

instaBAG

## Технические характеристики

### По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81  
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Саранск (8342)22-96-24  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35  
Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

# Interscience instaBAG BPW пакет для гомогенизации с боковым фильтром и забуференной пептонной водой 90 мл

Мешочный фильтр с обезвоженным предварительно дозированным наполнителем. Тип обезвоженной среды: забуференная пептонная вода. Пористость фильтра: < 250 микрометров. Объём: 90 миллилитров.



Страна производитель: Франция

Interscience instaBAG на 90 мл — это готовый к использованию фильтровальный пакет, который включает предварительно дозированную обезвоженную среду, что позволяет выполнять процесс 2-в-1: подготовка среды и подготовка образцов для микробиологического анализа.

instaBAG используется в пищевой промышленности и научных исследованиях государственных институтов. Он адаптируется к каждому этапу пробоподготовки. instaBAG используется для разбавления образцов для подсчета всех микроорганизмов (ISO 6887). Пакет также подходит для неселективного предварительного обогащения для обнаружения *Salmonella* spp (ISO 6579) и энтеробактерий (ISO 21528-1).

Этапы работы с пакетом:

- поместите образец в пакет;
- добавьте стерильную воду;
- смешайте содержимое пакета с помощью BagMixer;

- фильтрат готов к пипетированию.

Готовый к использованию пакет с предварительно дозированной сухой средой в пакете требует только добавления образца и очищенной воды. Разбавитель растворяется во время смешивания.

Обезвоженная среда представляет собой забуференную пептонную воду. Таким образом, instaBAG можно использовать для разбавления любого образца для подсчета всех микроорганизмов.

### **Преимущества Interscience instaBAG BPW 90 мл**

- в сравнении с бутылками экономия места, меньше мусора, универсальность использования, скорость приготовления образца (1 минута вместо 2 часов);
- фильтрация в процессе смешивания, что позволяет пипетировать, не дожидаясь оседания мусора;
- фильтрат без частиц, благодаря чему в чашке Петри нет мусора. Это облегчает чтение результата и повышает точность.

У нас можно купить Interscience instaBAG BPW пакет для гомогенизации с боковым фильтром и забуференной пептонной водой 90 мл с доставкой по России и низкой ценой на ремонт и обслуживание.

Наименование	Значение
Применение	Для пипетирования
Предварительно нарезанный для пипетирования	Да
Зона маркировки	Да
Индекс объема	Да
Тип пакета	Пакет с боковым нетканым фильтром
Состав пакет	Многослойный: армированный комплекс с многослойным покрытием
Тип фильтра	нетканый
Пористость фильтра, микрометров	< 250
Тип обезвоженной среды	Забуференная пептонная вода
Масса обезвоженной среды, грамм	1,8
Вес образца, грамм	10 ( $\pm$ 5%)
Состав на 1 л среды	пептон: 10,0 г; хлорид натрия: 5,0 г; Безводный динатрийфосфат: 3,6 г; Монокалийфосфат: 1,5 г

Объем воды, который необходимо добавить, миллилитров	90 ( $\pm 2\%$ )
Время смещивания, минут	1
Размеры сумки, миллиметров	190×300
Гамма-облучение, килогрей	от 10 до 25
Средний срок хранения, месяцев	24
Стандарты	ISO 11133, ISO 11290-2, ISO 21528, ISO 7218, ISO 6579, ISO 6887 и FDA BAM (Руководство по бактериологическим анализам)
Одобрено для контакта с пищевыми продуктами	Регламент (EC) № 1935/2004
Условия хранения	Комнатная температура (от +6°C до +30°C). Закрывайте пакет после открытия, чтобы избежать влаги
Коробка (ШхГхВ), миллиметров	340×280×110
Общий вес, килограмм	1,79
Алюминиевая упаковка	10 пакетов
Коробка	100 пакетов

# Interscience instaBAG BPW пакет для гомогенизации с боковым фильтром и забуференной пептонной водой 225 мл

Мешочный фильтр с обезвоженным предварительно дозированным наполнителем. Тип обезвоженной среды: забуференная пептонная вода. Пористость фильтра: < 250 микрометров. Объём: 225 миллилитров.



Страна производитель: Франция

Interscience instaBAG на 225 мл представляет собой готовый к использованию фильтровальный пакет, включающий предварительно дозированную обезвоженную среду, что позволяет выполнять процесс 2-в-1: подготовка среды и подготовка образцов для микробиологического анализа.

instaBAG идеально подойдёт для применения в пищевой промышленности и научных исследованиях государственных лабораторий. Он адаптируется к каждому шагу пробоподготовки. instaBAG подходит для разбавления образцов для подсчета всех микроорганизмов (ISO 6887). Пакет также подходит для неселективного предварительного обогащения для нахождения *Salmonella* spp (ISO 6579) и энтеробактерий (ISO 21528-1).

Полный цикл работы с пакетом:

- поместите образец в сумку;

- добавьте стерильную воду;
- смешайте содержимое пакета с помощью BagMixer;
- фильтрат готов к пипетированию.

Готовый к работе пакет с предварительно дозированной сухой средой требует только добавления образца и очищенной воды. Разбавитель растворяется при смешивании.

В качестве обезвоженной среды используется забуференная пептонная вода. Таким образом, instaBAG можно использовать для разбавления любого образца для подсчета всех микроорганизмов.

### **Преимущества Interscience instaBAG BPW 225 мл**

- в сравнении с бутылками экономия места, экологичность, универсальность использования, повышенная скорость приготовления образца (1 минута вместо 2 часов);
- фильтрация в процессе смешивания, что позволяет пипетировать, не дожидаясь оседания мусора;
- фильтрат без включения частиц, благодаря чему в чашке Петри отсутствует мусор. Это упрощает чтение результата и увеличивает точность.

У нас можно купить Interscience instaBAG BPW пакет для гомогенизации с боковым фильтром и забуференной пептонной водой 225 мл с доставкой по России и низкой ценой на ремонт и обслуживание.

Наименование	Значение
Применение	Для пипетирования
Предварительно нарезанный для пипетирования	Да
Зона маркировки	Да
Индекс объема	Да
Тип пакета	Пакет с боковым нетканым фильтром
Состав пакет	Многослойный: армированный комплекс с многослойным покрытием
Тип фильтра	нетканый
Пористость фильтра, микрометров	< 250
Тип обезвоженной среды	Забуференная пептонная вода
Масса обезвоженной среды, грамм	4,5
Вес образца, грамм	25 ( $\pm$ 5%)

Состав на 1 л среды	пептон: 10,0 г; хлорид натрия: 5,0 г; Безводный динатрийфосфат: 3,6 г; Монокалийфосфат: 1,5 г
Объем воды, который необходимо добавить, миллилитров	225 ( $\pm$ 2%)
Время смещивания, минут	1
Размеры сумки, миллиметров	190×300
Гамма-облучение, килогрей	от 10 до 25
Средний срок хранения, месяцев	24
Стандарты	ISO 11133, ISO 11290-2, ISO 21528, ISO 7218, ISO 6579, ISO 6887 и FDA BAM (Руководство по бактериологическим анализам)
Одобрено для контакта с пищевыми продуктами	Регламент (ЕС) № 1935/2004
Условия хранения	Комнатная температура (от +6°C до +30°C). Закрывайте пакет после открытия, чтобы избежать влаги
Коробка (ШxГxB), миллиметров	340 x 280 x 110
Общий вес, килограмм	1,7
Алюминиевая упаковка	10 пакетов
Коробка	100 пакетов

# Interscience instaBAG Fraser ½ пакет для гомогенизации с боковым фильтром и обезвоженной средой

Мешочный фильтр с обезвоженным предварительно дозированным наполнителем. Тип обезвоженной среды: дополненная Fraser ½. Пористость фильтра: < 250 микрометра.



Страна производитель: Франция

Interscience instaBAG Fraser ½ — это готовый к использованию фильтровальный мешок, который включает предварительно дозированную обезвоженную среду, что позволяет выполнять процесс 2-в-1: подготовка среды и подготовка проб для микробиологического анализа. Фрейзер ½ используется в качестве среды для первичного селективного обогащения для обнаружения и подсчета *Listeria monocytogenes*.

instaBAG представляет собой фильтр-пакет, который включает предварительно дозированную обезвоженную среду (с добавлением Fraser ½), что позволяет использовать процесс 2-в-1, пропустив трудоемкую подготовку среды.

В instaBAG встроен готовый к использованию пакет с предварительно дозированной сухой средой. Необходимо просто добавить в образец стерильную или очищенную воду. Разбавитель растворяется во время смешивания.

InstaBAG идеально подходит для анализа *Listeria*. В предварительно дозированную сухую среду добавляют Fraser ½. instaBAG Fraser ½ используется для первичного селективного

обогащения или в качестве разбавителя для обнаружения и подсчета *Listeria monocytogenes* и *Listeria* spp. (ISO 11290-1, ISO 11290-2) в пробах пищевых продуктов и окружающей среды.

Этапы работы с пакетом:

- поместите образец в пакет;
- добавьте стерильную воду;
- смешайте содержимое пакета с помощью BagMixer;
- фильтрат готов к пипетированию.

### **Преимущества Interscience instaBAG Fraser ½**

- в сравнении с бутылками экономия места, меньше мусора, возможность использования в полном цикле анализа, скорость приготовления образца (1 минута вместо 2 часов);
- фильтрация в момент смещивания позволяет пипетировать, не дожидаясь оседания мусора;
- фильтрат без частиц, благодаря чему чашка Петри не содержит мусора. Это облегчает чтение результата и увеличивает точность.

У нас можно купить Interscience instaBAG Fraser ½ пакет для гомогенизации с боковым фильтром и обезвоженной средой с доставкой по России и низкой ценой на ремонт и обслуживание.

Наименование	Значение
Применение	Для пипетирования
Предварительно нарезанный для пипетирования	Да
Зона маркировки	Да
Индекс объема	Да
Тип пакета	Пакет с боковым нетканым фильтром
Состав пакет	Многослойный: армированный комплекс с многослойным покрытием
Тип фильтра	нетканый
Пористость фильтра, микрометров	< 250
Тип обезвоженной среды	Fraser ½
Масса обезвоженной среды, грамм	13
Вес образца, грамм	25 ( $\pm$ 5%)

# Interscience instaBAG MILK пакет для гомогенизации с боковым фильтром и обезвоженным наполнителем 225 г

Мешочный фильтр с обезвоженным предварительно дозированным наполнителем. Тип обезвоженной среды: французское сухое молоко из Нормандии. Пористость фильтра: < 250 микрометров. Объём: 225 грамм.



Страна производитель: Франция

Interscience instaBAG MILK на 225 грамм — это фильтр-пакет с предварительно отмеренным пакетом сухого молока, который позволяет мгновенно выполнять операцию 2-в-1: подготовку среды и подготовку образца для микробиологического анализа. Он идеально подходит для анализа шоколадных изделий. Добавьте образец, разбавьте, смешайте: ваш образец готов к анализу.

Полный цикл работы с пакетом:

- поместите образец в пакет;
- добавьте стерильную воду;
- смешайте содержимое пакета с помощью BagMixer;
- фильтрат готов к пипетированию.

Пакет с предварительно дозированным сухим молоком встроен непосредственно в instaBAG MILK. Необходимо просто добавить образец и теплую очищенную стерильную воду. Сухое молоко полностью растворяется во время перемешивания. Подготовка немедленная.

InstaBAG MILK используется в пищевой промышленности и государственных учреждениях для анализа шоколадных изделий (какао-порошка, шоколадных батончиков и различных готовых шоколадных изделий). Для этого типа анализа молоко используется для определения качества и показателей сальмонеллеза. В соответствии с ISO 6887-4 рекомендуется использовать ультрапастеризованное молоко или восстановленное сухое обезжиренное молоко (100 г/л воды, стерилизованное после восстановления) в качестве бульона для предварительного обогащения для выявления патогенов, *Salmonella* spp. и СТЭК.

Предварительно дозированная сухая среда представляет собой французское сухое молоко из Нормандии.

### **Преимущества Interscience instaBAG MILK 225 г**

- по сравнению с бутылками в качестве ёмкости instaBAG экономит место, создаёт меньше отходов, подлежит прохождению полного цикла анализа, обеспечивает высокую скорость приготовления образца (3 минуты вместо 2 часов);
- фильтрация во время смешивания, что позволяет пипетировать, не дожидаясь оседания мусора;
- фильтрат без частиц, за счёт чего исключено попадания мусора в чашку Петри. Это облегчает чтение результата и увеличивает точность.

У нас можно купить Interscience instaBAG MILK пакет для гомогенизации с боковым фильтром и обезвоженным наполнителем 225 г с доставкой по России и низкой ценой на ремонт и обслуживание.

Наименование	Значение
Применение	Для пипетирования
Предварительно нарезанный для пипетирования	Да
Зона маркировки	Да
Индекс объема	Да
Максимальный объем смешивания, миллилитров	400
Тип пакета	Пакет с боковым нетканым фильтром
Состав пакет	Многослойный: армированный комплекс с многослойным покрытием
Тип фильтра	нетканый
Пористость фильтра, микрометров	< 250
Тип обезвоженной среды	Сухое обезжиренное молоко
Масса обезвоженной среды, грамм	21,8

Вес образца, грамм	25 ( $\pm 5\%$ )
Состав на 1 л среды	Общий жир: 0,8 г, из которых насыщенные жирные кислоты: 0,5 грамм Углеводы: 52 грамм Белки: 36 грамм Соль: 1,1 грамм Натрий: 0,42 грамм Минеральные соли: 7,8 г Кальций: 1230 милиграмм 100 г порошка + 930 мл воды дает 1 л обезжиренного молока (100 г/л)
Объем воды, который необходимо добавить, миллилитров	203,2 ( $\pm 2\%$ )
Время смещивания, минут	3
Размеры сумки, миллиметров	190×300
Гамма-облучение, килогрей	от 25 до 45
Средний срок хранения, месяцев	12
Стандарты	ISO 11133, ISO 11290-2, ISO 21528, ISO 7218, ISO 6579, ISO 6887 и FDA BAM (Руководство по бактериологическим анализам)
Одобрено для контакта с пищевыми продуктами	Регламент (ЕС) № 1935/2004
Условия хранения	Комнатная температура (от +15°C до +25°C). Закрывайте пакет после открытия, чтобы избежать влаги
Коробка (ШхГхВ), миллиметров	385×285×250
Общий вес, килограмм	4,95
Алюминиевая упаковка	10 пакетов
Коробка	120 пакетов

# Interscience instaBAG MILK пакет для гомогенизации с боковым фильтром и обезвоженным наполнителем 900 г

Мешочный фильтр с обезвоженным предварительно дозированным наполнителем. Тип обезвоженной среды: французское сухое молоко из Нормандии. Пористость фильтра: < 250 микрометров. Объём: 900 грамм.



Страна производитель: Франция

Interscience instaBAG MILK на 900 грамм — это фильтр-пакет с предварительно отмеренным пакетом сухого молока, позволяющим незамедлительно проводить операцию 2-в-1: подготовку среды и подготовку образца для микробиологического анализа. Это лучшее решение для анализа шоколадных изделий.

Полный цикл работы с пакетом:

- поместите образец в пакет;
- добавьте очищенную или стерильную воду;
- смешайте содержимое пакета с помощью BagMixer;
- фильтрат готов к пипетированию.

Пакет с предварительно дозированным сухим молоком находится непосредственно в instaBAG MILK. Достаточно просто добавить образец и теплую очищенную стерильную воду. Сухое молоко полностью растворяется в процессе перемешивания. Подготовка немедленная.

InstaBAG MILK используется в пищевой промышленности и госучреждениях для анализа

изделий из шоколада (какао-порошка, шоколадных батончиков и различных готовых шоколадных изделий). Для такого типа анализа молоко применяется для определения качества и показателей сальмонеллеза. Согласно ISO 6887-4 рекомендуется использовать ультрапастеризованное молоко или восстановленное сухое обезжиренное молоко (100 г/л воды, стерилизованное после восстановления) в качестве бульона для предварительного обогащения для выявления патогенов, *Salmonella* spp. и СТЭК.

В качестве дозированной сухой среды в InstaBAG MILK используется французское сухое молоко из Нормандии.

### **Преимущества Interscience instaBAG MILK 900 г**

- по сравнению с бутылками в качестве ёмкости instaBAG экономит место в лаборатории, несёт меньше отходов, подходит для прохождения полного цикла анализа, обеспечивает высокую скорость приготовления образца (3 минуты вместо 2 часов);
- фильтрация в процессе смещивания даёт возможность начать пипетирование, не дожидаясь оседания мусора;
- фильтрат без частиц, за счёт чего не допускается попадание мусора в чашку Петри. Это облегчает чтение и делает результаты точнее.

У нас можно купить Interscience instaBAG MILK пакет для гомогенизации с боковым фильтром и обезвоженным наполнителем 900 г с доставкой по России и низкой ценой на ремонт и обслуживание.

Наименование	Значение
Применение	Для пипетирования
Предварительно нарезанный для пипетирования	Да
Зона маркировки	Да
Индекс объема	Да
Максимальный объем смещивания, миллилитров	2000
Тип пакета	Пакет с боковым нетканым фильтром
Состав пакет	Многослойный: армированный комплекс с многослойным покрытием
Тип фильтра	нетканый
Пористость фильтра, микрометров	< 250
Тип обезвоженной среды	Сухое обезжиренное молоко
Масса обезвоженной среды, грамм	87,4

Вес образца, грамм	100 ( $\pm 5\%$ )
Состав на 1 л среды	Общий жир: 0,8 г, из которых насыщенные жирные кислоты: 0,5 грамм Углеводы: 52 грамм Белки: 36 грамм Соль: 1,1 грамм Натрий: 0,42 грамм Минеральные соли: 7,8 г Кальций: 1230 милиграмм 100 г порошка + 930 мл воды дает 1 л обезжиренного молока (100 г/л)
Объем воды, который необходимо добавить, миллилитров	812,6 ( $\pm 2\%$ )
Время смещивания, минут	3
Размеры сумки, миллиметров	250×380
Гамма-облучение, килогрей	от 25 до 45
Средний срок хранения, месяцев	12
Стандарты	ISO 11133, ISO 11290-2, ISO 21528, ISO 7218, ISO 6579, ISO 6887 и FDA BAM (Руководство по бактериологическим анализам)
Одобрено для контакта с пищевыми продуктами	Регламент (EC) № 1935/2004
Условия хранения	Комнатная температура (от +15°C до +25°C). Закрывайте пакет после открытия, чтобы избежать влаги
Коробка (ШхГхВ), миллиметров	385×285×250
Общий вес, килограмм	5,5
Алюминиевая упаковка	5 пакетов
Коробка	40 пакетов

# Interscience instaBAG MILK пакет для гомогенизации с боковым фильтром и обезвоженным наполнителем 2250 г

Мешочный фильтр с обезвоженным предварительно дозированным наполнителем. Тип обезвоженной среды: французское сухое молоко из Нормандии. Пористость фильтра: < 250 микрометров. Объём: 2250 грамм.



Страна производитель: Франция

Interscience instaBAG MILK на 2250 грамм — это фильтр-пакет с заранее отмеренным пакетом сухого молока, обеспечивающим незамедлительное проведение процесса 2-в-1: подготовка среды и подготовка образца для микробиологического анализа. Это лучшее решение для анализа шоколадных изделий.

Полный цикл работы с пакетом:

- поместите образец в пакет;
- разбавьте очищенной или стерильной водой;
- смешайте содержимое пакета с помощью BagMixer;
- фильтрат готов к забору пипеткой.

Пакет с предварительно дозированным сухим молоком находится непосредственно в instaBAG MILK. Достаточно просто добавить образец и теплую очищенную стерильную воду. В процессе перемешивания сухое молоко полностью растворяется. Подготовка мгновенная.

InstaBAG MILK используется в пищевой промышленности и госучреждениях для проведения

анализа изделий из шоколада (какао-порошка, шоколадных батончиков и плиток, а также различных готовых шоколадных изделий). Для определения качества и показателей сальмонеллеза используется молоко. Согласно ISO 6887-4 для определения качества и показателей сальмонеллеза необходимо использовать ультрапастеризованное молоко или восстановленное сухое обезжиренное молоко (100 г/л воды, стерилизованное после восстановления).

В качестве дозированной сухой среды в InstaBAG MILK содержит французское сухое молоко из Нормандии.

### **Преимущества Interscience instaBAG MILK 2250 г**

- по сравнению с бутылками в качестве ёмкости instaBAG экономит пространство, несёт меньше отходов, применим для полного цикла анализа, обеспечивает высокую скорость подготовки образца (3 минуты вместо 2 часов);
- пипетирование, не дожидаясь оседания мусора, благодаря фильтрации в процессе смешивания;
- фильтрат без частиц, за счёт чего не допускается попадание мусора в чашку Петри, что облегчает чтение и повышает точность результатов.

У нас можно купить Interscience instaBAG MILK пакет для гомогенизации с боковым фильтром и обезвоженным наполнителем 2250 г с доставкой по России и низкой ценой на ремонт и обслуживание.

Наименование	Значение
Применение	Для пипетирования
Предварительно нарезанный для пипетирования	Да
Зона маркировки	Да
Индекс объема	Да
Максимальный объем смешивания, миллилитров	3500
Тип пакета	Пакет с боковым нетканым фильтром
Состав пакет	Многослойный: армированный комплекс с многослойным покрытием
Тип фильтра	нетканый
Пористость фильтра, микрометров	< 250
Тип обезвоженной среды	Сухое обезжиренное молоко
Масса обезвоженной среды, грамм	218,4

Вес образца, грамм	250 ( $\pm 5\%$ )
Состав на 1 л среды	Общий жир: 0,8 г, из которых насыщенные жирные кислоты: 0,5 грамм Углеводы: 52 грамм Белки: 36 грамм Соль: 1,1 грамм Натрий: 0,42 грамм Минеральные соли: 7,8 г Кальций: 1230 милиграмм 100 г порошка + 930 мл воды дает 1 л обезжиренного молока (100 г/л)
Объем воды, который необходимо добавить, миллилитров	2031 ( $\pm 2\%$ )
Время смещивания, минут	3
Размеры сумки, миллиметров	380×600
Гамма-облучение, килогрей	от 25 до 45
Средний срок хранения, месяцев	12
Стандарты	ISO 11133, ISO 11290-2, ISO 21528, ISO 7218, ISO 6579, ISO 6887 и FDA BAM (Руководство по бактериологическим анализам)
Одобрено для контакта с пищевыми продуктами	Регламент (EC) № 1935/2004
Условия хранения	Комнатная температура (от +15°C до +25°C). Закрывайте пакет после открытия, чтобы избежать влаги
Коробка (ШхГхВ), миллиметров	485×385×250
Общий вес, килограмм	9,4
Алюминиевая упаковка	5 пакетов
Коробка	30 пакетов

# Interscience instaBAG MILK пакет для гомогенизации с боковым фильтром и обезвоженным наполнителем 3375 г

Мешочный фильтр с обезвоженным предварительно дозированным наполнителем. Тип обезвоженной среды: французское сухое молоко из Нормандии. Пористость фильтра: < 250 микрометров. Объём: 3375 грамм.



Страна производитель: Франция

Interscience instaBAG MILK на 3375 грамм представляет собой фильтр-пакет с предварительно отмеренным пакетиком сухого молока, обеспечивающим незамедлительный процесс 2-в-1: подготовка среды и подготовка образца для микробиологического анализа. Идеальное решение для анализа шоколадных изделий.

Полный цикл работы с пакетом:

- погрузите образец в пакет;
- разбавьте очищенной или стерильной водой;
- смешайте содержимое пакета, используя BagMixer;
- фильтрат готов к забору пипеткой.

Пакет с предварительно дозированным сухим молоком расположен непосредственно в instaBAG MILK. Необходимо только добавить образец и теплую очищенную стерильную воду и при перемешивании сухое молоко полностью растворится. Подготовка мгновенная.

InstaBAG MILK разработан для использования в пищевой промышленности и госучреждениях

для анализа изделий из шоколада (какао-порошка, шоколадных батончиков и плиток, а также различных готовых шоколадных изделий). Для определения качества и показателей сальмонеллеза используется молоко. С учётом ISO 6887-4 для определения качества и показателей сальмонеллеза рекомендуется брать ультрапастеризованное молоко или восстановленное сухое обезжиренное молоко (100 г/л воды, стерилизованное после восстановления).

Дозированная обезвоженная среда в InstaBAG MILK - это французское сухое молоко из Нормандии.

### **Преимущества Interscience instaBAG MILK 3375 г**

- по сравнению с бутылками в качестве ёмкости instaBAG экономит рабочее пространство, компактен при утилизации, применим для полного цикла анализа, обеспечивает высокоскоростную подготовку образца (3 минуты вместо 2 часов);
- пипетирование, без ожидания оседания мусора, благодаря фильтрации при смешивании;
- фильтрат без частиц мусора на чашке Петри удобен для чтения и обеспечивает более точные результаты.

У нас можно купить Interscience instaBAG MILK пакет для гомогенизации с боковым фильтром и обезвоженным наполнителем 3375 г с доставкой по России и низкой ценой на ремонт и обслуживание.

Наименование	Значение
Применение	Для пипетирования
Предварительно нарезанный для пипетирования	Да
Зона маркировки	Да
Индекс объема	Да
Максимальный объем смешивания, миллилитров	3500
Тип пакета	Пакет с боковым нетканым фильтром
Состав пакет	Многослойный: армированный комплекс с многослойным покрытием
Тип фильтра	нетканый
Пористость фильтра, микрометров	< 250
Тип обезвоженной среды	Сухое обезжиренное молоко
Масса обезвоженной среды, грамм	317,7
Вес образца, грамм	375 ( $\pm$ 5%)

Состав на 1 л среды	Общий жир: 0,8 г, из которых насыщенные жирные кислоты: 0,5 грамм Углеводы: 52 грамм Белки: 36 грамм Соль: 1,1 грамм Натрий: 0,42 грамм Минеральные соли: 7,8 г Кальций: 1230 милиграмм 100 г порошка + 930 мл воды дает 1 л обезжиренного молока (100 г/л)
Объем воды, который необходимо добавить, миллилитров	3047 ( $\pm$ 2%)
Время смещивания, минут	3
Размеры сумки, миллиметров	380×600
Гамма-облучение, килогрей	от 25 до 45
Средний срок хранения, месяцев	12
Стандарты	ISO 11133, ISO 11290-2, ISO 21528, ISO 7218, ISO 6579, ISO 6887 и FDA BAM (Руководство по бактериологическим анализам)
Одобрено для контакта с пищевыми продуктами	Регламент (EC) № 1935/2004
Условия хранения	Комнатная температура (от +15°C до +25°C). Закрывайте пакет после открытия, чтобы избежать влаги
Коробка (ШxГxB), миллиметров	485×385×250
Общий вес, килограмм	8,85
Алюминиевая упаковка	5 пакетов
Коробка	20 пакетов

**По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:**

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81  
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Саранск (8342)22-96-24  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35  
Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93