

Certificado de Controle de Qualidade

| CALDO HALF-FRASER – BOLSA DESIDRATADA ESTÉRIL | | | |
|--|--|--------------------------------|-----------------------|
| Lote | 42831944HF | | |
| Data de Fabricação | 11/06/2018 | | |
| Validade | 1 ano (Meio desidratado) | | |
| Data de análise do meio | 15/06/2018 | | |
| 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 | 277,5 g de meio desidratado/Bolsa para 5 litros de caldo 1,110 Kg de meio desidratado/Bolsa para 20 litros de caldo | | |
| pH aceitável | 7,2 ± 0,2 | | |
| pH da solução | 7,2 | | |
| 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: 19/06/2018



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. |