

团 体 标 准

T/CGCC 58—2021

食品中菌落总数的快速测定 测试片法

Rapid determination of aerobic plate count in food—
Dry rehydratable film method

2021-08-18 发布

2021-10-01 实施

中国商业联合会 发布

前　　言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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专利的责任。

本文件由河南双汇投资发展股份有限公司和3M中国有限公司共同提出。

本文件由中国商业联合会归口。

本文件起草单位:河南双汇投资发展股份有限公司、3M中国有限公司、中国肉类食品综合研究中心、成都希望食品有限公司、绝味食品股份有限公司、烟台喜旺肉类食品有限公司、湖北周黑鸭食品工业园有限公司、广东利诚检测技术有限公司。

本文件主要起草人:王玉芬、胡小立、罗飞、陈松、王淑霞、何冬云、臧勇军、孟云、霍建伟、张洪沂、赵冰、亚本勤、姜勇、江浩、王洪霞、厉建军、张建梅、张春彦、王彩虹、王乐、孟嫚。

食品中菌落总数的快速测定 测试片法

1 范围

本文件规定了食品中菌落总数的快速测定测试片法的原理、试剂与材料、仪器与设备、操作步骤、结果的表述。

本文件适用于各类食品中菌落总数的快速测定。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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。

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定

3 术语和定义

GB 4789.2 界定的术语和定义适用于本文件。

4 原理

菌落总数快速测试片法是使用一种预先制备好的、含有标准培养基和指示剂的测试系统,微生物在测试片上生长时,代谢产物与指示剂发生反应,从而使细菌着色,经加样、培养后,在测试片上显现出显色菌落,计数后计算菌落总数,报告检测结果。

5 试剂与材料

5.1 快速菌落总数测试片:选用适宜的快速菌落总数测试片,具体样例见附录 A。

5.2 磷酸盐缓冲液:按附录 B 中 B.1。

5.3 生理盐水:按附录 B 中 B.2。

5.4 1 mol/ L NaOH 溶液:按附录 B 中 B.3。

5.5 1 mol/ L HCl 溶液:按附录 B 中 B.4。

5.6 无菌吸管: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。

5.7 无菌锥形瓶:容量 250 mL。

5.8 无菌均质杯或均质袋。

6 仪器与设备

6.1 恒温培养箱。

6.2 冰箱:2 °C~8 °C。