

产品说明书

Product Manual

【产品名称】

通用名称：虎红琼脂（孟加拉红琼脂）

英文名称：Rose Bengal Agar

【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
CP1010P2	即用型瓶装固体培养基	玻璃瓶，200mL/瓶×24 瓶/箱
CP1010P3	即用型瓶装固体培养基	玻璃瓶，300mL/瓶×15 瓶/箱
CP1010P4	即用型瓶装固体培养基	玻璃瓶，400mL/瓶×15 瓶/箱
CP1010PS2	即用型瓶装固体培养基	塑料瓶，200mL/瓶×10 瓶/箱
CP1010PS3	即用型瓶装固体培养基	塑料瓶，300mL/瓶×10 瓶/箱
CP1010PS4	即用型瓶装固体培养基	塑料瓶，400mL/瓶×10 瓶/箱

【产品用途】

供霉菌和酵母菌的计数、分离和培养用。

【检验原理】

蛋白胨提供碳源和氮源；葡萄糖提供能源；磷酸二氢钾为缓冲剂；硫酸镁提供必须的微量元素；孟加拉红作为选择性抑菌剂可抑制细菌的生长，并可减缓某些霉菌因生长过快而导致菌落蔓延生长；琼脂是培养基的凝固剂。

【配方成分】

配方（每升）	含量
蛋白胨	5.0 g
葡萄糖	10.0 g
磷酸二氢钾	1.0 g
硫酸镁	0.5 g
孟加拉红	0.033g
氯霉素	0.1g
琼脂	20.0g
纯化水	1000mL

【复融方法】

培养基直立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，其他见注意事项。

【质量控制】

1、感官、理化指标

玫瑰红胶体，融化后玫瑰红色，清晰无沉淀。

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	酿酒酵母 ATCC9763	25 ~ 28°C, 72h	PR ≥ 0.7	奶油色菌落
	黑曲霉 ATCC16404			白色菌丝，黑色孢子
	酿酒酵母 CMCC(F)98017			奶油色菌落

	黑曲霉 CICC2089			白色菌丝，黑色孢子
选择性	大肠埃希氏菌 ATCC25922	G≤1		—
	金黄色葡萄球菌 ATCC6538			—
	大肠埃希氏菌 CMCC(B)43201			—
	金黄色葡萄球菌 CMCC(B)26305			—

3、灭菌方式

本品灭菌方式为湿热灭菌：121℃高压蒸汽灭菌 15min。

【储存条件与保质期】

2~8℃避光贮存，有效期见产品标签。

【注意事项】

- 1、本产品推荐流通蒸汽 100~105℃，融化时间 10min~15min；如水浴锅复融，可选择 95℃~98℃，融化时间大约 60min；需注意，根据实际复融瓶数及单瓶培养基装量的不同，融化时间会略有变化。
- 2、本品复融后，冷却至 47~50℃，在净化工作台/生物安全柜内进行使用操作。
- 3、玻璃瓶产品禁止用微波炉加热，**使用其他方式**复融过程中注意培养基喷溅，热的玻璃瓶骤冷有爆裂风险（例如高温融化的玻璃瓶装培养基直接放在低温大理石台面或直接用冷水冷却），请按照正确复融方法进行使用，注意安全。
- 4、塑料瓶产品如选择微波炉加热，需稍拧松瓶盖，选择适宜火力和时间进行复融，单瓶单次融化时间应≤2min，以免火力过高或加热时间过长复融过程培养基喷溅，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℃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】

2026 年 03 月 31 日

【参考文献】

[化妆品卫生技术规范 2015 版](#)

[GB 4789.15-2016 食品安全国家标准食品微生物检验 霉菌和酵母计数](#)