

产品说明书

Product Manual

【产品名称】

通用名称：营养肉汤(NB)

英文名称：Nutrient Broth(NB)

【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
022008	干粉	250g/瓶

【产品用途】

用于抗菌针织品的抗菌效果测试。

【检验原理】

牛肉膏、蛋白胨提供碳氮源以及其他微生物生长所需物质。

【配方成分】

配方 (每升)	含量
牛肉膏	3.0g
蛋白胨	5.0g
最终 pH	7.0±0.2

【使用方法】

称取本品干粉 8.0g，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。

【质量控制】

下列质控菌株接种待测试培养基，37±1°C，24h 结果如下：

名称	指标	质控菌株及编号	培养条件	计数培养基	方法	标准值	特征性反应
022008 营养肉汤	生长率	大肠埃希氏菌 ATCC 25922	37±1°C	TSA	半定量	浑浊度 2	肉汤浑浊
		金黄色葡萄球菌 ATCC 6538	18-24h			浑浊度 2	肉汤浑浊

【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】

2024 年 12 月 01 日

【参考文献】

FZ/T 73023-2006 抗菌针织品

GB/T 20944.2-2007 纺织品 抗菌性能的评价 第 2 部分：吸收法