

检测报告

报告编号: 260315-01-01

环境条件: 温度 22℃ 相对湿度 52%

样品编号	260315-01-01	样品规格	10 皿/包
样品名称	沙氏琼脂	样品货号	SP-004
样品批号	260315	检测日期	2026.3.16-3.21
检测参考依据	GB4789.28-2024		

声明: 根据客户要求完成检测结果, 检测仅适用于收到的样品。

检测结果			
检测项目	结果	参考范围	
外观	固体	固体	
色泽	淡黄色	淡黄色	
均一性	均一，无杂质	良好	
分装量	23ml	23±0.2ml	
凝胶硬度	适中	软硬适中	
pH 值	5.53	5.6±0.2	
无菌性检查*	无菌生长	应无菌生长	
适用性检查			
试验菌株	培养条件	结果	特征反应
酿酒酵母 CMCC(F) 98017	30℃±1℃ 72h-120h	0.79	白色圆形菌落
黑曲霉 ATCC 16404		0.76	白色菌丝，黑色孢子
*随机抽取 1%成品培养基，置于 30℃～35℃培养后观察结果，所有平板无肉眼可见菌落记为无菌生长			

以下空白			

检验: 陈伟

日期: 2026.3.21

复核: 曾静娴
日期: 检测专用章