

Certificado de Controle de Qualidade

| Ágar Verde Brillante | | |
|--|--|---|
| Lote | 37671797VB | |
| Data de Fabricação | 03/08/2017 | |
| Validade | 90 dias | |
| Registro na ANVISA | 80429030004 | |
| Aparência Física | Meio sólido opaco, laranja amarronzado, livre de precipitados ou partículas visíveis | |
| Peso médio da placa | Placa 90x15mm: 34,1 g | |
| pH aceitável | 6,9 ± 0,2 | |
| pH do produto acabado | 6,9 | |
| Identificação na placa com jato de tinta | Ágar VB/ lote/validade/ fabricação /MS80429030004/BBV | |
| Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h | Ausência de crescimento microbiano | |
| TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO | | |
| Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias | | |
| CEPA | ATCC | Crescimento/Características das colônias |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 25923 | inibido |
| <i>Salmonella typhimurium</i> | 14028 | Bom, colônias rosas avermelhadas |
| <i>Escherichia coli</i> | 25922 | Pouco, colônias transparentes com halo amarelo |
| 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: 04/08/2017



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

Instruções de Uso

| Ágar Verde Brilhante | |
|-----------------------------------|--|
| Apresentação | Pacote com 10 placas 90 x 15 mm |
| Princípio | A presença do verde brilhante inibe o crescimento de bactérias gram positivas, e algumas gram negativas. |
| Aplicação | Meio seletivo diferencial para isolamento de espécies de <i>Salmonella</i> , exceto <i>Salmonella typhi</i> , em amostras de fezes e outros materiais clínicos, alimentos e laticínios. |
| Modo de usar | Estriar a superfície do meio, usando a técnica de semeadura para isolamento. Incubar a 35±2°C por 18 a 24 horas. |
| Interpretação | <p>Cor original do meio: laranja-amarronzado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bactérias não fermentadoras de lactose e sacarose: Colônias suspeitas de <i>Salmonella</i> (exceto <i>S. typhi</i>): colônias vermelhas, rosas ou brancas, opacas, circundadas por zona vermelha. • Bactérias fermentadoras de lactose e sacarose: quando não inibidas apresentam colônias amarelas a amarelas esverdeadas, circundadas por zona amarela esverdeada. |
| Controle de qualidade | <p>Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028</p> <p>Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923</p> |
| Conservação | Conservar à temperatura de 2 a 15°C |
| Descarte | Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum. |
| Referências bibliográficas | <ol style="list-style-type: none"> 1. ANVISA. Descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos. Módulo IV., pág 13-14 2. DIFCO & BBL, Manual of Microbiological culture Media, 2003. Págs.98-99,265-267 3. OPLUSTIL, CARMEN P. et al. <i>Procedimentos básicos em microbiologia clínica</i>. Ed. Sarvier São Paulo 2.ed., p258, 2004. 4. MENESES E SILVA, C.H.P. <i>Bacteriologia – um texto ilustrado</i>. Ed. Eventos. Rio de Janeiro. p 365.1999. |