

## Certificado de Controle de Qualidade

| <b>Ágar mENDO</b>  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Lote</b>  | 80252590MENDO  |   |
| <b>Data de Fabricação</b>  | 20/07/2020   |   |
| <b>Validade</b>  | 90 dias  |   |
| <b>Aparência Física</b>  | Meio sólido, levemente opalescente, rosa, com alguns precipitados finos. |   |
| <b>Peso médio da placa</b>   | Placa 49x13 mm: 16,9g  |   |
| <b>pH aceitável</b>  | 7,2 ± 0,2  |   |
| <b>pH do produto acabado</b>   | 7,2  |   |
| <b>Identificação na placa com jato de tinta</b>  | Ágar mEndo/lote/fabricação/validade/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 24h em condições aeróbias  |  |   |
| CEPA   | ATCC   | Crescimento/Características das colônias    |
| <i>Escherichia coli</i>  | 25922  | Bom, colônias vermelhas com brilho metálico |
| <i>Enterococcus faecalis</i>   | 29212  | Bom, colônias incolores                     |
| <i>Proteus mirabilis</i>   | 12453  | Inibido                                     |
| <i>Staphylococcus aureus</i>   | 25923  | Inibido                                     |
| <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: 21/07/2020



Fernanda Salles - CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

## Instruções de Uso

| <b>Ágar mENDO</b>                 |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Apresentação</b>               | Pacotes com 10 placas 90x15mm e 49x13mm com Ágar mEndo estéril.   |
| <b>Aplicação</b>                  | Meio de cultura utilizado no cultivo e contagem de coliformes fecais em amostras de água utilizando a técnica da membrana filtrante. Para uso diagnóstico in vitro.   |
| <b>Princípio</b>                  | O ágar m Endo contém peptonas como fonte de carbono, nitrogênio, vitaminas e minerais. Contém extrato de levedura que fornece vitaminas do complexo B que estimulam o crescimento bacteriano. O carboidrato presente é a lactose, contém desoxicolato de sódio e lauril sulfato de sódio que são inibidores. Como indicador de pH possui a fucsina básica. As bactérias fermentadoras de lactose produzem acetaldeído que reage com o sulfito de sódio e a fucsina presentes no meio formando colônias rosas a vermelhas. O desenvolvimento de brilho metálico nas colônias ocorre quando a bactéria produz aldeído com a rápida fermentação da lactose. As colônias das bactérias não fermentadoras de lactose são claras ou incolores.    |
| <b>Modo de usar</b>               | Utilizar de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório.  |
| <b>Controle de Qualidade</b>      | Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 e <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028<br>Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923  |
| <b>Interpretação</b>              | Coliformes fecais: Colônias rosas a vermelhas<br>Coliformes não fecais: Colônias claras a incolores   |
| <b>Conservação</b>                | Conservar à temperatura de 2°C a 15°C. Considerando que este produto pode apresentar até 80% de água em sua composição, ao sofrer variações de temperatura todo meio de cultura pode gerar condensação, de pouco a muita, acumulando água na placa. Recomenda-se guardar as placas com o meio virado para cima e, quando necessário, desprezar ou secar a água acumulada (deixar as placas dentro do fluxo laminar ligado com a tampa meio aberta) e deixar o meio de cultura estabilizar a temperatura antes da sua utilização. Evitar variações de temperatura. Retirar apenas as placas que serão utilizadas na rotina. O uso de refrigerador tipo frost-free não é recomendado devido ao efeito desidratante deste tipo de equipamento. |
| <b>Descarte do produto</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. Dfco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media. BD, 2nd ed., 2009.<br>2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.<br>3. Merck Microbiology Manual. 12th ed.  |