

Certificado de Controle de Qualidade

ÁGAR NUTRIENTE		
Lote	60822454NUT	
Data de Fabricação	23/05/2020	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio sólido, âmbar claro, levemente opalescente e livre de precipitados ou partículas visíveis	
Volume	3ml	
pH aceitável	6,8 ± 0,2	
pH do produto acabado	7,0	
Identificação na placa com jato de tinta	Ágar Nutriente/ 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 18h/24h em condições aeróbias		
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: 26/05/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Versão 0.0

Instruções de Uso

Ágar Nutriente	
Apresentação	Pacotes com 10 placas.
Aplicação	Meio de utilização geral para cultura de diferentes espécies de micro-organismos bacterianos.
Princípio	O ágar nutriente contém peptona e extrato de carne, é uma formulação relativamente simples que fornece os nutrientes necessários para a multiplicação de um grande número de micro-organismos não fastidiosos.
Modo de usar	Semear a amostra com alça bacteriológica na superfície do meio, usando a técnica de esgotamento. Incubar a $35\pm 2^{\circ}\text{C}$ por 18 a 48 horas.
Interpretação	Cor original do meio: âmbar claro Crescimento de qualquer tipo de colônia.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922, <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. Dfíco & 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. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. 4. Merck Microbiology Manual. 12th ed.