

# 产品说明书

## Product Manual

### 【产品名称】

通用名称：无碳源菌落计数培养基

英文名称：Plate Count Medium Without Carbon Source

### 【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
027300	干粉	250g/瓶

### 【产品用途】

用于黄油、发酵奶和鲜奶酪中菌落总数的测定。

### 【检验原理】

酪蛋白胨、明胶蛋白胨提供氮源、维生素、生长因子；氯化钠维持细胞渗透压；琼脂为凝固剂。

### 【配方成分】

配方（每升）	含量
酪蛋白胨	7.5 g
明胶蛋白胨	7.5 g
氯化钠	5.0 g
琼脂	13.0 g
最终 pH 7.5±0.1	

### 【使用方法】

称取本品干粉 33.0g，加入蒸馏水或去离子水 1 L，搅拌加热煮沸至完全溶解，121°C 高压灭菌 15 min，备用。

### 【质量控制】

下列质控菌株接种待测试培养基，30°C，培养 72h 结果如下：

指标	质控菌株及编号	标准值	特征性反应
生长率	大肠埃希氏菌 ATCC25922	PR≥0.7	灰白色菌落
	枯草芽孢杆菌 ATCC6633	PR≥0.7	灰白色菌落
	金黄色葡萄球菌 ATCC6538	PR≥0.7	金黄色菌落
	铜绿假单胞菌 ATCC27853	PR≥0.7	淡黄绿色菌落

### 【储存条件与保质期】

贮存于避光、干燥处；未开封保质期三年。

### 【注意事项】

- 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。
- 干粉培养基使用后立即旋紧瓶盖，避免吸潮结块。贮存于避光、干燥处。开封后根据存放条件的不同保质时间存在一定的差异。
- 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】

2025 年 02 月 01 日

**【参考文献】**

ISO 13559-2002 Butter, fermented milks and fresh cheese-Enumeration of contaminating microorganisms-Colony count technique at 30°C