

### Certificado de Controle de Qualidade

<b>CALDO TIOGLICOLATO COM INDICADOR</b>		
<b>Lote</b>	60452447TIO	
<b>Data de Fabricação</b>	12/05/2020	
<b>Data de Validade</b>	90 dias	
<b>Registro na ANVISA</b>	80429030003	
<b>Aparência Física</b>	Meio líquido, âmbar claro, halo rosa na superfície, sem precipitados ou partículas visíveis	
<b>Volume</b>	9ml	
<b>pH aceitável</b>	7,1 ± 0,2	
<b>pH do produto acabado</b>	7,0	
<b>Identificação no rótulo</b>	Caldo Tioglicolato c/ indicador / lote / data de produção / validade /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 25°C e 35±2°C por 24/48h ou até 5 dias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	27853	Bom
<i>Clostridium sporogenes</i>	19404	Bom
<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: 13/05/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

## Instruções de Uso

<b>Caldo Tioglicolato com indicador</b>	
<b>Apresentação</b>	Frascos penicilina com 9ml.
<b>Aplicação</b>	Meio de cultura utilizado no cultivo de micro-organismos aeróbios, microaerófilos e anaeróbios facultativos.
<b>Princípio</b>	O caldo de tioglicolato é um meio bem tamponado, portanto, inóculos ácidos ou alcalinos provocam alterações insignificantes na reação do meio. A resazurina é o indicador da posição de oxidação de aeróbios e a dextrose incluída na fórmula é para os micro-organismos que têm crescimento vigoroso na presença do carboidrato.
<b>Modo de usar</b>	Utilizar de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório. Incubar o material em estufa bacteriológica por tempo exigido pela técnica adotada.
<b>Recomendações</b>	Caso a porção superior do meio esteja rosa devido a oxidação, as condições de anaerobiose podem ser restabelecidas através de reaquecimento por 10 minutos em água fervente ou vapor. Não reaquecer mais de uma vez. Não utilizar o meio quando o indicador atingir mais de 1/3 do volume do caldo.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC25923 <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 27853 <i>Clostridium sporogenes</i> ATCC 19404 Controle negativo: meio não inoculado
<b>Interpretação</b>	Aspetto original do meio: âmbar claro, límpido O crescimento é indicado pela turbidez do meio.
<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. Becton, Dickinson and Company. Dfco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009. 2. Farmacopeia Brasileira, 5ª ed., vol. 1, 2010. 3. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 4. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. 5. Merck Microbiology Manual. 12th ed.