

Certificado de Controle de Qualidade

Caldo Rappaport - Vassiliadis Soya - RVS			
Lote	80532595RAPP		
Data de Fabricação	28/07/2020		
Validade	90 dias		
Registro na ANVISA	80429030004		
Aparência Física	Meio líquido, límpido, azul, sem precipitados ou partículas visíveis		
Volume	10,0 ml		
pH aceitável	5,2 ± 0,2		
pH da Solução a 2,66%	5,2		
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h	Ausência de crescimento microbiano		
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO			
Incubado à 41,5±1°C por 24h. Após o período de incubação, feita subcultura em ágar XLD e incubado a 35±2°C por 18/24h em condições aeróbias			
CEPA	ATCC	Crescimento no ágar XLD	Características das colônias
<i>Escherichia coli</i>	25922	Inibido	
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom	Colônias vermelhas com centro preto
<i>Proteus mirabilis</i>	43071	Inibido	
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: 30/07/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Instruções de Uso

Caldo Rappaport - Vassiliadis Soya - RVS	
Apresentação	Embalagem com 50 tubos com 10 ml de caldo.
Aplicação	Meio utilizado para o enriquecimento seletivo e isolamento de <i>Salmonella</i> spp provenientes de amostras de alimentos como carnes e produtos lácteos, amostras de fezes e água contaminada.
Princípio	É um meio de enriquecimento seletivo para Salmonellas. Outras bactérias intestinais são tipicamente inibidas pelo verde malaquita, alta pressão osmótica e/ou baixo pH.
Modo de usar	Inocular a amostra no caldo Rappaport e incubar a $41,5\pm 1^{\circ}\text{C}$ por 24h. Após o período de incubação semear em ágar seletivo para Salmonellas e incubar a $35\pm 2^{\circ}\text{C}$ por 18/24h. Prosseguir o procedimento de acordo com a técnica de identificação adotada pelo laboratório.
Interpretação	Cor original do meio: azul límpido Após crescimento de micro-organismo: azul turvo
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922
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 20 minutos, e depois descartado no lixo comum.
Referências bibliográficas	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.