

## 产品说明书 Product Manual

### 【产品名称】

通用名称：沙氏葡萄糖琼脂（SDA）参比培养基

英文名称：Sabouraud Dextrose Agar Medium

### 【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
021099C1	干粉	100g/瓶
021099C2	干粉	250g/瓶

### 【产品用途】

用于食品安全微生物检验用培养基的质量控制。

### 【检验原理】

蛋白胨和酪蛋白胨提供氮源；葡萄糖提供碳源；琼脂是培养基的凝固剂。

### 【配方成分】

配方	含量（每升）
蛋白胨	5.0 g
酪蛋白胨	5.0g
葡萄糖	40.0g
琼脂	15.0g
最终 pH	5.6±0.2

### 【使用方法】

称取本品 65.0g，加入蒸馏水或去离子水 1000mL，搅拌加热至完全溶解，分装，121°C高压灭菌 15min，备用。

### 【质量控制】

- 1、外观：淡黄色粉末，灭菌后为淡黄色透明胶体。
- 2、pH：121°C高压灭菌 15min 后，倾倒平板，待室温凝固后 25°C±1°C测定为 5.6±0.2。
- 3、生物学性能：

项目	质控菌株及编号	培养条件	质控评定标准
微生物	黑曲霉 CMCC(F)98003	28°C±1°C, 72h~96h	生长良好，白色菌丝，黑色孢子
	白色念珠菌 CMCC(F)98001		生长良好，白色圆形菌落
	酿酒酵母 CMCC(F)98018		生长良好，奶油色圆形菌落
	桔青霉 CMCC(F)98028		生长良好，白色菌丝，绿色孢子
	产黄青霉 CMCC(F)98801		生长良好，白色菌丝，绿色孢子

### 【储存条件与保质期】

贮存于避光、干燥处，用后立即旋紧瓶盖；保质期三年。

### 【注意事项】

- 1、称量时注意粉尘，佩戴口罩操作以避免引起呼吸道系统不适。
- 2、干粉培养基使用后应立即旋紧瓶盖，避免吸潮结块。贮存于避光、干燥处。未开封产品保质期三年。开封后根据存放条件的不同保质时间存在一定的差异。
- 3、质检报告可以登录环凯网站 <http://www.huankai.com>，打开“质检报告”页面，输入产品批号下载。

**【废物处理】**

检测之后带菌物品置于 121°C下高压灭菌 30 分钟后处理。

**【执行标准】**

Q/HKSJ 03 广东环凯微生物科技有限公司企业标准 普通微生物培养基

**【说明版本】**

2024 年 02 月 28 日

**【参考文献】**

GB 4789.28-2024 食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂的质量要求