



中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 2552.3—2010

乳及乳制品卫生微生物学检验方法 第3部分：酵母、霉菌菌落计数

Microbiological examination for milk and milk products hygiene—
Part 3: Colony-count method of yeast and moulds

(ISO 6611:2004, Milk and milk products—
Enumeration of colony-forming units of yeasts and/or moulds—
Colony-count technique at 25 °C, MOD)

2010-05-27 发布

2010-12-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

SN/T 2552《乳及乳制品卫生微生物学检验方法》分为十三个部分：

- 第1部分：取样指南；
- 第2部分：检验样品的制备与稀释；
- 第3部分：酵母、霉菌菌落计数；
- 第4部分：嗜冷菌微生物菌落计数；
- 第5部分：沙门氏菌检验；
- 第6部分：柠檬酸杆菌检验；
- 第7部分：阴沟肠杆菌检验；
- 第8部分：普通变形杆菌和奇异变形杆菌检验；
- 第9部分：克雷伯氏菌检验；
- 第10部分：阪崎肠杆菌检验 免疫荧光法；
- 第11部分：蜡样芽孢杆菌的分离与计数；
- 第12部分：单核细胞增生李斯特氏菌检测与计数；
- 第13部分：假单胞菌属的分离与计数。

本部分是 SN/T 2552 的第 3 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分与 ISO 6611:2004《乳及乳制品中酵母、霉菌 25℃菌落形成单位计数方法》(ISO 6611:2004 Milk and milk products—Enumeration of colony-forming units of yeasts and/or moulds—Colony-count technique at 25℃)的一致程度为修改采用，主要差异如下：

- 按照 GB/T 1.1 标准要求和汉语习惯对一些编排格式进行了修改；
- 将一些适用于国际标准的表述改为适用于我国标准的表述；
- 对“规范性引用文件”的内容按照国家标准的要求进行了修订；
- 删除 ISO 6611:2004“定义”。

本部分由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本部分由中国检验检疫科学研究院、中华人民共和国山东出入境检验检疫局、中华人民共和国江苏出入境检验检疫局负责起草。

本部分主要起草人：房保海、雷质文、赵贵明、姜英辉、贾俊涛、赵丽青、刘云国、颜显辉、李明哲、王静、韩青、祝长青、赵可军、林修光、张秀梅。

乳及乳制品卫生微生物学检验方法

第3部分：酵母、霉菌菌落计数

1 范围

SN/T 2552 的本部分规定了在 25℃ 条件下检测和计数乳及乳制品中酵母、霉菌菌落形成单位的方法。

本部分适用于牛奶、液体奶制品、奶粉、干甜乳清粉、干燥干酪乳、乳糖、奶酪、酸性酪蛋白、乳酸干酪素、酶凝干酪素、酸乳清粉、黄油、冷冻乳制品(包括冷冻食品)、奶油布丁、甜点、发酵牛奶和奶油种的酵母、霉菌计数。

本部分不适用于新鲜乳酪中酵母的检测。

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/T 2552.1 乳及乳制品卫生微生物学检验方法 第1部分：取样指南

SN/T 2552.2 乳及乳制品卫生微生物学检验方法 第2部分：检验样品的制备与稀释

3 原理

3.1 如果初始产品是液体或为在其他制品中的悬浮物，需要用规定的选择性培养基和规定的检测样品量来制备倾注平板。

对其他测试样品或悬浮样品进行十倍梯度稀释，在相同的条件下，制备倾注平板。

3.2 平板在有氧条件下，25℃±1℃培养 5 d。

3.3 为获得满意的结果，选择合适的稀释水平，以从琼脂平板上获得的菌落数和稀释水平来计算每克或每毫升产品中酵母、霉菌菌落形成单位(CFU)。

4 稀释液和培养基

4.1 稀释液

按照 SN/T 2552.2 的规定执行。

4.2 稀释液的分装、灭菌和储存

按照 SN/T 2552.2 的规定执行。

4.3 酵母浸膏、葡萄糖、土霉素、琼脂培养基

见附录 A 第 A.1 章。