

|              |                      |                                                                               |
|--------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| I.Z.S.L.E.R. | ANTISIERO E. COLI O8 | STA<br>MLREAGE1024700<br>REV 0<br>Data emissione<br>22/10/2025<br>Pag. 1 di 1 |
|--------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|

|             |            |           |               |                  |
|-------------|------------|-----------|---------------|------------------|
| A. Zambiasi | M. D'incau | M. Ossoli | M.P. Olivieri | Prima stesura    |
| STESURA     | VERIFICA   | CONVALIDA | APPROVAZIONE  | MOTIVO REVISIONE |

|           |        |             |                 |
|-----------|--------|-------------|-----------------|
| CATEGORIA | CLASSE | SOTTOCLASSE | CODICE ARTICOLO |
| 01        | 05     | 0003        | MLREAGE1024700  |

**A) DESCRIZIONE GENERALE****a.1) DENOMINAZIONE SINTETICA (NOME D'USO E/O COMMERCIALE) DELL'ARTICOLO****ANTISIERO E. COLI O8****a.2) DENOMINAZIONE ESTESA DELL'ARTICOLO**

Antisiero specifico verso l'antigene somatico O8 di Escherichia coli, da impiegare nelle prove di caratterizzazione sierologica di ceppi batterici

**a.3) UNITÀ DI MISURA INTERNA**

Millilitro (mL)

**B) CARATTERISTICHE TECNICHE**

Impiego: prove di agglutinazione su colture batteriche trattate termicamente mediante bollitura

Titolo del siero: il valore deve essere tale da consentire l'esecuzione, con 1 mL di antisiero, di minimo 20 prove (agglutinazioni) di caratterizzazione sierologica

Specificità: assenza di reazioni aspecifiche verso altri antigeni somatici di E. coli

Conservante: presenza di conservante di cui vanno specificate la natura e la concentrazione

Confezionamento: volume non superiore a 3 mL

**C) RICHIESTE DOCUMENTAZIONE / CAMPIONATURA****c.1) DOCUMENTAZIONE RICHIESTA**☐ NO☒ SI (specificare sotto)

Scheda tecnica del prodotto offerto

**c.2) CAMPIONATURA RICHIESTA**☒ NO☐ SI (specificare sotto quantità)

//

**D) CONTROLLI****d.1) VERIFICA DI QUANTO PREVISTO AI PUNTI B) E C)**

Controllo documentale effettuato confrontando le caratteristiche fissate nella presente scheda con quelle dichiarate dalla ditta offerente

**d.2) CONTROLLI DI QUALITÀ**

//