

Certificado de Controle de Qualidade

Ágar Verde Brillhante		
Lote	45762034VB	
Data de Fabricação	07/11/2018	
Validade	90 dias	
Registro na ANVISA	80429030004	
Aparência Física	Meio sólido opaco, laranja amarronzado, livre de precipitados ou partículas visíveis	
Peso médio da placa	Placa 90x15mm: 31,9 g	
pH aceitável	6,9 ± 0,2	
pH do produto acabado	6,8	
Identificação na placa com jato de tinta	Ágar VB/ lote/validade/ fabricação /MS80429030004/BBV	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO		
Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento/Características das colônias
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	inibido
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom, colônias rosas avermelhadas
<i>Escherichia coli</i>	25922	Pouco, colônias transparentes com halo amarelo
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: 08/11/2018



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

Instruções de Uso

Ágar Verde Brilhante	
Apresentação	Pacotes com 10 placas 90x15 mm e 140X15 mm
Princípio	A presença do verde brilhante inibe o crescimento de bactérias gram positivas, e algumas gram negativas.
Aplicação	Meio seletivo diferencial para isolamento de espécies de <i>Salmonella</i> , exceto <i>Salmonella typhi</i> , em amostras de fezes e outros materiais clínicos, alimentos e laticínios.
Modo de usar	Estriar a superfície do meio, usando a técnica de semeadura para isolamento. Incubar a 35±2°C por 18 a 24 horas.
Interpretação	<p>Cor original do meio: laranja-amarronzado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bactérias não fermentadoras de lactose e sacarose: Colônias suspeitas de <i>Salmonella</i> (exceto <i>S. typhi</i>): colônias vermelhas, rosas ou brancas, opacas, circundadas por zona vermelha. • Bactérias fermentadoras de lactose e sacarose: quando não inibidas apresentam colônias amarelas a amarelas esverdeadas, circundadas por zona amarela esverdeada.
Controle de qualidade	<p>Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028</p> <p>Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923</p>
Conservação	Conservar à temperatura de 2 a 15°C
Descarte	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.
Referências bibliográficas	<ol style="list-style-type: none"> 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.