

Certificado de Controle de Qualidade

Caldo Selenito Cistina			
Lote	41911916SC		
Data de Fabricação	13/04/2018		
Validade	90 dias		
Aparência Física	Meio líquido, âmbar claro, límpido ou levemente opalescente, podendo apresentar algum precipitado.		
Volume	10,0 ml		
pH aceitável	7,0 ± 0,2		
pH do produto acabado	7,1		
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h	Ausência de crescimento microbiano		
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO			
Incubado à 35°C±2°C por 24h. Após o período de incubação, feita subcultura em ágar seletivo e não seletivo para Salmonella a 35±2°C por 18/24h em condições aeróbias.			
CEPA	ATCC	Crescimento no ágar seletivo para Salmonella	Crescimento no ágar não seletivo
<i>Escherichia coli</i>	25922	Inibido	Inibido
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Inibido	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: 17/04/2018



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

Versão 0.0

Instruções de Uso

Caldo Selenito Cistina	
Apresentação	Embalagem com 50 tubos com 10 ml de caldo
Princípio	A presença do selenito de sódio no meio inibe as bactérias gram positivas e suprime o crescimento da maioria das bactérias entéricas gram negativas, com exceção da Salmonella. A adição da L-Cistina no meio estimula o crescimento da Salmonella, promovendo a sua recuperação.
Aplicação	É um meio utilizado no enriquecimento seletivo para o isolamento de Salmonellas provenientes de amostras de fezes, alimentos, produtos farmacêuticos, água e outros materiais de importância sanitária.
Modo de usar	Inocular a amostra no caldo e incubar à 35±2°C por 24h. Após o período de incubação, realizar subcultura em meios seletivos e não seletivos para Salmonella e incubar a 35±2°C por 18/24h.
Interpretação	Cor original do meio: Âmbar claro límpido Após o crescimento de micro-organismos: Meio turvo
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923
Conservação	Conservar à temperatura de 2 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 DIFCO, 2003, Pág 509-510