

DIN EN ISO 21150:2016-05 (D)

Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von *Escherichia coli* (ISO 21150:2015); Deutsche Fassung EN ISO 21150:2015

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	3
Vorwort.....	4
Einleitung.....	5
1 Anwendungsbereich.....	6
2 Normative Verweisungen.....	6
3 Begriffe.....	6
4 Kurzbeschreibung.....	7
5 Verdünnungsmittel und Nährmedien.....	7
5.1 Allgemeines.....	7
5.2 Verdünnungsmittel für die Bakteriensuspension (Trypton-Natriumchlorid-Lösung).....	8
5.3 Nährmedien.....	8
6 Geräte und Glasgeräte.....	11
7 Mikroorganismenstämme.....	11
8 Handhabung von kosmetischen Mitteln und Laborproben.....	11
9 Durchführung.....	11
9.1 Allgemeine Empfehlung.....	11
9.2 Herstellung der Erstverdünnung in der Anreicherungsbouillon.....	11
9.3 Bebrütung der beimpften Anreicherungsbouillon.....	12
9.4 Nachweis und Identifizierung von <i>Escherichia coli</i>	12
10 Angabe der Ergebnisse (Nachweis von <i>Escherichia coli</i>).....	13
11 Neutralisierung der antimikrobiellen Eigenschaften des Produkts.....	13
11.1 Allgemeines.....	13
11.2 Herstellung des Inokulums.....	13
11.3 Eignung des Nachweisverfahrens.....	14
12 Untersuchungsbericht.....	15
Anhang A (informativ) Weitere Anreicherungsbouillons.....	16
A.1 Flüssiges Lactose-Nährmedium mit Neutralisierungs- und Dispergiermittel.....	16
A.2 Flüssiges Lactose-Nährmedium.....	16
A.3 Caseinpepton-Sojapepton-Nährmedium mit Lecithin und Polysorbat 80 (SCDLP 80-Bouillon).....	17
A.4 D/E-Neutralisierungs-Bouillon (Dey/Engley-Neutralisierungs-Bouillon) [7].....	17
A.5 Letheen-Bouillon, modifiziert.....	18
Anhang B (informativ) Neutralisierungsmittel für die antimikrobielle Wirkung von Konservierungsmitteln und Spülflüssigkeiten.....	19
Literaturhinweise.....	20