

# 产品说明书

## Product Manual

### 【产品名称】

通用名称：营养琼脂 (NA)

英文名称：Nutrient Agar

### 【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
CP2020PB2	即用型成品固体	玻璃瓶, 200mL/瓶×24 瓶/箱
CP2020PB3	即用型成品固体	玻璃瓶, 300mL/瓶×15 瓶/箱
CP2020PB4	即用型成品固体	玻璃瓶, 400mL/瓶×15 瓶/箱
CP2020PS2	即用型成品固体	塑料瓶, 200mL/瓶×10 瓶/箱
CP2020PS3	即用型成品固体	塑料瓶, 300mL/瓶×10 瓶/箱
CP2020PS4	即用型成品固体	塑料瓶, 400mL/瓶×10 瓶/箱

### 【产品用途】

用于细菌总数测定。

### 【检验原理】

蛋白胨和牛肉膏提供氮源、维生素、氨基酸和碳源；氯化钠能维持均衡的渗透压；琼脂是培养基的凝固剂。

### 【配方成分】

配方	含量 (每升)
胨	10.0g
牛肉膏	3.0g
氯化钠	5.0g
琼脂	15.0g
纯化水	1000mL
最终 pH 7.3±0.2	

### 【复融方法】

将包装完整的整瓶培养基正置于水浴锅或流通蒸汽中至完全融化，再转至 47°C~50°C 恒温装置中保温待用。

### 【质量控制】

#### 1、感官、理化指标

黄色胶体，融化后淡黄色，清晰无沉淀，pH 值为 7.3 ± 0.2。

#### 2、生物学指标

下列质控菌株接种待测试培养基，结果如下：

指标	质控菌株及编号	培养条件	标准值	特征性反应
生长率	大肠埃希氏菌 ATCC25922	35 ~ 37°C, 48±2h	PR≥0.7	灰白色菌落
	大肠埃希氏菌 CMCC(B)43201			灰白色菌落
	金黄色葡萄球菌 ATCC6538			黄色菌落
	金黄色葡萄球菌 CMCC(B)26305			黄色菌落
	枯草芽孢杆菌 ATCC6633			灰白色菌落
	枯草芽孢杆菌 CMCC(B)63542			灰白色菌落

#### 3、灭菌方式

本品灭菌方式为湿热灭菌：121°C 高压蒸汽灭菌 15min。

### 【储存条件与保质期】

2~25°C避光贮存，有效期见产品标签。

### 【注意事项】

- 1、本品复融方式推荐流通蒸汽 100~105°C，融化时间 10min~20min；如，水浴方式，可选择大于 95°C，融化时间大约 60min；需注意，实际复融瓶数及单瓶培养基装量越大，复融所需时间越长。
- 2、本品复融后，冷却至 47°C~50°C，再打开外层塑料袋包装，取出塑料瓶，在净化工作台/生物安全柜内进行使用操作。
- 3、玻璃瓶包装禁止用微波炉加热，且复融时培养基有飞溅风险，玻璃瓶装培养基骤冷有爆裂风险（例如直接放在低温大理石台面或直接用冷水冷却），请注意安全，按照正确复融方法进行使用。
- 4、塑料瓶包装如选择微波炉加热，需撕开塑料外袋，稍拧松瓶盖，选择适宜火力和时间进行复融，以免火力过高或加热时间过长复融过程培养基飞溅，造成人员烫伤。
- 5、本产品为一次性使用，应避免反复融化、凝固。
- 6、培养基表面冷凝水、塑料瓶装复融过程中会有胀瓶是正常现象，保温超过 4h 或有琼脂絮状物，不影响产品使用。
- 7、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 09 月 30 日

### 【参考文献】

- GB5750.12-2023 生活饮用水标准检测方法 第 12 部分：微生物指标  
GB4789.4-2024 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
GB15979-2024 一次性使用卫生用品卫生要求