

Instrucciones del producto

Minifrascos Flip-Top

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO PREVISTO

Los 3M™ Minifrascos Flip-Top vienen previamente rellenos con una variedad de buffers que se pueden usar como diluyentes para la enumeración de microorganismos a partir de muestras ambientales de alimentos y procesamiento de alimentos. Los 3M Minifrascos Flip-Top ofrecen simplicidad para la preparación de diluciones. Algunos de los buffers se pueden usar para hidratar la 3M™ Esponja con Mango y la 3M™ Esponja Seca.

Tabla 1: Descripción de productos y condiciones de almacenamiento

Número de catálogo	Descripción del producto	Volumen	Símbolo de almacenamiento
BPPFV9BPW	3M Minifrasco Flip-Top con Caldo de Agua Peptonada Tamponada	9 mL	20 a 25°C
BPPFV10BPW	3M Minifrasco Flip-Top con Caldo de Agua Peptonada Tamponada	10 mL	20 a 25°C
BPPFV9LB	3M Minifrasco Flip-Top con Caldo Lethen	9 mL	20 a 25°C
BPPFV10LB	3M Minifrasco Flip-Top con Caldo Lethen	10 mL	20 a 25°C
BPPFV9MRS	3M Minifrasco Flip-Top con Caldo MRS	9 mL	20 a 25°C
BPPFV10NB	3M Minifrasco Flip-Top con Buffer Neutralizante	10 mL	20 a 25°C
BPPFV9MRD	3M Minifrasco Flip-Top con Diluyente Máxima Recuperación	9 mL	20 a 25°C
BPPFV10DE	3M Minifrasco Flip-Top con Caldo D/E	10 mL	2 a 8°C
BPPFV9BFD	3M Minifrasco Flip-Top con Buffer Butterfield's	9 mL	20 a 25°C

3M Food Safety cuenta con certificación de la Organización internacional para la estandarización (ISO) 9001 de diseño y fabricación.

SEGURIDAD

El usuario debe leer, comprender y respetar toda la información de seguridad que se incluye en las instrucciones de los 3M Minifrascos Flip-Top. Guarde las instrucciones de seguridad para referencia futura.

⚠ PRECAUCIÓN Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría ocasionar lesiones moderadas o menores, y/o daños a la propiedad.

⚠ PRECAUCIÓN

- 3M no ha documentado los diluyentes de los 3M Minifrascos Flip-Top para su uso en otra industria que no sea la alimenticia. Por ejemplo, 3M no ha documentado el uso de los 3M Minifrascos Flip-Top para realizar análisis de aguas, cosméticos u otros productos farmacéuticos.
- Los 3M Minifrascos Flip-Top no han sido probados con todos los posibles productos alimenticios, procesos alimenticios, protocolos de prueba, ni con todas las posibles cepas de bacterias.
- No use los 3M Minifrascos Flip-Top para el diagnóstico de afecciones en seres humanos ni animales.
- El usuario debe capacitar a su personal en lo que respecta a las técnicas de pruebas adecuadas: Por ejemplo, Buenas prácticas de laboratorio⁽¹⁾, la norma ISO 7218⁽²⁾ o la norma ISO 17025⁽³⁾.
- Si desea obtener información sobre la documentación del rendimiento del producto, visite nuestro sitio web en www.3M.com/foodsafety o comuníquese con su representante o distribuidor local de 3M.
- Consulte la Hoja de datos sobre seguridad para obtener más información.

RESPONSABILIDAD DEL USUARIO

Los usuarios son responsables de familiarizarse con las instrucciones e información del producto. Visite nuestro sitio web en www.3M.com/foodsafety o póngase en contacto con su representante o distribuidor local de 3M para obtener más información.

Al seleccionar un método de prueba, es importante reconocer que factores externos tales como los métodos de muestreo, los protocolos de prueba, la preparación de la muestra, la manipulación y la técnica de laboratorio pueden afectar los resultados. La misma muestra de alimento puede influir en los resultados.

Al seleccionar cualquier método de prueba o producto, es responsabilidad del usuario evaluar un número suficiente de muestras con retos microbianos y matrices apropiadas para satisfacer al usuario en cuanto a que el método de prueba cumple con los criterios necesarios.

Además, es responsabilidad del usuario determinar que cualquier método de prueba y sus resultados cumplen con los requisitos de sus clientes y proveedores.

Como sucede con cualquier método de prueba, los resultados obtenidos del uso de cualquier producto de 3M Food Safety no constituyen una garantía de calidad de las matrices ni de los procesos analizados.



LIMITACIÓN DE GARANTÍAS / RECURSO LIMITADO

SALVO LO EXPRESAMENTE ESTIPULADO EN UNA SECCIÓN DE GARANTÍA LIMITADA O EN EL EMBALAJE DE UN PRODUCTO ESPECÍFICO, 3M RENUNCIA A TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS Y TÁCITAS INCLUIDA, ENTRE OTRAS, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN USO EN PARTICULAR. Si un producto de 3M Food Safety es defectuoso, 3M o su distribuidor autorizado reemplazará el producto o reembolsará el precio de compra del producto, a su elección. Estos son sus recursos exclusivos. Deberá notificar inmediatamente a 3M en un lapso de sesenta días a partir del descubrimiento de cualquier sospecha de defecto en un producto y devolver dicho producto a 3M. Llame a Atención al Cliente (1-800-328-1671 en los EE. UU.) o a su representante oficial de 3M Food Safety para obtener una Autorización de devolución de productos.

LIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD DE 3M

3M NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGUNA PÉRDIDA O DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, ESPECIAL, DAÑOS ACCIDENTALES O CONSECUENCIAS, INCLUIDOS ENTRE OTROS, LA PÉRDIDA DE BENEFICIOS. En ningún caso la responsabilidad de 3M conforme a ninguna teoría legal excederá el precio de compra del producto supuestamente defectuoso.

ALMACENAMIENTO

Al recibir los 3M Minifrascos Flip-Top, almacénelos sin abrir en el rango de temperaturas indicado (vea la Tabla 1).

DESECHO

Es posible que los 3M Minifrascos Flip-Top, una vez utilizados, contengan microorganismos que puedan representar un riesgo biológico. Siga los estándares industriales actuales o las regulaciones locales para el desecho de materiales.

INSTRUCCIONES DE USO

Siga todas las instrucciones atentamente. De lo contrario, los resultados obtenidos podrían llegar a ser incorrectos.

Use la ropa de protección adecuada y respete las buenas prácticas de laboratorio (GLP¹) estándares.

Preparación de una dilución:

1. Abra la tapa del 3M Minifrasco Flip-Top.
2. Agregue la muestra de manera aséptica al frasco.
3. Reselle la tapa con bisagras del frasco para cerrarlo. Presione con firmeza para ajustarla.
4. Agite el frasco para completar la dilución.

Hidratación de una esponja o un hisopo:

1. Abra la tapa del 3M Minifrasco Flip-Top.
2. Agregue la solución para hidratar una esponja seca o un hisopo seco.
3. Luego de la hidratación, quite la esponja o el hisopo de manera aséptica para su correspondiente uso.

Si se usa con las Placas 3M™ Petrifilm™

Consulte las "Instrucciones del producto" correspondientes de las Placas 3M Petrifilm.

Si tiene preguntas acerca de los procedimientos o las aplicaciones específicas, visite nuestro sitio web en www.3M.com/foodsafety o comuníquese con su representante o distribuidor local de 3M.

REFERENCIAS

1. U.S. Food and Drug Administration, Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

Consulte las versiones actuales de los métodos estándares enumerados anteriormente.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Consulte las instrucciones del producto.



La palabra LOT dentro de un recuadro y el reloj de arena son símbolos que representan el número de lote y la fecha de vencimiento. El reloj de arena va seguido del año, el mes y el día, los cuales representan la fecha de vencimiento (año, mes, día: AAAA-MM-DD). Toda la información a la derecha del símbolo del reloj de arena indica el número de lote (AAAA-MM AZ).



Almacenar en el rango de temperaturas establecido.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety