

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р ИСО
10718—
2005

ПРОБКИ КОРКОВЫЕ

**Метод определения количества колоний
живых микроорганизмов, способных расти
в спиртовой среде**

ISO 10718:2002

Cork stoppers — Enumeration of colony-forming units of yeasts, moulds
and bacteria capable of growth in an alcoholic medium
(IDT)

Издание официальное



Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 415 «Средства уку-порочные» на основе собственного аутентичного перевода стандарта, указанного в пункте 3

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 июля 2005 г. № 198-ст

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ИСО 10718:2002 «Корковые пробки — Определение количества колониобразующих единиц дрожжевых грибов, плесневых грибов и бактерий, способных расти в спиртовой среде» (ISO 10718:2002 «Cork stoppers — Enumeration of colony-forming units of yeasts, moulds and bacteria capable of growth in an alcoholic medium»). Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ Р 1.5—2004 (подраздел 3.5)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет

© Стандартиформ, 2005

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

ПРОБКИ КОРКОВЫЕ

Метод определения количества колоний живых микроорганизмов,
способных расти в спиртовой среде

Cork stoppers.

Method for enumeration of colony-forming living microorganisms capable of growth in an alcoholic medium

Дата введения — 2006—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод определения количества колониеобразующих единиц живых микроорганизмов — дрожжевых грибов, плесневых грибов и бактерий, которые могут существовать на корковых пробках и при определенных условиях могут расти в спиртовой среде.

Настоящий стандарт распространяется на корковые пробки, которые подвергались стерилизации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована нормативная ссылка на следующий стандарт: ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218:1996) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочного стандарта в информационной системе общего пользования — на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Сущность метода

Сущность метода заключается в определении количества колоний живых микроорганизмов (дрожжевых грибов, плесневых грибов и бактерий) с помощью инкубации в культуральной среде после извлечения их из спиртового раствора, содержащего винную кислоту, путем мембранной фильтрации.

4 Реактивы и культуральные среды

4.1 Рекомендуемый физиологический раствор (0,85%-ный NaCl) или раствор Рингера (1/4X) следующего состава:

хлорид натрия	2,25 г/л;
хлорид калия	0,105 г/л;
хлорид кальция·6H ₂ O (CaCl ₂ ·6H ₂ O)	12 г/л;
бикарбонат натрия	0,05 г/л;
конечный pH (полученный определением в смеси)	7,0 ± 0,2.

4.2 Рекомендуемая среда WLD (для подсчета бактерий) следующего состава:

дрожжевой экстракт	4,0 г/л;
гидролизат казеина	5,0 г/л;
глюкоза (виноградный сахар)	50,0 г/л;
первичный фосфат калия	0,55 г/л;
хлорид магния	0,425 г/л;
хлорид кальция	0,125 г/л;
сульфат магния	0,125 г/л;
сульфат марганца	0,0025 г/л;
хлорид железа	0,0025 г/л;
бромкрезол зеленый	0,022 г/л;
циклогексимид (актидион)	0,004 г/л;
конечный pH (полученный определением в смеси)	5,5 ± 0,2.

4.3 Рекомендуемая среда M-Green (для подсчета дрожжевых и плесневых грибов) следующего состава:

дрожжевой экстракт	9,0 г/л;
глюкоза (целлоза)	50,0 г/л;
пептон	10,0 г/л;
сульфат магния	2,10 г/л;
фосфат калия	2,0 г/л;
диастаза (амилаза)	0,05 г/л;
тиамин	0,05 г/л;
бромкрезол	0,026 г/л;
конечный pH (полученный определением в смеси)	4,6 ± 0,2.

4.4 Винная кислота.

4.5 Этиловый спирт, 96%-ный.

4.6 Поверхностно-активное вещество.

4.7 Триптоновый гель.

4.8 Дифенил.

Реактивы и культуральные среды хранят в соответствии с рекомендациями производителя.

5 Аппаратура

Рекомендуемая микробиологическая лабораторная аппаратура указана ниже.

5.1 Система мембранной фильтрации.

Рекомендуется использовать одну из систем мембранной фильтрации, указанных в 5.1.1 и 5.1.2.

5.1.1 Стерильная фильтрационная система, готовая в применении, включающая полипропиленовую воронку вместимостью не менее 100 мл, стерильную мембрану (пористостью 0,45 мкм), стерильную чашку и вакуумный насос с трехходовым краном для его отключения.

5.1.2 Традиционная фильтрационная система, включающая воронку минимальной вместимостью 100 мл (из нержавеющей стали, стекла или поликарбоната), которая может быть простерилизована в автоклаве или в печи, стерильную мембрану (пористостью 0,45 мкм), стерильную чашку Петри с фильтровальной бумагой и вакуумный насос.

5.2 Термостат, температура которого может поддерживаться на уровне (30 ± 2) °С.

5.3 Холодильник, температура в котором может поддерживаться от 2 °С до 8 °С.

5.4 Орбитальный шейкер с планшетным или круговым вибратором, установленный на скорость от 140 до 160 об/мин, или возвратно-поступательный шейкер, который может быть установлен на скорость от 140 до 160 движений вперед и назад.

5.5 pH-метр с температурной компенсацией, точностью ± 0,1 при 25 °С.

5.6 Стеклообразные колбы с винтовыми крышками соответствующей вместимостью, позволяющей поместить четыре пробки в 100 мл раствора.

6 Отбор проб

Отбор проб проводят в асептических условиях.

Образцы (пробы) до проведения испытаний хранят в стерильных сосудах при температуре от 2 °С до 8 °С.