

## Certificado de Controle de Qualidade

<b>CALDO LAURIL SULFATO TRIPTOSE C/ TUBO DE DURHAN</b>			
<b>Lote</b>	70972583LST		
<b>Data de Fabricação</b>	08/07/2020		
<b>Data de Validade</b>	90 dias		
<b>Aparência Física</b>	Meio líquido, âmbar claro a médio, límpido ou levemente opalescente, sem precipitados ou partículas visíveis.		
<b>Volume</b>	10,0ml		
<b>pH aceitável</b>	6,8 ± 0,2		
<b>pH do produto acabado</b>	6,9		
<b>Identificação no rótulo</b>	Caldo Lauril Sulfato Triptose / lote /volume/data de produção/ validade/ conservar de 2 a 15°C 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 35±2°C por 24/48h em condições aeróbias			
CEPA	ATCC	Crescimento	Produção de gás
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Inibido	
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom	Positivo (+)
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom	Negativo (-)
<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: 09/07/2020



Fernanda Salles  
CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

Versão 1.0

## Instruções de Uso

<b>CALDO LAURIL SULFATO TRIPTOSE C/ TUBO DE DURHAN</b>	
<b>Apresentação</b>	Embalagem com 50 tubos.
<b>Aplicação</b>	O caldo Lauril Sulfato Triptose é utilizado no crescimento de micro-organismos coliformes provenientes de materiais de importância sanitária.
<b>Princípio</b>	O caldo Lauril Sulfato Triptose possui a lactose em sua composição como fonte de carboidrato que será fermentada pelos coliformes. A fermentação da lactose com produção de gás é um teste presuntivo indicando a presença de coliformes. O Lauril sulfato de sódio presente no caldo inibe outros micro-organismos que não são coliformes.
<b>Modo de usar</b>	O procedimento utilizado depende do tipo de material a ser analisado e da metodologia adotada pelo laboratório. Incubar os tubos de LST a $35\pm 0,5^{\circ}\text{C}/24\pm 2\text{h}$ e observar se há crescimento com produção de gás. Em caso positivo (crescimento e produção de gás), prosseguir com os testes de identificação adotados pelo laboratório. Em caso negativo (crescimento e/ou produção de gás), reincubar até completar $48\pm 2\text{h}$ e repetir a leitura, passando para os testes subsequentes em caso de crescimento com produção de gás.
<b>Interpretação</b>	Coliformes: Turvação do caldo com produção de gás dentro do tubo de Durhan.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2 a $15^{\circ}\text{C}$ .
<b>Descarte do produto</b>	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a $121^{\circ}\text{C}$ 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. 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.