

Certificado de Controle de Qualidade

Ágar mENDO		
Lote	80812604MENDO	
Data de Fabricação	11/08/2020	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio sólido, levemente opalescente, rosa, com alguns precipitados finos.	
Peso médio da placa	Placa 49x13 mm: 17,5g	
pH aceitável	7,2 ± 0,2	
pH do produto acabado	7,1	
Identificação na placa com jato de tinta	Ágar mEndo/lote/fabricação/validade/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 24h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento/Características das colônias
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom, colônias vermelhas com brilho
<i>Proteus mirabilis</i>	12453	Bom, colônias transparentes
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	Inibido
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	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: 13/08/2020



Fernanda Salles - CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Versão 3.0

Instruções de Uso

Ágar mENDO	
Apresentação	Pacotes com 10 placas 90x15mm e 49x13mm com Ágar mEndo estéril.
Aplicação	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.
Princípio	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.
Modo de usar	Utilizar de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 e <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923
Interpretação	Coliformes fecais: Colônias rosas a vermelhas Coliformes não fecais: Colônias claras a incolores
Conservação	Conservar em temperatura de 2 a 15 °C.
Descarte do produto	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.
Referências bibliográficas	1. Dfco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media. BD, 2nd ed., 2009. 2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 3. Merck Microbiology Manual. 12th ed.