

Certificado de Controle de Qualidade

Ágar Cetrimide		
Lote	816726255CTM	
Data de Fabricação	14/09/2020	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio sólido translúcido, cor palha, livre de precipitados ou partículas visíveis.	
Peso médio da placa	Placa 90x15mm: 30,1g	
pH aceitável	7,2 ± 0,2	
pH do produto acabado	7,3	
Identificação na placa com jato de tinta	Ágar Cetrimide/ lote / validade /fabricação/ 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>Pseudomonas aeruginosa</i>	27853	Bom, colônias esverdeadas
<i>Escherichia coli</i>	25922	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: 16/09/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Instruções de Uso

Ágar Cetrimide	
Apresentação	Placas 90x15mm com 20ml de meio de cultura estéril.
Aplicação	Meio específico para o isolamento e identificação de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> de diversas amostras.
Princípio	O cetrimide (quaternário de amônio) tem atividade bactericida contra micro-organismos gram positivos e alguns gram negativos.
Modo de usar	Utilizar de acordo com a metodologia estabelecida pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada.
Interpretação	Havendo crescimento, realizar análise microscópica e testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 27853 Controle negativo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922
Conservação	Conservar à 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. 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.