

Certificado de Controle de Qualidade

CALDO HALF-FRASER – BOLSA DESIDRATADA ESTÉRIL			
Lote	41251899HF		
Data de Fabricação	14/03/2018		
Validade	1 ano (Meio desidratado)		
Data de análise do meio	20/03/2018		
Aparência física do meio desidratado	Pó bege escuro, fluido e homogêneo		
Aparência física do meio hidratado	Solução amarela ouro a âmbar, clara a levemente opalescente, podendo apresentar alguns precipitados finos.		
Peso/Volume	555,0 g de meio desidratado/Bolsa para 10 litros de caldo		
pH aceitável	7,2 ± 0,2		
pH da solução	7,0		
Teste de esterilidade: Incubado à 35 ±2°C / 24h	Ausência de crescimento microbiano		
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO			
Após incubação à 35±2°C por 24/48±2h em condições aeróbias			
CEPA	ATCC	Crescimento	Hidrólise da esculina
<i>Listeria monocytogenes</i>	7644	Bom, com escurecimento do meio	Positiva
<i>Escherichia coli</i>	25922	inibido	
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	inibido	
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	inibido	
Conclusão			
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado APROVADO para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.			

Lote aprovado em: 22/03/2018



Lídia Maria da Silva CRF-SP:11.699
Gerente da Qualidade

Instruções de Uso

CALDO HALF-FRASER – BOLSA DESIDRATADA ESTÉRIL	
Apresentação	Bolsa de PVC com Caldo Half-Fraser desidratado estéril
Princípio	As espécies de <i>Listeria</i> hidrolisam a esculina que reage com os íons ferro produzindo o escurecimento do meio. A adição do citrato férrico de amônio favorece o crescimento da <i>Listeria monocytogenes</i> . O cloreto de lítio inibe o crescimento do <i>Enterococcus</i> que pode hidrolisar a esculina. O crescimento de bactérias acompanhantes é inibido pela adição de ácido nalidíxico e acriflavina.
Aplicação	O caldo Half-Fraser é usado no enriquecimento primário para o isolamento da <i>Listeria monocytogenes</i> .
Modo de usar	Hidratar a bolsa com água deionizada esterilizada por filtração. Seguir os procedimentos de análises da metodologia adotada pelo laboratório.
Interpretação	Os tubos que apresentarem o escurecimento do meio são positivos e devem ser feitas sub-culturas à partir destes tubos em placas de ágar seletivo para <i>Listeria</i> (ALOA). Os tubos que conservarem a cor original amarelo ouro são considerados negativos.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Listeria monocytogenes</i> ATCC7644 Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC25923, <i>Escherichia coli</i> ATCC25922 <i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 29212
Composição	Para o preparo de 1 litro: Proteose peptona (Digestão péptica de carne)_____ 5,0 g Triptona (Digestão pancreática de caseína)_____ 5,0 g Extrato de carne_____ 5,0 g Extrato de Levedura_____ 5,0 g Cloreto de sódio_____ 20,0 g Fosfato dissódico_____ 9,6 g Fosfato monopotássico_____ 1,35 g Esculina_____ 1,0 g Cloreto de Lítio_____ 3,0 g Citrato Férrico amoniacal_____ 0,5 g Ácido nalidíxico sal sódico_____ 10,0 mg = 0,01 g Cloridrato de Acriflavina_____ 12,5 mg = 0,0125 g
Conservação	Bolsa desidratada: Conservar à temperatura ambiente (15°C a 30°C), em local seco e ao abrigo da luz. Bolsa hidratada: Conservar à temperatura de 2°C a 15°C
Descarte do produto	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.
Referências bibliográficas	1. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água, Neusely da Silva, et. Al., 4ª ed., 2010 2. Fraser J.A and Sperber W.H (1988), McClain D. and Lee W.H (1988) 3. ISO NORMATIVE 11290-1:1996, Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> Part 1: Detection method 4. ISO 11133-1, 11133-2: Microbiology of food and animal feeding stuffs- Guidelines on preparation and production of culture media.