

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 3466—2013
代替 SN/T 1059.3—2002

出口食品平板菌落计数 滤膜法

Plate count for bacterial colonies in food for export—Membrane filter method

2013-03-01 发布

2013-09-16 实施

手机验证
拨打13720002315
网站www.cnit315.com
电话4006982315
刮涂层 查真伪

中华 人 民 共 和 国 发 布
国家质量监督检验检疫总局

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 SN/T 1059.3—2002《进出口食品平板菌落计数 滤膜法》。

本标准与 SN/T 1059.3—2002 相比,除编辑性修改外,主要技术性变化如下:

——将标准名称修改为“出口食品平板菌落计数 滤膜法”。

——将范围修改为:“本标准适用于矿泉水、纯净水、单晶糖、饮料、牛奶、葡萄酒及保健饮品中菌落计数的检验。”

——将“2 引用标准”修改为“2 规范性引用文件”,并对其下文进行了修改。

——去掉原标准“3 抽样”内容。

——增加了 3.13 pH 计或 pH 比色管或精密 pH 试纸。

——增加 5.2 检测程序。

——对菌落计数的计算方法及结果与报告进行了修改。

——将原标准“附录 A(标准的附录)”修订为“附录 A(规范性附录)”,并对其内容进行文字和格式的修改。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位:中华人民共和国天津出入境检验检疫局。

本标准主要起草人:赵良娟、刘培、曲鹏、赵宏、侯丽萍、张宏伟、张霞、张海滨、高旗利。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——SN/T 0159.3—2002。

出口食品平板菌落计数 滤膜法

1 范围

本标准规定了出口食品平板菌落计数的方法。
本标准适用于出口矿泉水、纯净水、单晶糖、饮料、葡萄酒、牛奶等食品及保健饮品中菌落计数的检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

SN 0330 出口食品中微生物检验通则

3 设备和材料

- 3.1 滤器:一套,备有预滤器。
- 3.2 真空泵。
- 3.3 滤膜:有机或水相,孔径为 $0.45 \mu\text{m}$ 。
- 3.4 恒温培养箱: $36^\circ\text{C} \pm 1^\circ\text{C}$ 。
- 3.5 恒温水浴箱: $35^\circ\text{C} \pm 1^\circ\text{C}$ 。
- 3.6 吸管:1 mL(具 0.01 mL 刻度)、10 mL(具 0.1 mL 刻度)或微量移液器及吸头。
- 3.7 玻璃三角瓶和广口瓶:200 mL,500 mL。
- 3.8 试管:17 mm×170 mm,玻璃制。
- 3.9 玻璃珠:直径 5 mm。
- 3.10 平皿:直径 90 mm。
- 3.11 天平:量程 2 kg,感量 0.1 g。
- 3.12 均质器。
- 3.13 pH 计或 pH 比色管或精密 pH 试纸。

4 培养基和试剂

- 4.1 蛋白胨-吐温 80(PT)稀释液:见附录 A 中 A. 1。
- 4.2 胰化大豆-坚固绿琼脂(TSFA):见附录 A 中 A. 2。
- 4.3 三(羟甲基)胺甲烷 Tris 缓冲剂:见附录 A 中 A. 3。
- 4.4 胰蛋白酶贮存液:见附录 A 中 A. 4。

5 检验方法

5.1 方法提要

一定数量的样液通过滤膜时,细菌被截留在滤膜表面,将滤膜置于胰化大豆坚固绿琼脂(TSFA)培