

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 ГОСТ ISO 18415—2020

Продукция парфюмерно-косметическая
Микробиология
Обнаружение специфических и неспецифических микроорганизмов

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации
(протокол № _____ от _____)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № _____

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: _____ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Подпункт 5.3.2.1.1 Дополнить следующим предложением:

«В качестве альтернативной среды можно использовать модифицированный бульон Eugon LT.»

После подпункта 5.3.2.1.3 дополнить подпунктом 5.3.2.2, устанавливающим альтернативу жидкому бульону Eugon LT 100:

5.3.2.2. Бульон Eugon LT жидкий модифицированный

5.3.2.2.1 Состав

- панкреатический гидролизат казеина	15,0 г
- папаиновый гидролизат соевой муки	5,0 г
- хлорид натрия	4,0 г
- L-цистин	0,7 г
- сульфит натрия	0,2 г
- глюкоза	5,5 г
- яичный лецитин	1,0 г
- полисорбат 80	15,0 г
- сульфат лаурилового эфира натрия	1,56 г
- вода	1 000 мл

5.3.2.2.2 Приготовление

Растворяют последовательно в кипящей воде полисорбат 80 и яичный лецитин до их полного растворения. Растворяют другие компоненты, перемешивая при нагревании. Разливают среду в подходящую лабораторную посуду. Стерилизуют в автоклаве при температуре 121 °С в течение 15 мин. После стерилизации, пока жидкость еще горячая, среду хорошо перемешивают для растворения осадка. После стерилизации pH среды должен быть равен 7.0 ± 0.2 при измерении при комнатной температуре.

5.3.2.2 Изменить нумерацию подпункта с 5.3.2.2 на 5.3.2.3 в редакции:

«5.3.2.3 Другие бульоны для обогащения»

Республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии»

Директор	А.В. Казачок
Заместитель директора	Ю.С. Иванов
Начальник отдела пищевой и с/х продукции	Н.В. Вошула
Начальник отдела НИОЗТМ, НТП	Р.М. Андросенко
Ведущий инженер по стандартизации	Т.В. Королькова