

Certificado de Controle de Qualidade

ÁGAR NUTRIENTE		
Lote	48102096NUT	
Data de Fabricação	06/03/2019	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio sólido, âmbar claro, levemente opalescente e sem precipitados ou partículas visíveis	
Peso médio da placa	Placa Rodac: 23,8 g	
pH aceitável	6,8 ± 0,2	
pH do produto acabado	6,9	
Identificação na placa com jato de tinta	Ágar Nutriente/ lote/fabricação/Validade /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 18h/48h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
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: 07/03/2019



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

Versão 0.0

Instruções de Uso

ÁGAR NUTRIENTE	
Apresentação	Pacotes com 10 placas 90x15mm e placa Rodac
Princípio	O ágar nutriente contém peptona e extrato de carne, é uma formulação relativamente simples que fornece os nutrientes necessários para a multiplicação de um grande número de micro-organismos não fastidiosos.
Aplicação	O ágar nutriente é usado para o crescimento e contagem de micro-organismos provenientes da água, esgoto, produtos lácteos e vários outros alimentos.
Modo de usar	Semear a amostra com alça bacteriológica na superfície do meio, usando a técnica de esgotamento. Incubar a 35±2°C por 18 a 48 horas.
Interpretação	Cor original do meio: âmbar claro Crescimento de qualquer tipo de colônia.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922, <i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 29212 e <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 Controle negativo: meio não inoculado
Conservação	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. ANVISA. Descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos. Módulo IV. 2. DIFCO & BBL, Manual of Microbiological culture Media, 2003. Págs. 404 a 405