

**Certificado de Controle de Qualidade**

<b>Caldo Verde Brilhante Bile 2%</b>		
<b>Lote</b>	41451903CVB	
<b>Data de Fabricação</b>	20/03/2018	
<b>Validade</b>	90 dias	
<b>Aparência Física</b>	Meio líquido, límpido, verde médio a escuro, livre de precipitados ou partículas visíveis	
<b>Volume</b>	10ml	
<b>pH aceitável</b>	7,2 ± 0,2	
<b>pH do produto acabado</b>	7,3	
<b>Identificação no rótulo</b>	Caldo Verde Brilhante Bile 2%/Lote/Volume/Validade/Fabricação/Conservar entre 2°C a 15°C	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h</b>	Ausência de crescimento microbiano	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b> Após incubação à 35±2°C por 48h em condições aeróbias		
<b>CEPA</b>	<b>ATCC</b>	<b>Crescimento/Características das colônias</b>
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Inibido
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	Inibido
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom com produção de gás
<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: 22/03/2018

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

## Instruções de Uso

<b>Caldo Verde Brilhante Bile 2%</b>	
<b>Apresentação</b>	Embalagem com 50 tubos com 10ml de caldo com tubo de Durhan
<b>Princípio</b>	A presença de verde brilhante e bile inibe o crescimento das bactérias gram positivas e muitas gram negativas não coliformes. As bactérias (principalmente coliformes) que são resistentes aos inibidores e fermentam lactose, crescem no meio e produzem gás.
<b>Aplicação</b>	Meio utilizado para detecção de coliformes em alimentos, água e produtos lácteos.
<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: verde médio a escuro 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</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>	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.