

Certificado de Controle de Qualidade

CALDO TSB		
Lote	60432447TSB	
Data de Fabricação	12/05/2020	
Validade	90 dias	
Registro na ANVISA	80429030003	
Aparência Física	Meio líquido, límpido, âmbar claro a médio, sem precipitados ou partículas visíveis.	
Volume	9ml	
pH aceitável	7,3 ± 0,2	
pH do produto acabado	7,25	
Identificação no rótulo	Caldo TSB/ lote / validade / MS / Produção/ BBV	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO		
Após incubação à 25°C e 35±2°C por 24/48h ou até 5 dias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
<i>Bacillus subtilis</i>	6051	Bom
<i>Candida albicans</i>	10231	Bom
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	16404	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 em: 13/05/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Instruções de Uso

CALDO TSB	
Apresentação	Fracos penicilina com 9ml de Caldo TSB.
Aplicação	Meio de cultura utilizado no crescimento de bactérias em geral, incluindo as fastidiosas e fungos.
Princípio	Meio não seletivo que devido a adição de tripton e pepton de soja, permite o crescimento de micro-organismos fastidiosos.
Modo de usar	Utilizar de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório. Incubar o material em estufa bacteriológica por tempo exigido pela técnica adotada.
Interpretação	Aspecto original do meio: âmbar claro a escuro, límpido O crescimento é indicado pela turbidez do meio.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Candida albicans</i> , <i>Aspergillus brasiliensis</i> . Controle negativo: meio não inoculado
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	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.