



Dra. Ana Luiza B. Luz CRMV –SP6715  
Responsável Técnica

### Certificado de Controle de Qualidade

Caldo Lauril Sulfato Tryptose			
Lote	37911804LST		
Data de Fabricação	17/08/2016		
Data de Validade	90 dias		
Aparência Física	Meio líquido, âmbar claro a médio, límpido ou levemente opalescente e sem precipitados ou partículas visíveis.		
Volume	10,0 ml		
pH aceitável	6,8 ± 0,2		
pH do produto acabado	6,7		
Identificação no rótulo	Caldo Lauril Sulfato Tryptose / lote /data de produção/ validade/ conservar entre 2 a 15°C		
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h	Ausência de crescimento microbiano		
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b> Após incubação à 35±2°C por 24/48h em condições aeróbias			
CEPA	ATCC	Crescimento	Produção de gás
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	inibido	
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom	Positivo ( + )
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom	Negativo ( - )
<b>Conclusão</b>			
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado <b>APROVADO</b> para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.			

Lote aprovado em: 21/08/2016

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

Versão 1.0

## Instruções de Uso

<b>Caldo Lauril Sulfato Triptose</b>	
<b>Apresentação</b>	Embalagem com 50 tubos com 9 ml de caldo e tubo de Durhan.
<b>Princípio</b>	O caldo Lauril sulfato triptose possui a lactose em sua composição como fonte de carboidrato que será fermentada pelos coliformes. A fermentação da lactose com produção de gás é um teste presuntivo indicando a presença de coliformes. O Lauril sulfato de sódio presente no caldo inibe outros micro-organismos que não são coliformes.
<b>Aplicação</b>	O caldo Lauril sulfato triptose é usado para o crescimento de micro-organismos coliformes provenientes de materiais de importância sanitária.
<b>Modo de usar</b>	O procedimento utilizado depende do tipo de material a ser analisado e da metodologia adotada pelo laboratório.
<b>Interpretação</b>	Cor original do meio: âmbar claro a médio límpido Coliformes: Turvação do caldo com produção de gás dentro do tubo de Durhan
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2 a 15°C.
<b>Descarte do produto</b>	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.
<b>Referências bibliográficas</b>	4. Manual DIFCO, 2003. Páginas 296-297