

### Certificado de Controle de Qualidade

<b>CALDO LAURIL SULFATO TRIPTOSE C/ TUBO DE DURHAN</b>			
<b>Lote</b>	59432417LST		
<b>Data de Fabricação</b>	26/03/2020		
<b>Data de Validade</b>	90 dias		
<b>Aparência Física</b>	Meio líquido, âmbar claro a médio, límpido ou levemente opalescente e sem precipitados ou partículas visíveis.		
<b>Volume</b>	10,0ml		
<b>pH aceitável</b>	6,8 ± 0,2		
<b>pH do produto acabado</b>	6,7		
<b>Identificação no rótulo</b>	Caldo Lauril Sulfato Triptose / lote /volume/data de produção/ validade/ conservar de 2 a 15°C BBV		
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h</b>	Ausência de crescimento microbiano		
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b>			
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 (-)
<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: 27/03/2020



Fernanda Salles  
CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

Versão 1.0

## Instruções de Uso

<b>CALDO LAURIL SULFATO TRIPTOSE C/ TUBO DE DURHAN</b>	
<b>Apresentação</b>	Embalagem com 50 tubos.
<b>Princípio</b>	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.
<b>Aplicação</b>	O caldo Lauril Sulfato Triptose é usado para o crescimento de micro-organismos coliformes provenientes de materiais de importância sanitária.
<b>Modo de usar</b>	O procedimento utilizado depende do tipo de material a ser analisado e da metodologia adotada pelo laboratório.
<b>Interpretação</b>	Cor original do meio: âmbar claro a médio límpido Coliformes: Turvação do caldo com produção de gás dentro do tubo de Durhan
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 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. Dfco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media. BD, 2 <sup>nd</sup> ed., 2009. 2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 3. Merck Microbiology Manual. 12 <sup>th</sup> ed.