

卵磷脂吐温 80 营养琼脂使用说明书

【货号】 CM702-07

【用途】 用于化妆品菌落总数测定。

【规格】 100mL/袋*10

【成分】 (g/L)

蛋白胨	20.0
牛肉粉	3.0
氯化钠	5.0
卵磷脂	1.0
吐温 80	7.0
琼脂	15.0

【pH 值】 7.1-7.4 (25°C)

【原理】

蛋白胨、牛肉粉在培养基中作为营养物质提供菌体生长所需的碳源、氮源、维生素及矿质元素等；卵磷脂作为乳化剂；吐温 80 能中和化妆品中的毒性物质（如防腐剂），有利于细菌的生长；琼脂作为凝固剂。

【用法】

取独立包装袋置于 95°C-100°C 水浴中直至培养基完全溶解(10-15min，水浴容器须敞口加热)，待培养基冷却至 46°C 左右时，于无菌状态下用酒精棉球擦拭袋子封口处，撕开顶部塑封部位后倾注平板备用。

【质量控制】

质控菌株	接种量 (CFU)	方法	培养条件	生长情况	特征性形态
大肠埃希氏菌 ATCC 25922	—	定性	36°C±1°C 48h±2h	生长良好	白色菌落
金黄色葡萄球菌 ATCC 6538					黄色菌落，周围有沉淀环
铜绿假单胞菌 CMCC(B) 10104					淡绿色菌落
粪肠球菌 ATCC 29212					白色菌落

【保存】

2-8°C 避光保存。

【产品资料下载】

质检报告和化学品安全技术说明书 (MSDS) 可登录陆桥网站 <https://www.beijinglandbridge.com/>，在“质检报告”和“MSDS”页面，输入货号和批号下载。

本产品仅适用于实验室的工业、科研目的，不用于临床诊断或治疗。