

### Certificado de Controle de Qualidade

<b>Caldo Rappaport Vassiliadis - R10</b>			
<b>Lote</b>	81332618RAPP		
<b>Data de Fabricação</b>	01/09/2020		
<b>Validade</b>	90 dias		
<b>Registro na ANVISA</b>	80429030004		
<b>Aparência Física</b>	Meio líquido, límpido, azul, livre de precipitados ou partículas visíveis.		
<b>Volume</b>	10,0ml		
<b>pH aceitável</b>	5,1 ± 0,2		
<b>pH da Solução a 2,66%</b>	5,2		
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h</b>	Ausência de crescimento microbiano		
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b>			
Incubado à 41,5±0,5°C por 18/48h. 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	Características das colônias
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom	Colônias rosas avermelhadas com centro negro.
<i>Escherichia coli</i>	25922	Inibido	
<i>Proteus mirabilis</i>	43071	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: 03/09/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

Versão 0.0

## Instruções de Uso

<b>Caldo Rappaport Vassiliadis R10</b>	
<b>Apresentação</b>	Embalagem com 50 tubos com 9ml e 10ml de meio de cultura
<b>Aplicação</b>	Meio utilizado para o enriquecimento seletivo e isolamento de <i>Salmonella</i> spp proveniente de amostras de alimentos como carnes e produtos lácteos, amostras de fezes e água contaminada.
<b>Princípio</b>	É um meio seletivo e de enriquecimento para Salmonellas. Outras bactérias intestinais são tipicamente inibidas pelo verde malaquita, alta pressão osmótica e/ou baixo pH.
<b>Modo de usar</b>	Inocular a amostra no caldo Rappaport e incubar a 41,5±0,5°C por 18/48h. Após o período de incubação semear em ágar seletivo para Salmonella e incubar a 35±2°C por 18/24h. Prosseguir o procedimento de acordo com a técnica de identificação adotada pelo laboratório.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: <i>Proteus mirabilis</i> ATCC 43071
<b>Interpretação</b>	A presença de Salmonella é evidenciada após subcultura em meio de crescimento seletivo.
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2°C a 15°C.
<b>Descarte do produto</b>	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 20 minutos, e depois descartado no lixo comum.
<b>Referências bibliográficas</b>	1.DIFCO & BBL. Manual of Microbiological Culture Media, 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.