

# DIN EN ISO 21150:2023-01 (D)

Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von *Escherichia coli* (ISO 21150:2015 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 21150:2015 + A1:2022

---

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	3
<b>AE</b> Europäisches Vorwort der Änderung 1 <b>AE</b> .....	4
Vorwort.....	5
Einleitung.....	6
1 Anwendungsbereich.....	7
2 Normative Verweisungen.....	7
3 Begriffe.....	7
4 Kurzbeschreibung.....	8
5 Verdünnungsmittel und Nährmedien.....	8
5.1 Allgemeines.....	8
5.2 Verdünnungsmittel für die Bakterien suspension (Trypton-Natriumchlorid-Lösung).....	9
5.3 Nährmedien.....	9
6 Geräte und Glasgeräte.....	12
7 Mikroorganismenstämme.....	12
8 Handhabung von kosmetischen Mitteln und Laborproben.....	12
9 Durchführung.....	13
9.1 Allgemeine Empfehlung.....	13
9.2 Herstellung der Erstverdünnung in der Anreicherungs bouillon.....	13
9.3 Bebrütung der beimpften Anreicherungs bouillon.....	13
9.4 Nachweis und Identifizierung von <i>Escherichia coli</i> .....	14
10 Angabe der Ergebnisse (Nachweis von <i>Escherichia coli</i> ).....	14
11 Neutralisierung der antimikrobiellen Eigenschaften des Produkts.....	15
11.1 Allgemeines.....	15
11.2 Herstellung des Inokulums.....	15
11.3 Eignung des Nachweisverfahrens.....	15
12 Untersuchungsbericht.....	16
Anhang A (informativ) Weitere Anreicherungs bouillons.....	17
A.1 Flüssiges Lactose-Nährmedium mit Neutralisierungs- und Dispergiermitteln.....	17
A.2 Flüssiges Lactose-Nährmedium.....	17
A.3 Caseinpepton-Sojapepton-Nährmedium mit Lecithin und Polysorbat 80 (SCDLP 80-Bouillon).....	18
A.4 D/E-Neutralisierungs-Bouillon (Dey/Engley-Neutralisierungs-Bouillon) [7].....	18
A.5 Modifizierte Letheen-Bouillon.....	19
Anhang B (informativ) Neutralisierungsmittel für die antimikrobielle Wirkung von Konservierungsmitteln und Spülflüssigkeiten.....	20
Literaturhinweise.....	21