

### Certificado de Controle de Qualidade

Ágar Verde Brilhante com 100µg/ml Ácido Nalidíxico		
<b>Lote</b>	60922456VBN	
<b>Data de Fabricação</b>	25/05/2020	
<b>Validade</b>	90 dias	
<b>Aparência Física</b>	Meio sólido opaco, laranja, sem precipitados ou partículas visíveis.	
<b>Peso médio da placa</b>	Placa 90x15mm: 32,2g	
<b>pH aceitável</b>	6,9 ± 0,2	
<b>pH do produto acabado</b>	6,8	
<b>Identificação na placa com jato de tinta</b>	Ágar VB/ lote/validade/ data de produção/BBV	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h</b>	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO		
Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento/Características das colônias
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Inibido
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom, colônias rosas avermelhadas
<i>Escherichia coli</i>	25922	Pouco, colônias amarelas esverdeadas com halo amarelo esverdeado
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	Inibido
Conclusão		
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: 28/05/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

## Instruções de Uso

<b>Ágar Verde Brillante com 100µg/ml Ácido Nalidíxico</b>	
<b>Apresentação</b>	Pacote com 10 placas 90x15mm e 140x15mm.
<b>Aplicação</b>	Meio seletivo diferencial para isolamento de espécies de <i>Salmonella</i> , exceto <i>Salmonella typhi</i> e <i>Shigella</i> , em amostras de fezes, urina, produtos alimentícios e farmacêuticos.
<b>Princípio</b>	Este meio contém lactose, cuja degradação do ácido é indicada pelo indicador de pH que muda sua cor para amarelo. O indicador mostra uma cor vermelho escuro na faixa alcalina. O crescimento da flora microbiana gram positiva, da <i>Salmonella typhi</i> e da <i>Shigella</i> é inibido pelo verde brilhante.
<b>Modo de usar</b>	Estriar a superfície do meio, usando a técnica de semeadura para isolamento. Incubar a 35±2°C por 24 horas.
<b>Interpretação</b>	Cor original do meio: laranja • Bactérias não fermentadoras de lactose e sacarose: Colônias suspeitas de <i>Salmonella</i> (exceto <i>S. typhi</i> ): colônias rosas opacas, circundadas por zona vermelha. • Bactérias fermentadoras de lactose e sacarose: quando não inibidas apresentam colônias amarelas a amarelas esverdeadas, circundadas por zona amarela esverdeada.
<b>Controle de qualidade</b>	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2 a 15°C.
<b>Descarte</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. ANVISA. Descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos. Módulo IV., pág 13-14 2. MERCK MICROBIOLOGY MANUAL, 12ª Edition. Pág 205 3. OPLUSTIL, CARMEN P. et al. <i>Procedimentos básicos em microbiologia clínica</i> . Ed. Sarvier São Paulo 2.ed., p258, 2004. 4. MENESES E SILVA, C.H.P. <i>Bacteriologia – um texto ilustrado</i> . Ed. Eventos. Rio de Janeiro. p 365.1999.