

产品说明书 Product Manual

【产品名称】

通用名称:马铃薯葡萄糖琼脂(PDA)平板

英文名称: POTATO DEXTROSE AGAR PLATE

【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
CP0010	即用型成品平板	90mm×20 个

【产品用途】

供霉菌和酵母菌计数及分离培养。

【检验原理】

马铃薯浸出粉有助于各种霉菌的生长; 葡萄糖提供能源; 琼脂是培养基的凝固剂。

【配方成分】

配方	含量 (毎升)
马铃薯 (去皮)	200.0 g
葡萄糖	20.0 g
琼脂	14.0 g
最终 pH 5.6±0.2	

【使用方法】

在洁净环境,打开包装即可使用,需注意无菌操作。

【质量控制】

下列质控菌株接种待测试培养基 20~25℃, 2~3d 结果如下:

指标	质控菌株及编号	生长率	特征性反应
生长率	黑曲霉 CMCC (F) 98003	PR: 0.5 ~ 2.0	菌丝白色,孢子黑色

【储存条件与保质期】

2-25℃, 贮存于避光、干燥处。有效期见产品标签。

【注意事项】

1、一次性平板培养基置于冰箱冷藏保存需与存放容器冷凝管保持一定距离以避免冻损坏。产品多次在低温与常温之间变更会引起琼脂的泌水,属于正常现象。使用前应平衡室温且尽量在无菌干燥箱中预干燥。

网址: www.huankai.com

邮编: 510663 传真: 020-32078333-8619

技术热线: 020-32078333 转 8877、8876 (分机)

2、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℃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】

2021年11月30日

【参考文献】

- 1、《中华人民共和国药典》2020年版
- 2、GB 4789.16-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 常见产毒霉菌的形态学鉴定