

**Inlabtec Serial Diluter: Auswahl analysierter Produkte**

**Es gilt:** Sämtliche bis anhin mit Reagenzgläsern verdünnte Proben können mit dem Serial Diluter verdünnt werden.

Die Tabellen zeigen aktuelle Anwendungsbeispiele von Kunden zu Verdünnungen mit dem Serial Diluter inklusive der durchgeführten Analysen.

**A. Lebensmittel**

Produkte/ Untersuchungskriterium	Aerobe mesophile Keime	Enterobacteriaceen	Escherichia coli	Koagulase positive Staphylokokken	Listeria monocytogenes	Enterokokken	Pseudomonas aeruginosa	Bacillus cereus	Clostridium perfringens	Hefen	Schimmelpilze
Genussfertige Produkte, naturbelassen und/ oder hitzebehandelt, kalt oder aufgewärmt genussfertig: Verschiedene Fertiggerichte und Speisen zum kalt und/ oder warm konsumieren, Milchprodukte, etc.	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Fleischerzeugnisse gekocht, ganz	X	X		X	X						
Fleischerzeugnisse gekocht, geschnitten oder in Portionen	X	X		X	X						
Fleischerzeugnisse gekocht, in der Packung pasteurisiert	X	X		X							
Fleischzubereitung roh, mariniert oder paniert inkl. rohes Brät	X	X	X		X						
Fleischwaren mit aw-Wert ≤ 0.92, Listerien Einzeluntersuchungen					X						
Frischfleisch: Tatar und Ähnliches, genussfertig	X		X	X	X						
Frischfleisch	X	X					X				
Fleisch roh, in ganzen Stücken: Geflügel	X	X	X								
Fleisch roh, in ganzen Stücken: Kalb, Rind, Lamm, Pferd, Schwein, Zuchtwild	X	X	X	X							
Fleisch roh, in ganzen Stücken: Jagdwild			X	X							
Hackfleisch roh: Rind, Schwein	X		X	X							
Hackfleisch roh: Geflügel	X		X								
Rohwurstwaren mit abgebrochener Reifung, genussfertig zum roh Essen			X	X	X						
Rohwurstwaren mit abgebrochener Reifung, zum gekocht Essen, nicht genussfertig		X		X							
Rohpökelwaren ausgereift, zum roh Essen		X		X	X						
Rohpökelwaren mit abgebrochener Reifung, zum gekocht Essen, nicht genussfertig				X							
Gewürze	X		X							X	X
Schlagrahm	X	X	X	X							
Gebäck/ Patisserie	X	X	X	X							
Obst und Gemüse gekocht			X								
Wasser	X		X			X					
Eis	X		X			X	X				

Inlabtec Serial Diluter: Auswahl analysierter Produkte

B. Verschiedene Produkte

Produkte/ Untersuchungskriterium	Aerobe mesophile Keime	Enterobacteriaceen	Escherichia coli	Koagulase positive Staphylokokken	Listeria monocytogenes	Enterokokken	Pseudomonas aeruginosa	Bacillus cereus	Clostridium perfringens	Hefen	Schimmelpilze
Futtermittel (Rinder, Schweine, etc.)									X	X	X
Heimtierfutter	X	X	X	X		X				X	X
Gärreste, Gülle		X	X			X					

