

Certificado de Controle de Qualidade

ÁGAR TSA COM LECITINA E TWEEN		
Lote	60392446TSALT	
Data de Fabricação	11/05/2020	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio sólido opaco, bege claro, livre de precipitados ou partículas visíveis	
Peso médio da placa	Placas Rodac: 31,2g	
pH aceitável	7,3 ± 0,2	
pH do produto acabado	7,4	
Identificação na placa com jato de tinta	Ágar TSA LECITINA TWEEN/ 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 24/48h		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Escherichia coli</i>	25922	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: 12/05/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Versão 1.0

Instruções de Uso

ÁGAR TSA COM LECITINA E TWEEN	
Apresentação	Pacotes com 10 placas 90x15mm ou 10 Placas RODAC estéril.
Aplicação	Meio de cultura utilizado no isolamento e cultivo de micro-organismos não fastidiosos e fastidiosos. Este meio é recomendado para detecção de micro-organismos presentes em superfícies de importância sanitária. É usado no monitoramento de superfícies de salas limpas. Para uso diagnóstico <i>in vitro</i> .
Princípio	A combinação de caseína e peptonas de soja no TSA torna o meio altamente nutritivo, fornecendo nitrogênio orgânico e aminoácidos. A lecitina e o tween 80 são dois neutralizantes comumente utilizados para inativar resíduos de desinfetantes quando a amostra está sendo coletada.
Modo de usar	Utilizar de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório.
Interpretação	O crescimento é evidenciado através da formação de colônias na superfície do ágar.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25923, <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. Becton, Dickinson and Company. Dfco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd 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 th ed.