

Delvotest® Controls

Controls for standard diffusion tests for the detection of antibacterial substances in milk. Insert 9286

**Introduction**  
The Milk Control sample from DSM Food Specialties is a lyophilised sample of commingled milk. The Milk Control can be used for checking and monitoring a number of performance parameters of antibiotic residue test kits that are in use in the dairy industry for checking e.g. cow, farm, truck and process milk for the presence of antibiotic residues. This control can be used with Delvotest® kits.

**Remarks**  
Be careful not to contaminate this product with substances like antibiotics, other drugs, cleaning agents or disinfectants. Clean hands, bench etc. with soap and rinse extensively with tap water.

**Preparation**  
Tear off the aluminium seal of the bottle. Carefully remove the stopper from the bottle and place it upside down on the bench. Add 15 ml (± 0.5 ml) of distilled or demineralised water to the bottle with a clean pipette. Replace the stopper. Hold the stopper in place and gently mix the contents by inverting the bottle twenty times. Avoid foaming. Make sure that a homogeneous solution is obtained. Otherwise proceed with the mixing till all particles are dispersed. If needed, use a mechanical stirrer. Allow the contents to equilibrate at room temperature for 30 minutes and remix gently.

**Storage**  
Store bottles at 2–8°C. Keep reconstituted Controls at 2 – 8°C (or on ice) between uses, and use only on the day of reconstitution. Reconstituted Controls may be portioned out into small volumes and frozen for later use as follows:  
- Use clean vials of appropriate size. Label vials with the batch number and date of preparation. Reconstitute as described above and without delay pipette the required amount (e.g. 2 ml) into vials, close the vials tightly and place vials directly in a freezer below -18°C. Use within 2 months.  
- On the day of use, thaw the sample by putting the closed vial for a short time in lukewarm water and mix the contents. Thawed samples may be used on the same day only, if kept at 2–8°C (or on ice). Product expiry date is indicated on the label.

DSM Food Specialties B.V.  
P.O. Box 1, 2600 MA Delft  
Nederland  
info.food@dsm.com  
www.dsm.com



Delvotest® Controls

Contrôles pour les tests standards de diffusion pour la détection d'antibiotiques dans le lait. Insert 9286

**Introduction**  
Le Lait de Contrôle Négatif de DSM Food Specialties provient de grands mélanges de laits et est présenté sous forme lyophilisée. Le Lait de Contrôle s'utilise pour vérifier et déterminer les paramètres de performance des tests de détection de résidus d'antibiotiques, qui sont utilisés en industrie laitière, e.g. pour le contrôle des laits de vache, de tank, de citerne ou de fabrication. Ce Lait de Contrôle peut s'utiliser, avec les tests Delvotest®.

**Remarques**  
Prendre soin de ne pas contaminer le produit avec des substances telles qu'antibiotiques, autres inhibiteurs, produits de nettoyage ou désinfectants. Nettoyer mains, paillasse, etc... avec du savon et rincer abondamment avec de l'eau du robinet.

**Préparation**  
Retirer l'opercule d'aluminium sur le flacon. Enlever délicatement le bouchon et le placer sens dessus- dessous sur la paillasse. Ajouter 15 ± 0,5 ml d'eau distillée ou déminéralisée dans le flacon à l'aide d'une pipette propre. Remplacer le bouchon. Le maintenir en place et agiter doucement le flacon en le retournant une vingtaine de fois. Agiter jusqu'à dissolution complète. Éviter de faire de la mousse. Assurez-vous d'avoir obtenu une solution homogène, sinon continuer l'agitation. Si besoin, utiliser un agitateur mécanique. Laisser le mélange s'équilibrer à température ambiante pendant 30 minutes, remélanger doucement.

**Conservation**  
Stocker les flacons à 2-8°C. Conserver les Laits de Contrôle reconstitués à 2-8°C (ou sur de la glace) entre les utilisations. Ne les utiliser que le jour de reconstitution. Les Laits de Contrôle reconstitués peuvent être fractionnés en petits volumes et congelés pour une utilisation ultérieure. Procéder comme suit :  
- Utiliser des flacons propres de taille appropriée. Reconstituer comme indiqué ci-dessus. Pipeter aussitôt la quantité appropriée dans chaque flacon (p.ex. 2 ml). Les boucher correctement. Placer ces flacons au congélateur à -18°C. À utiliser dans les 2 mois.  
- Le jour de l'utilisation, décongeler les flacons fermés en les plaçant un court instant dans de l'eau tiède, puis agiter. Les échantillons décongelés doivent être utilisés dans la journée s'ils sont conservés à 2-8°C ou sur un lit de glace. La date limite d'utilisation optimale est indiquée sur les étiquettes

DSM Food Specialties B.V.  
P.O. Box 1, 2600 MA Delft  
Nederland  
info.food@dsm.com  
www.dsm.com



Delvotest® Controls

Kontrollen für Testen zum Nachweisen von Antibiotikarückständen in Milch. Beilage 9286

**Einführung**  
Die Milchkontrollprobe von DSM Food Specialties ist eine lyophilisierte Probe aus (sammel) milch. Die Kontrollmilch wird zur Überprüfung und Überwachung verschiedener Leistungsparameter eingesetzt, die den Maßstab für gängige Testprodukte bilden, mit denen in der Milchindustrie Einzelgemelte, Sammelmilch, Tankmilch und Prozessmilch auf antibiotische Rückstände überprüft werden. Diese Kontrollproben können innerhalb der Delvotest®-Systeme verwendet werden.

**Anmerkungen**  
Achten Sie darauf, das Produkt nicht durch Substanzen wie Antibiotika, andere Arzneimittel, Reinigungs- oder Desinfektionsmittel zu kontaminieren. Hände, Labortische, etc. müssen sorgfältig mit Seife gereinigt und gründlich mit klarem Wasser nachgespült werden.

**Vorbereitung**  
Ziehen Sie die Aluminiumkappe von der Flasche. Entfernen Sie vorsichtig den Gummi-verschluß und legen Sie ihn mit der Außenseite nach unten auf den Tisch. Füllen Sie mit Hilfe einer sauberen Pipette 15 ml (± 0.5 ml) destilliertes oder entmineralisiertes Wasser in die Flasche. Setzen Sie den Gummiverschluß wieder auf die Flasche, halten Sie ihn dort fest und vermischen Sie vorsichtig den Flascheninhalt durch zwanzigmaliges Umdrehen der Flasche. Vermeiden Sie eine Schaumbildung. Vergewissern Sie sich, dass eine gleichmäßige Lösung entsteht. Setzen Sie gegebenenfalls den Mischvorgang fort, bis die einzelnen Partikel gleichmäßig verteilt sind. Falls benötigt, verwenden Sie einen mechanischen Rührer. Lassen Sie den Flascheninhalt 30 Minuten lang bei Raumtemperatur equilibrieren und vermischen Sie die Lösung anschließend nochmals vorsichtig.

**Lagerung**  
Lagern Sie die Flaschen bei einer Temperatur von 2-8°C. Die angesetzten Kontrollproben sollten nach deren Einsatz jeweils auf Eis oder bei 2 bis 8°C gelagert und noch am selben Tag verbraucht werden. Angesetzte Kontrollproben können in kleine Einheiten unterteilt und für den späteren Gebrauch wie folgt gefroren werden:  
- Verwenden Sie ausreichend große saubere Gefäße. Beschriften Sie die Flasche mit der Chargennummer und dem aktuellen Datum. Setzen Sie die Kontrollproben wie oben beschrieben an und füllen Sie die benötigte Menge (z.B. 2 ml) unverzüglich in das vorgesehene Gefäß. Verschließen Sie das Gefäß sorgsam und frieren Sie es direkt bei <-18°C ein. Verbrauchen Sie die Probe innerhalb von zwei Monate.  
- Tauen Sie die Probe am Verwendungstag in lau warmem Wasser auf und vermischen Sie den Inhalt. Aufgetaute Proben müssen auf Eis oder bei 2 bis 8°C gelagert und noch am selben Tag verwendet werden. Das Verfallsdatum ist auf dem Etikett angegeben.

DSM Food Specialties B.V.  
P.O. Box 1, 2600 MA Delft  
Nederland  
info.food@dsm.com  
www.dsm.com

