

### Certificado de Controle de Qualidade

<b>Caldo Selenito Cistina</b>			
<b>Lote</b>	43181956SC		
<b>Data de Fabricação</b>	25/06/2018		
<b>Validade</b>	90 dias		
<b>Aparência Física</b>	Meio líquido, âmbar claro, límpido ou levemente opalescente, podendo apresentar algum precipitado.		
<b>Volume</b>	10,0 ml		
<b>pH aceitável</b>	7,0 ± 0,2		
<b>pH do produto acabado</b>	7,2		
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h</b>	Ausência de crescimento microbiano		
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b>			
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	Parcial ou inibido	Parcial ou inibido
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Inibido	inibido
<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: 27/06/2018



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

Versão 0.0

## Instruções de Uso

<b>Caldo Selenito Cistina</b>	
<b>Apresentação</b>	Embalagem com 50 tubos com 10 ml de caldo
<b>Princípio</b>	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.
<b>Aplicação</b>	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.
<b>Modo de usar</b>	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.
<b>Interpretação</b>	Cor original do meio: Âmbar claro límpido Após o crescimento de micro-organismos: Meio turvo
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 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>	1. Manual DIFCO, 2003, Pág 509-510