

产品说明书

Product Manual

【产品名称】

通用名称：酸性肉汤

英文名称：Acid Broth

【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
027110	干粉	250g/瓶

【产品用途】

用于低酸性罐头食品商业无菌检验。

【检验原理】

多价蛋白胨和酵母膏粉提供碳氮源、维生素和生长因子；葡萄糖为可发酵的糖类；磷酸氢二钾为缓冲剂；较低的 pH 适应在酸性中生存的微生物生长。

【配方成分】

配方 (每升)	含量
多价蛋白胨	5.0g
酵母膏粉	5.0g
葡萄糖	5.0g
磷酸二氢钾	5.0g
最终 pH	5.0±0.2

【使用方法】

称取本品 20g，加入蒸馏水或去离子水 1 L，搅拌加热煮沸至完全溶解，分装试管，121℃灭菌 15min，备用。

【质量控制】

质控菌株接种后于 30±1℃培养 24h 观察结果如下表：

指标	质控菌株及编号	标准值
生长率	大肠埃希氏菌 ATCC25922	肉汤混浊
	金黄色葡萄球菌 ATCC25923	肉汤混浊，颗粒性生长

【储存条件与保质期】

贮存于避光、干燥处，用后立即旋紧瓶盖；贮存期三年。

【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。
- 质检报告可以登录环凯网站 <http://www.huankai.com>，打开“下载中心”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℃下高压灭菌 30 分钟后处理。

【执行标准】

Q/HKSJ 03-2011 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】

2021 年 12 月 06 日

【参考文献】

GB 4789.26-2013 食品微生物学检验 商业无菌检验