

Certificado de Controle de Qualidade

ÁGAR VRBA		
Lote	53042215VRBA	
Data de Fabricação	13/08/2019	
Validade	90 dias	
Aparência Física do ágar VRBA	Meio sólido, vermelho-púrpura, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis.	
Peso médio da placa	Placa 90x15 mm: 32,3g	
pH aceitável	7,4 ± 0,2	
pH do produto acabado	7,2	
Identificação na placa com jato de tinta	AGARVRBA/lote/validade/fabricação/BBV	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO DO ÁGAR VRBA		
Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento/Características das colônias
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom, colônias vermelhas escuras com halo avermelhado ao redor das colônias
<i>Klebsiella aerogenes</i>	13048	Bom, colônias roxas
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	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: 14/08/2019



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Versão 1.0

Instruções de Uso

Meio	Agar VRBA
Apresentação	Pacote com 10 placas 90x15mm lisas.
Princípio	VRBA é um meio seletivo que possui sais biliares e cristal violeta que inibem bactérias gram positivas. Possui lactose como fonte de carboidrato e vermelho neutro como indicador de pH. A fermentação da lactose resulta em ácidos, detectados pelo indicador de pH ocorrendo viragem para vermelho e pela formação de um halo avermelhado ao redor das colônias.
Aplicação	Meio seletivo contendo lactose para a detecção e enumeração de coliformes em produtos lácteos e em alimentos em geral.
Modo de usar	Semear a amostra com alça bacteriológica na superfície do meio, usando a técnica de esgotamento e incubar a $35\pm 2^{\circ}\text{C}$ ou a $32\pm 1^{\circ}\text{C}$ para produtos lácteos, por 18 a 24 horas. Para a quantificação de enterobactérias usar o método de plaqueamento em profundidade com sobrecamada.
Interpretação	Coliformes fermentadores de lactose: Formação de colônias vermelhas escuras com precipitado vermelho ao redor das colônias.
Controle de qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923
Recomendações	Se negativo após 24 horas, reincubar por mais 24 horas. A incubação prolongada pode levar a resultados confusos. Não incubar por mais de 48 horas.
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	1. ANVISA. Descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos. Modulo IV., pág 13-14 2. OPLUSTIL, CARMEN P. et al. <i>Procedimentos básicos em microbiologia clínica</i> . Ed. Sarvier São Paulo 2.ed., p258, 2004. 3. DIFCO & BBL, Manual of Microbiological culture Media 2003, págs.613-614,págs.144-146