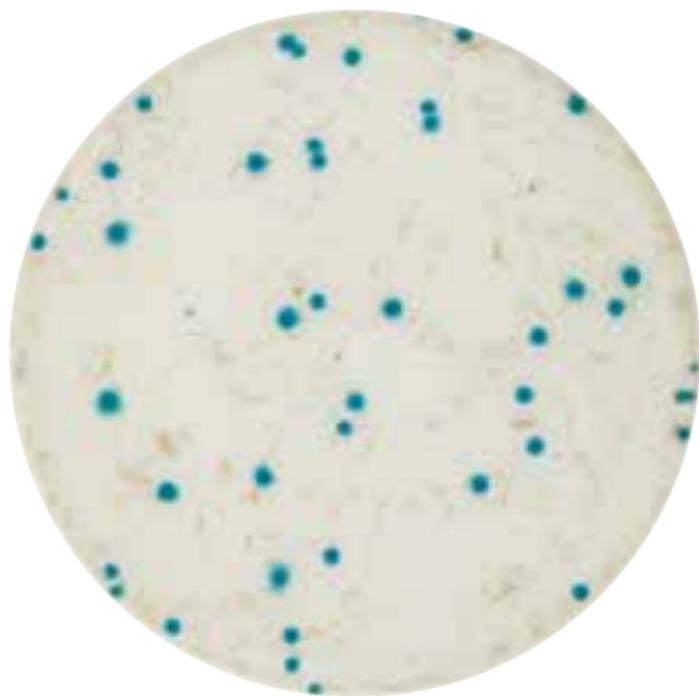
**3M** | Petrifilm™



**Recuento total: 20** (recuento de levaduras: 16;  
recuento de hongos: 4)  
Contiene colonias tanto de levaduras como de hongos.

**YM**

**Recuento de Hongos y Levaduras**



**Recuento de levaduras: 44 (después de 48 hs)**

Características de las levaduras: pequeñas colonias con bordes definidos, color de rosado a verde-azul; las colonias tienen apariencia elevada (3 dimensiones) y un color uniforme.

**RYM**

**Recuento Rápido de Hongos y Levaduras**



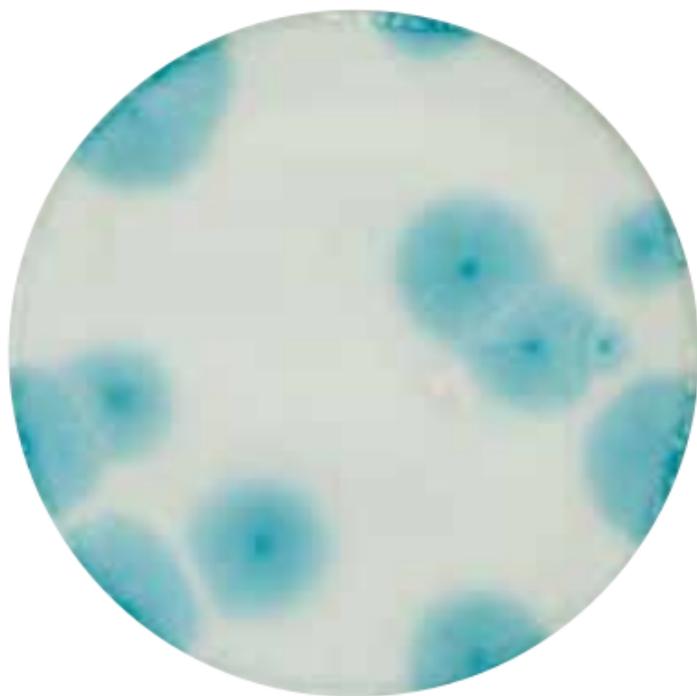
Código de producto	6475 (caja con 50 unidades) 6477 (estuche con 500 unidades)
Método: AOAC® Métodos Oficiales de Análisis <sup>SM</sup>	<b>Alimentos seleccionados</b> 48-60 hs a 25 °C ± 1 °C o 28 °C ± 1 °C
Validación NF de AFNOR Certification	<b>Todos los alimentos para humanos, alimentos para mascotas y muestras ambientales industriales (excepto las muestras de producción primaria)</b>  60-72 hs a 25 °C ± 1 °C o 28 °C ± 1 °C
Incubación	Apilar un máximo de 40 placas
Volumen de inoculación	1 mL
Rango óptimo de pH	No aplicable
Rango de recuento recomendado	< 150 UFC
Área de recuento	30 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	3M™ Petrifilm™ Difusor para Hongos y Levaduras Modelo 6425

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/foodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

# RYM

## Recuento Rápido de Hongos y Levaduras





**Recuento de hongos: 12 (después de 48 hs)**

Características de los hongos: colonias grandes, con bordes difusos, de color azul-verde, variable tras una incubación prolongada; las colonias tienen apariencia plana y un centro oscuro con borde difuso.

**RYM**

**Recuento Rápido de Hongos y Levaduras**



Código de producto	6475 (caja con 50 unidades) 6477 (estuche con 500 unidades)
Método: AOAC® Métodos Oficiales de Análisis <sup>SM</sup>	<b>Alimentos seleccionados</b> 48-60 hs a 25 °C ± 1 °C o 28 °C ± 1 °C
Validación NF de AFNOR Certification	<b>Todos los alimentos para humanos, alimentos para mascotas y muestras ambientales industriales (excepto las muestras de producción primaria)</b>  60-72 hs a 25 °C ± 1 °C o 28 °C ± 1 °C
Incubación	Apilar un máximo de 40 placas
Volumen de inoculación	1 mL
Rango óptimo de pH	No aplicable
Rango de recuento recomendado	< 150 UFC
Área de recuento	30 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor Plano 3M™ Petrifilm™ Modelo 6425

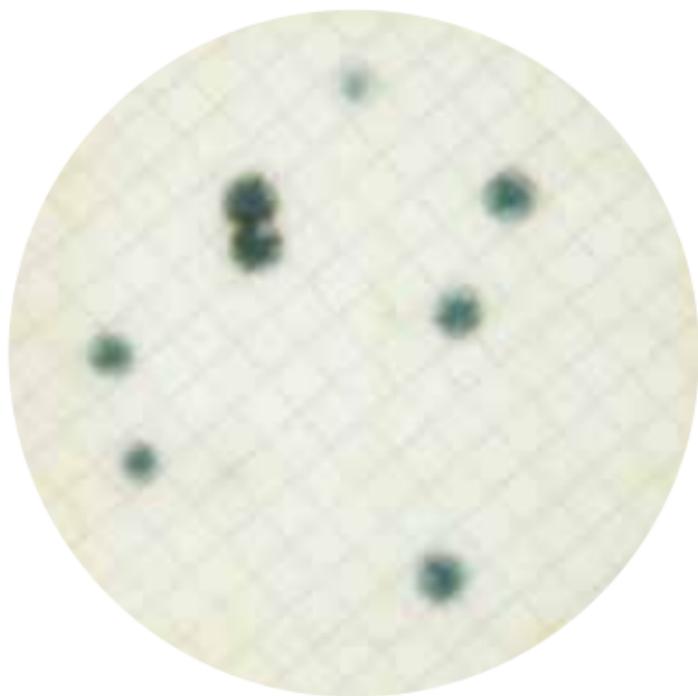
Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

# RYM

## Recuento Rápido de Hongos y Levaduras



**3M** | Petrifilm™



Recuento de hongos y levaduras: 10

**AQYM** (usando filtro)

Aqua para Recuento de Hongos y Levaduras

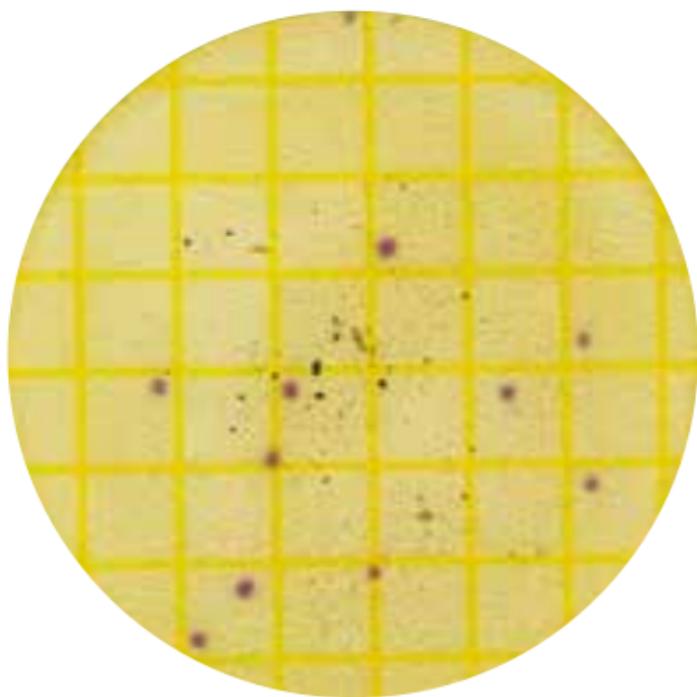


Código de producto	6408 (caja con 100 unidades) 6413 (caja con 1,000 unidades)  Se requiere filtro de membrana. Hidrate la placa antes de insertar el filtro.
Método	3-5 días a 20-25 °C
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas
Volumen de inoculación	1 mL
Rango óptimo de pH	No aplicable
Rango de recuento recomendado	No aplicable
Área de recuento	30 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	3M™ Petrifilm™ Difusor para Hongos y Levaduras Modelo 78806303042

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

**AQYM** (usando filtro)  
Aqua para Recuento de Hongos y Levaduras





Recuento de colonias de *Listeria*: 11

**EL**

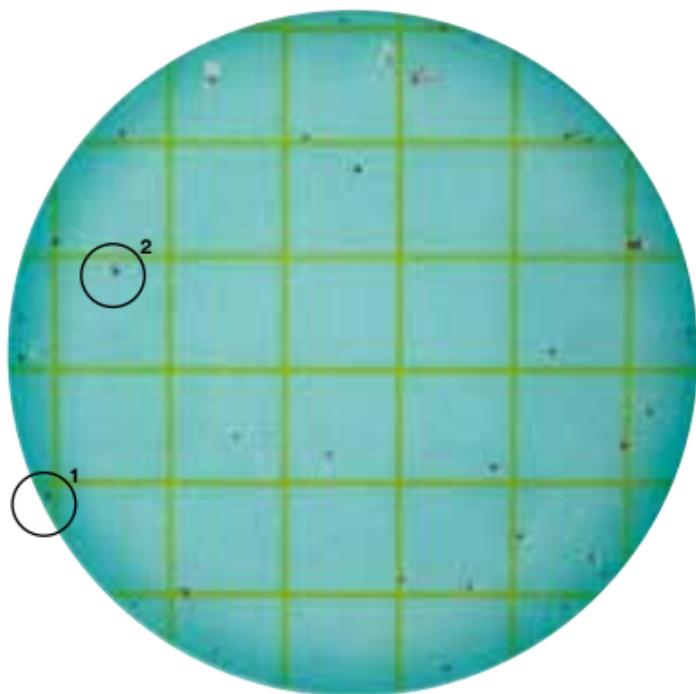
Recuento de *Listeria* Ambiental

Código de producto	6447 (caja con 50 unidades) 6448 (caja con 200 unidades)
Método: AOAC® Método de Desempeño Probado <sup>SM</sup>	Agregar 2 mL de BPW a 1 mL de la muestra, o 5 mL de BPW a 10 mL de la muestra.  Dejar a temperatura ambiente de 1 h a 1.5 hs  Colocar 3 mL en la placa e incubar: 28 hs ± 2 hs a 35 °C ± 1 °C o 37 °C ± 1 °C  <b>No exceder 30 hs de incubación</b>
Incubación	Apilar un máximo de 10 placas
Volumen de inoculación	3 mL
Rango óptimo de pH	4.0–9.0
Rango de recuento recomendado	No aplicable
Área de recuento	42 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor grande y cuadrado 3M™ Petrifilm™ Modelo 6498

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

# EL

## Recuento de *Listeria* Ambiental



**Recuento total de bacterias ácido lácticas: 41**

Círculo 1: colonia homofermentativa (no productora de gas).

Círculo 2: colonia heterofermentativa (productora de gas).

**LAB**

**Recuento de Bacterias Ácido Lácticas**

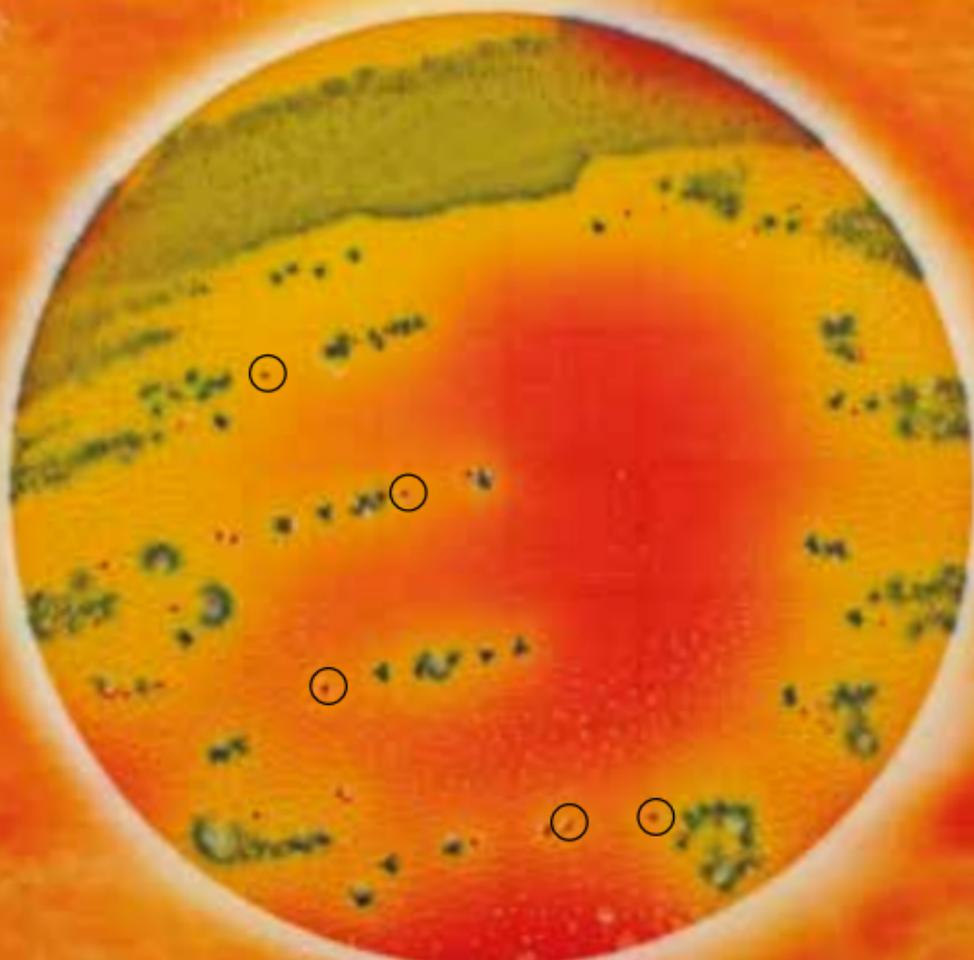
Código de producto	6461 (caja con 50 unidades) 6462 (estuche con 500 unidades)
Método	<b>Muestras de alimentos y de ambiente</b> Incubar 48 hs ± 3 hs a una temperatura apropiada entre 28-37 °C
Incubación	Apilar un máximo de 20 placas
Volumen de inoculación	1 mL
Rango óptimo de pH	No aplicable
Rango de recuento recomendado	<b>Colonias sin gas</b> < 300 UFC  <b>Colonias con sin gas</b> < 150 UFC
Área de recuento	30 cm <sup>2</sup>
Tipo de difusor	Difusor Plano 3M™ Petrifilm™ Modelo 6425

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

# LAB

## Recuento de Bacterias Ácido Lácticas

**3M** | Petrifilm™



Presuntas colonias de *Salmonella*

**PFSX**

Petrifilm™ *Salmonella* Express

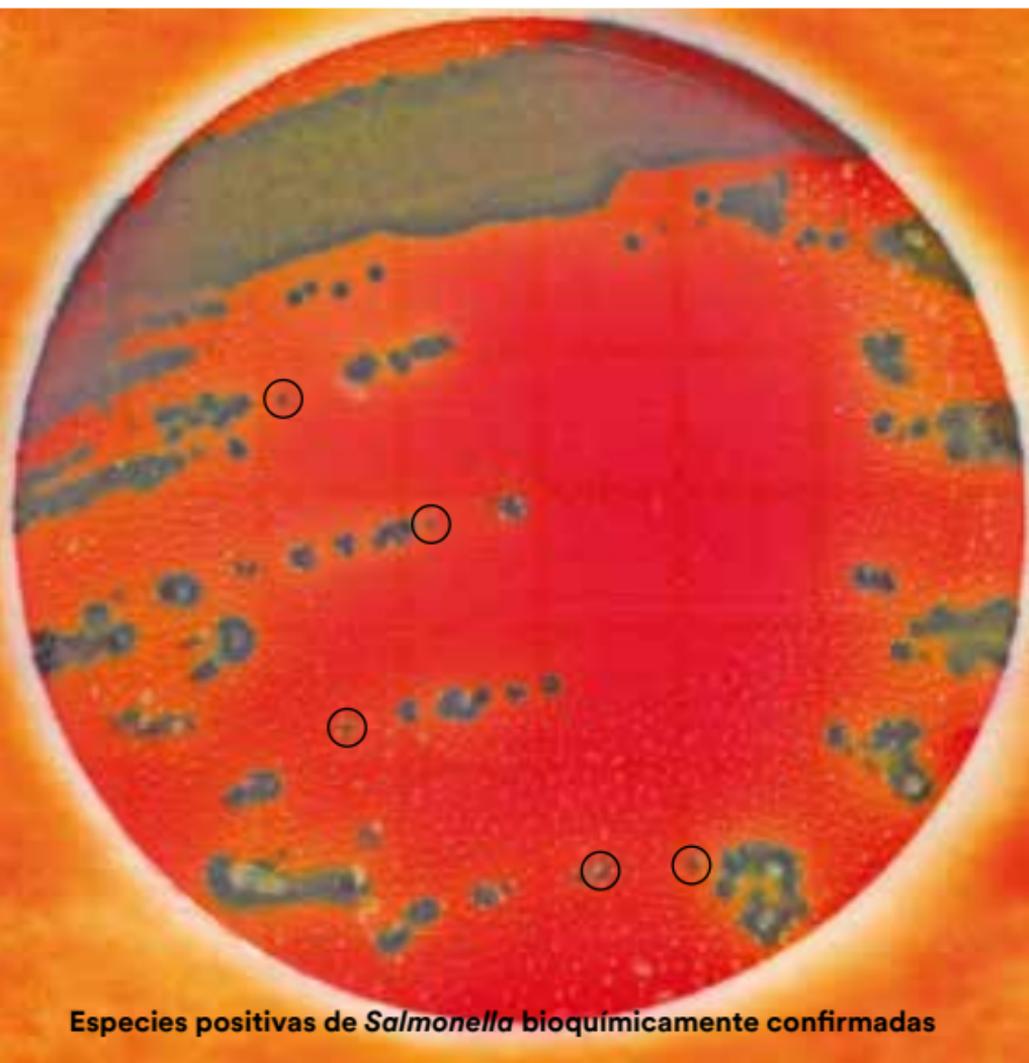
Código de producto	6536 (caja con 50 unidades) 6537 (estuche con 200 unidades)
Método	<p>Combinar la muestra con 3M™ Base para Enriquecimiento de <i>Salmonella</i> (SEB500, SEB025) y 3M™ Suplemento para Enriquecimiento de <i>Salmonella</i> (SESUP001); incube 18-24 hs</p> <p><b>Alimentos de alta carga microbiana</b> Transferir la muestra en Rappaport-Vassiliadis R10 (BPO288500) incubar 8-24 hs</p>
Hidratación	Dispensar 2 mL de Diluyente de fosfato de Butterfield estéril, agua destilada o agua de ósmosis inversa. Usar un difusor para distribuir el diluyente y permitir que el gel se forme durante 1 hora a temperatura ambiente antes de formar rayas sobre la placa.
Inoculación	Muestra de una sola raya enriquecida con un bucle estéril de 10 µL (3 mm de diámetro).
Incubación	41.5 °C ± 1 °C por 22-26 hs, apilar un máximo de 20 placas / Volumen de inoculación: 2 mL
Resultados	Cualitativos (presencia/ausencia); presuntos resultados.
Interpretación	<p>Una presunta colonia positiva de <i>Salmonella</i> es de color rojo, rojo oscuro, café con un área amarilla o burbujas de gas, o con ambas.</p> <p><b>Encerrar en círculo las presuntas colonias positivas</b></p>
Tipo de difusor	Difusor Plano 3M™ Petrifilm™ Modelo 6425
Validación	AOAC® OMA 2014.01

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](https://www.3m.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

# PFSX

Petrifilm™ *Salmonella* Express

**3M** | Petrifilm™



Especies positivas de *Salmonella* bioquímicamente confirmadas

**PFSX** (con Disco de Confirmación)  
Petrifilm™ *Salmonella* Express

Código de producto	<p><b>Placas</b> 6536 (caja con 50 unidades) 6537 (caja con 200 unidades)</p> <p><b>Discos</b> 6538 (caja con 5 unidades) 6539 (caja con 25 unidades)</p>
Método	<p>Después de marcar con un círculo las presuntas colonias positivas en la película superior de la Placa, añadir el Disco de Confirmación Petrifilm™ de <i>Salmonella</i> Express a la Placa Petrifilm™ para Recuento de <i>Salmonella</i> Express.</p> <p>Incubar 4-5 hs</p>
Incubación	41.5 °C ± 1 °C por 22-26 hs, apilar un máximo de 20 placas
Volumen de inoculación	2 mL
Resultados	<p>Cualitativos (presencia/ausencia); resultados presuntivos. La confirmación bioquímica es estadísticamente equivalente a los resultados bioquímicos de los métodos de referencia.</p> <p>Se compara con la prueba del método estándar a través de la confirmación bioquímica, que no es equivalente a los resultados serológicos de O&amp;H.</p>
Interpretación	Las presuntas colonias positivas de <i>Salmonella</i> encerradas en un círculo que estén bioquímicamente confirmadas se volverán azul-verdes, azul oscuro, negro o tendrán un precipitado azul.
Validación	AOAC® OMA 2014.01

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](http://3M.com/FoodSafety) para obtener información e instrucciones sobre los productos así como las validaciones con las que cuentan.

**PFSX** (con Disco de Confirmación)  
**Petrifilm™ *Salmonella* Express**

## Vida útil y almacenamiento.

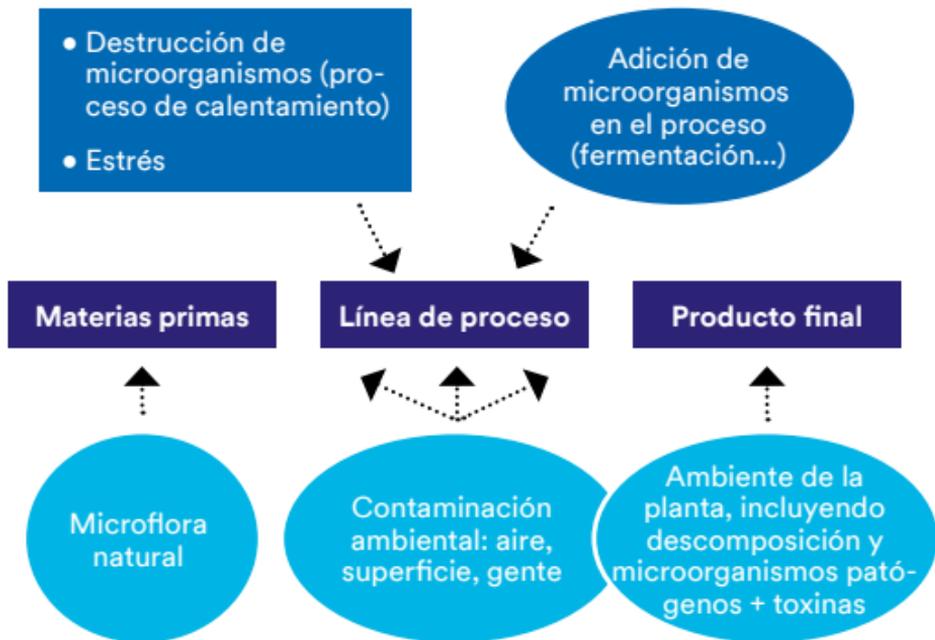
- 18 meses\* (después de la fecha de manufactura).
- Almacenar los paquetes de Placas 3M™ Petrifilm™ sin abrir, en refrigeración o congelación a temperaturas inferiores o iguales a 8 °C (46 °F). Para RAC, RYM y LAB, almacenar entre -20 °C a 8 °C (-4 °F a 46 °F).
- Después de abrir los paquetes de Placas 3M™ Petrifilm™, sellar las placas sin usar en bolsas y guardar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Usar las Placas en las siguientes 4 semanas después de abrir el paquete.
- Los paquetes abiertos también pueden almacenarse en un contenedor resellable en el congelador.

\* Las Placas 3M™ Petrifilm™ tienen una vida útil de 18 meses, excepto las Placas 3M™ Petrifilm™ para el Recuento Rápido de Coliformes, la cuales tienen una vida útil de 12 meses.



Petrifilm™

## ¿Por qué realizar un análisis del ambiente?



Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](http://3M.com/FoodSafety) para obtener información sobre los productos y las instrucciones, las cuales incluyen información sobre el reconocimiento de la validación, el alcance y el término de la validez.

# Análisis ambiental

# Mejore la productividad. Ahorre tiempo y esfuerzo.

## 3M™ Petrifilm™ Lector de Placas

- Lee y graba Placas 3M™ Petrifilm™ en solo 4 segundos.
- Transfiere automáticamente la información a una hoja de cálculo de Microsoft® Excel.
- Exportación de información de manera fácil y práctica.
- El software calcula automáticamente los recuentos basados en la dilución.
- La habilidad de leer etiquetas con códigos de barras elimina los errores de transcripción.
- Compatible con las 5 pruebas de indicadores más utilizadas en la industria: AC, RAC, EC, CC, EB.



**Lector de Placas**

## Mayor precisión y resultados consistentes.

- Sistema controlado por un microprocesador.
- Completa automáticamente el autochequeo.
- Diseño ergonómico que reduce la probabilidad de lesiones por esfuerzo repetitivo.

## Incrementa la productividad

- Preprogramada para realizar diluciones comunes dentro de la punta.
- Modo de programación abierto para que el usuario configure el pipeteo y la dilución.
- Facilita el pipeteo e incrementa la precisión con la función de multidispensador de la 3M™ Pipeta Electrónica II de 1 y 5 mL.



**3M™ Pipeta Electrónica II**

## Una solución más sustentable para el medio ambiente.

La sustentabilidad se ha convertido en un objetivo cada vez más importante para las empresas de todo el mundo, y 3M no es la excepción. Es por eso que continuamos invirtiendo en productos y tecnologías que pueden ayudar a las empresas a alcanzar sus metas comerciales y de sustentabilidad.

Las Placas 3M™ Petrifilm™ son un excelente ejemplo de la innovación de 3M que brinda resultados sustentables. Durante más de 30 años, estos “puntitos rojos” han ayudado a minimizar los desperdicios, disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero, ahorrar energía y consumir menos agua. Además, han logrado estos beneficios al mismo tiempo que ayudan a simplificar y estandarizar todo el proceso de análisis de indicadores de calidad.

Un estudio reciente comparó los impactos ambientales de las Placas 3M™ Petrifilm™ con los métodos tradicionales de agar. El estudio encontró que, al comparar las materias primas, la fabricación, el envasado, el uso y la eliminación, las Placas 3M™ Petrifilm™ utilizaron un 76 % menos de energía y un 79 % menos de agua, emitieron un 75 % menos de gases de efecto invernadero y produjeron un 66 % menos de residuos.<sup>1</sup> Asimismo, 3M tiene un compromiso permanente con el abastecimiento responsable y la sustentabilidad de los recursos forestales.



<sup>1</sup>“Reduction in Primary Energy Demand, Blue Water Consumption and Greenhouse Gas Emissions from 3M™ Petrifilm™ Plates Compared to Traditional Microbiological Analysis Method,” Jason Howland, 3M Environmental Laboratory and Hannah Bakken, 3M Food Safety.



# Petrifilm™

## Una solución más sustentable para su negocio.

Así como la sustentabilidad ambiental es importante para el planeta, la viabilidad económica es igualmente esencial para su negocio. El éxito financiero a largo plazo de su empresa se basa, en última instancia, en la productividad y la eficiencia de sus procesos y empleados.

Con importantes ventajas de productividad y rendimiento sobre las cajas de agar tradicionales,<sup>2</sup> no es de extrañar que las Placas 3M™ Petrifilm™ se hayan convertido en el estándar de las pruebas de indicadores microbianos para las empresas de todo el mundo.

45 %  
Trabajo ↓

80 %  
Eficiencia  
técnica ↑

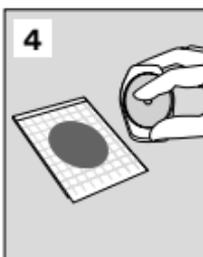
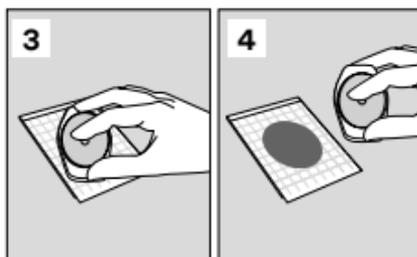
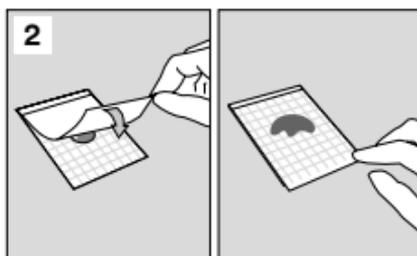
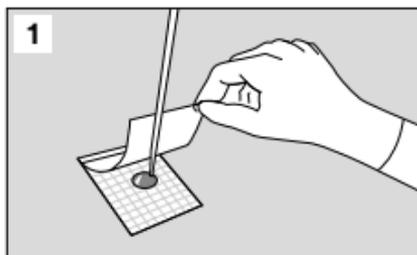
  
Datos en la 1/2  
de tiempo

85 %  
Menos espacio  
que el agar 

“Ser responsable con el medio ambiente y dar buenos resultados comerciales no tienen por qué ser factores opuestos. Las Placas 3M™ Petrifilm™ ofrecen a los usuarios una alternativa confiable y precisa a los métodos tradicionales de análisis, lo que les permite lograr que sus operaciones analíticas sean más eficientes y reducir su impacto ambiental”.

-Silvia Pérez, Vicepresidente de  
3M Food Safety

## Preparación para el contacto directo de superficies y para muestreo del aire.



### Proceso de hidratación:

- 1 Colocar** la placa 3M™ Petrifilm™ en una superficie nivelada. Colocar 1 mL de diluyente para hidratación en el centro de la parte inferior de la placa.
- 2 Estirar** cuidadosamente la película superior para que tenga contacto con el diluyente de hidratación y luego baje la película.
- 3 Presionar** suavemente con el difusor para distribuir la muestra en la superficie circular antes de que se forme el gel.
- 4 Mantener** la placa cerrada por un **mínimo de una hora** antes de usarse.

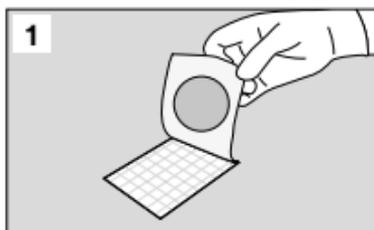
## Recordatorios para el uso

Preparación – proceso de hidratación



# Petrifilm™

## Método para muestreo de superficie.



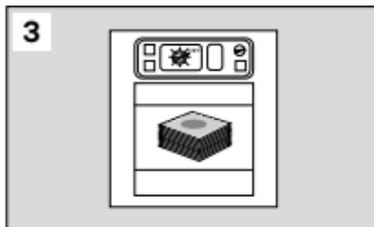
### Procedimiento para el contacto directo:

**1** Antes de usar, hidratar la placa 3M™ Petrifilm™. Levantar cuidadosamente la película superior. El gel se adherirá a la película superior.



**2** Permitir que la porción circular de gel de la película superior contacte la superficie que se va a analizar.

Levantar la película de la superficie y volver a juntar la hoja superior e inferior de las Placas 3M™ Petrifilm™.



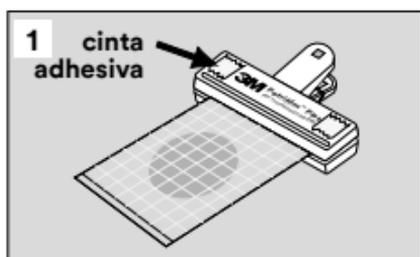
**3** Incubar.

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](http://3M.com/FoodSafety) para obtener información sobre los productos y las instrucciones, las cuales incluyen información sobre el reconocimiento de la validación, el alcance y el término de la validez.

## Recordatorios para el uso

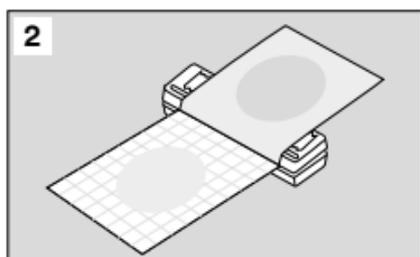
Método para muestreo de superficie – contacto directo

## Método de muestreo del aire.



Antes de usar, hidratar la Placa 3M™ Petrifilm™ con *buffer* estéril.

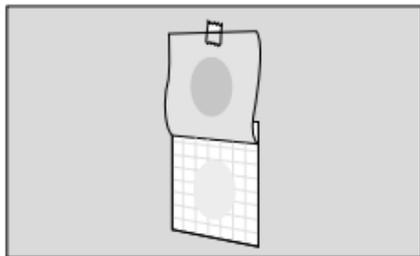
1 Colocar el borde articulado de la Placa 3M™ Petrifilm™ en el Clip para Placas 3M™ Petrifilm™.



2 Abrir la Placa Petrifilm™ y exponerla al aire por no más de 15 minutos. Usar ya sea una cinta adhesiva doble o el clip para mantener la placa abierta.

3 Cerrar la placa e incubar como lo estipula la prueba.

### Opción de posición vertical:



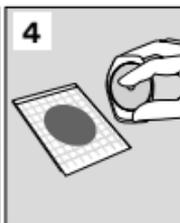
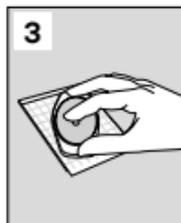
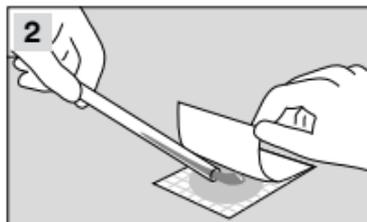
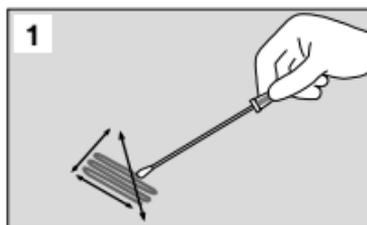
# Recordatorios para el uso

## Método de muestreo de aire



Petrifilm™

## Método de muestreo de superficies.



### Procedimiento con hisopo:

**1** Recoger la muestra con hisopo según el método usual.

**2** Usar un diluyente estéril compatible con las Placas 3M™ Petrifilm™.

Vaciar o pipetar 1 mL de la muestra en el centro de la película inferior.

**3** Presionar suavemente con el dispersor para distribuir el inóculo en el área circular antes de que se forme el gel.

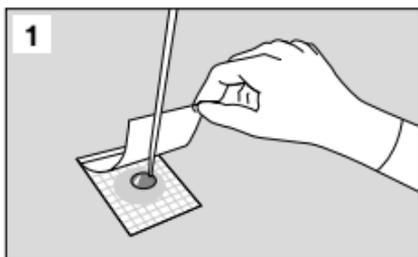
**4** Usar el difusor para distribuir la muestra.

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](http://3M.com/FoodSafety) para obtener información sobre los productos y las instrucciones, las cuales incluyen información sobre el reconocimiento de la validación, el alcance y el término de la validez.

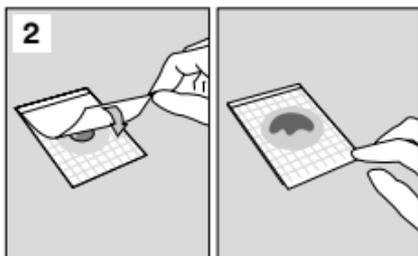
## Recordatorios para el uso

Método de muestreo de superficies con hisopo

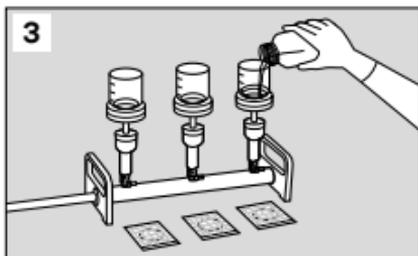
## Pasos para la inoculación o hidratación de las placas Aqua con filtros.



1 Colocar la Placa Aqua 3M™ Petrifilm™ en una **superficie nivelada**. Colocar 1 mL de la muestra o del diluyente de hidratación.



2 **Estirar** cuidadosamente la película superior para que tenga contacto con el diluyente de hidratación y luego bajar la película.

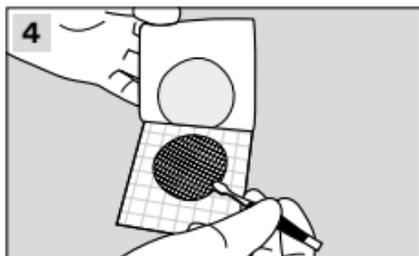


3 Siguiendo los procedimientos estándar para el análisis de agua, filtrar la muestra de agua usando un filtro de éster de celulosa mixta (MCE) de 47 mm y **0.45 micras de tamaño de poro**.

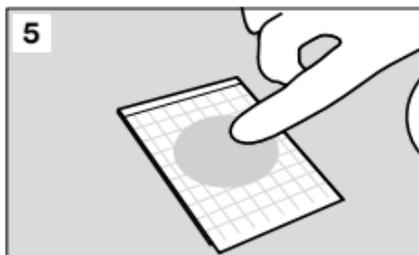
**Recordatorios para el uso**  
Pasos para la inoculación o hidratación



## Pasos para la inoculación o hidratación de las placas Aqua con filtros (cont.)



**4** Colocar la muestra filtrada en el centro de la película inferior.



**5** Presionar **ligeramente** para asegurar el contacto uniforme de la muestra filtrada con el gel y para eliminar cualquier burbuja de aire. Utilizar el difusor cuando se recomienda.

Visite el sitio web de 3M Food Safety en [3M.com/FoodSafety](http://3M.com/FoodSafety) para obtener información sobre los productos y las instrucciones, las cuales incluyen información sobre el reconocimiento de la validación, el alcance y el término de la validez.

## Recordatorios para el uso

Pasos para la inoculación o hidratación



**3M**

| Petrifilm™

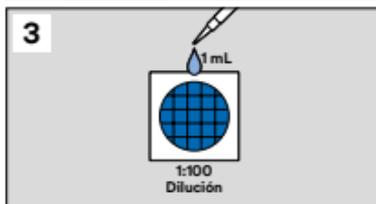
## Para hacer diluciones múltiples.



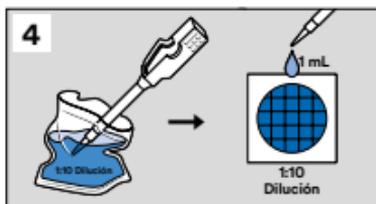
1 Preparar una dilución 1:10 para muestreo de alimentos.



2 **Primera placa dilución 1:100:**  
Con la 3M™ Pipeta Electrónica II, tomar 0.9 mL de diluyente estéril. Luego tomar 0.1 mL de la muestra 1:10.



3 Dispensar la muestra de 1 mL en la Placa 3M™ Petrifilm™.



4 **Segunda placa dilución 1:10:**  
Usando la misma punta, tomar 1 mL de la muestra de 1:10 y dispensarla en la Placa 3M™ Petrifilm™.

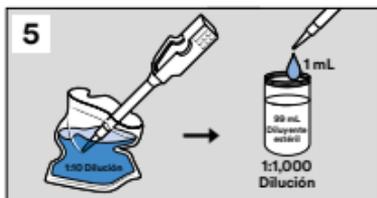
# Recordatorios para el uso

Para hacer diluciones múltiples

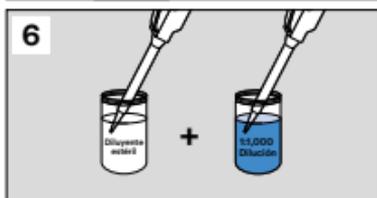


# Petrifilm™

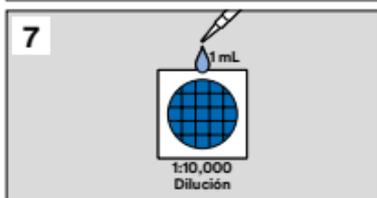
## Para hacer diluciones múltiples. (cont.)



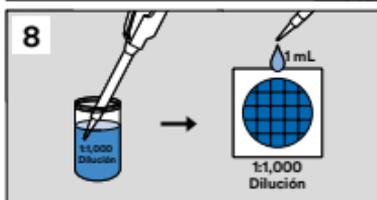
**5** Con una nueva punta, tomar 1:10 muestra y colocarla en 99 mL de diluyente estéril.



**6** Primera placa con dilución 1:10,000: Con la 3M™ Pipeta Electrónica II, tomar 0.9 mL de diluyente estéril. Luego tomar 0.1 mL de la muestra 1:10,000



**7** Primera placa con dilución 1:10,000: Con la 3M™ Pipeta Electrónica II, tomar 0.9 mL de diluyente estéril. Luego tomar 0.1 mL de la muestra 1:10,000



**8** Segunda placa con dilución 1:1000: Usando la misma punta, tomar 1 mL de la muestra de 1:1000 y dispensarla en la Placa 3M™ Petrifilm™.

# Recordatorios para el uso

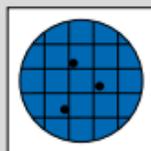
## Para hacer diluciones múltiples



Petrifilm™

Para determinar la cuenta de UFC por gramo de muestra.

### Ejemplo 1: Placa única.



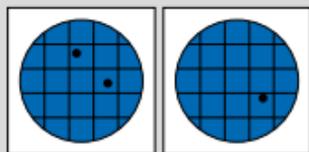
Recuento: 3

1 mL en placa de dilución 1:10

$$3 \times 10 \div 1 = 30$$

Recuento	Factor de dilución	mL en placa	UFC/g reportado
----------	--------------------	-------------	-----------------

### Ejemplo 2: Placas múltiples, para lograr una mayor sensibilidad.



(2)

(1)

Recuento total: 3

1 mL en cada placa de dilución 1:10, en dos placas equivale a 2 mL en total.

$$3 \times 10 \div 2 = 15$$

Recuento	Factor de dilución	mL en placa	UFC/g reportado
----------	--------------------	-------------	-----------------

# Cuenta de UFC

**Agregar una cantidad apropiada de diluyentes estériles como se explica en los insertos incluidos en los paquetes de placas 3M™ Petrifilm™. No usar *buffers* que contengan citrato, bisulfito o tiosulfato; pueden inhibir el crecimiento.**

La aprobación del método por organizaciones privadas y públicas (por ejemplo, AOAC® INTERNATIONAL o AFNOR Certification) no garantiza el desempeño de las placas 3M™ Petrifilm™ para ningún alimento o proceso en particular.



**3M Food Safety**

3M Center, Building 275-5W-05  
St. Paul, MN 55144-1000 EUA  
Tel.: 1-800-328-6553  
3M.com/foodsafety

3M y Petrifilm son marcas registradas de 3M.  
AOAC es marca registrada de AOAC INTERNATIONAL. Microsoft es una marca registrada de Microsoft Corporation.  
Por favor, recicle. Impreso en [País].  
© 3M 2017. Todos los derechos reservados.  
70-2009-9438-3 Rev-0417