

Certificado de Controle de Qualidade

Ágar XLD		
Lote	70572573XLD	
Data de Fabricação	23/06/2020	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio sólido, levemente opalescente, vermelho alaranjado, podendo apresentar algum precipitado ou partículas visíveis	
Peso médio da placa	Placa 90x15 mm: 32,9g	
pH aceitável	7,4 ± 0,2	
pH do produto acabado	7,4	
Identificação na placa com jato de tinta	Ágar XLD/ lote/validade/ fabricação /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 18/24h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento/características das colônias
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	Inibido
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom, colônias vermelhas com centro negro
<i>Escherichia coli</i>	25922	Pouco, colônias amarelas
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: 24/06/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Instruções de Uso

	Ágar XLD
Apresentação	Pacote com 10 placas 90x15 mm e 140x15 mm
Aplicação	O ágar XLD (Ágar Xilose Lisina desoxicolato) é um meio moderadamente seletivo, recomendado para o isolamento de patógenos entéricos, especialmente <i>Salmonella</i> e <i>Shigella</i> .
Princípio	A Xilose é adicionada no meio e é fermentada por praticamente todos micro-organismos entéricos, exceto por <i>Shigellas</i> , esta propriedade permite a diferenciação de espécies de <i>Shigellas</i> . A lisina é incluída para permitir a diferenciação do grupo das <i>Salmonellas</i> com as bactérias não patogênicas. A adição do tiosulfato de sódio e do citrato férrico de amônio, permite a visualização do sulfeto de hidrogênio através da formação de colônias com centro negro. O desoxicolato de sódio é um agente seletivo que inibe os micro-organismos gram positivos.
Modo de usar	Estriar a superfície do meio, usando a técnica de semeadura para isolamento. Incubar a 35±2°C por 18/24 horas.
Interpretação	As colônias de <i>Salmonellas</i> apresentam coloração vermelha com centro negro, as de <i>Shigellas</i> cor vermelha sem centro negro. As bactérias gram positivas são inibidas.
Controle de qualidade	Controle negativo: <i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 29212 Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028
Conservação	Conservar à temperatura de 2 a 15°C.
Descarte	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.
Referências bibliográficas	1. ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp. 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.