

Certificado de Controle de Qualidade

CALDO LAURIL SULFATO TRIPTOSE			
Lote	49312124LST		
Data de Fabricação	17/04/2019		
Data de Validade	90 dias		
Aparência Física	Meio líquido, âmbar claro a médio, límpido ou levemente opalescente e sem precipitados ou partículas visíveis.		
Volume	10,0 ml		
pH aceitável	6,8 ± 0,2		
pH do produto acabado	6,8		
Identificação no rótulo	Caldo Lauril Sulfato Triptose / lote /data de produção/ validade/ conservar entre 2 a 15°C		
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h	Ausência de crescimento microbiano		
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO			
Após incubação à 35±2°C por 24/48h em condições aeróbias			
CEPA	ATCC	Crescimento	Produção de gás
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	inibido	
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom	Positivo (+)
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom	Negativo (-)
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: 18/04/2019



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

Versão 1.0

Instruções de Uso

CALDO LAURIL SULFATO TRIPTOSE	
Apresentação	Embalagem com 50 tubos com 10 ml de caldo com tubo de Durhan.
Princípio	O caldo Lauril sulfato triptose possui a lactose em sua composição como fonte de carboidrato que será fermentada pelos coliformes. A fermentação da lactose com produção de gás é um teste presuntivo indicando a presença de coliformes. O Lauril sulfato de sódio presente no caldo inibe outros micro-organismos que não são coliformes.
Aplicação	O caldo Lauril sulfato triptose é usado para o crescimento de micro-organismos coliformes provenientes de materiais de importância sanitária.
Modo de usar	O procedimento utilizado depende do tipo de material a ser analisado e da metodologia adotada pelo laboratório.
Interpretação	Cor original do meio: âmbar claro a médio límpido Coliformes: Turvação do caldo com produção de gás dentro do tubo de Durhan
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 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	4. Manual DIFCO, 2003. Páginas 296-297