

## Certificado de Controle de Qualidade

<b>Ágar XLD</b>		
<b>Lote</b>	82102630XLD	
<b>Data de Fabricação</b>	22/09/2020	
<b>Validade</b>	90 dias	
<b>Aparência Física</b>	Meio sólido, levemente opalescente, vermelho alaranjado, podendo apresentar algum precipitado ou partículas visíveis	
<b>Peso médio da placa</b>	Placa 140x15 mm: 89,7g	
<b>pH aceitável</b>	7,4 ± 0,2	
<b>pH do produto acabado</b>	7,3	
<b>Identificação na placa com jato de tinta</b>	Ágar XLD/ lote/validade/ fabricação /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 18/24h em condições aeróbias		
<b>CEPA</b>	<b>ATCC</b>	<b>Crescimento/características das colônias</b>
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	Inibido
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom, colônias vermelhas com centro negro
<i>Escherichia coli</i>	25922	Pouco, colônias amarelas
<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: 24/09/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

## Instruções de Uso

	<b>Ágar XLD</b>
<b>Apresentação</b>	Pacote com 10 placas 90x15mm e 140x15mm com Ágar XLD estéril.
<b>Aplicação</b>	O ágar XLD (Ágar Xilose Lisina desoxicolato) é um meio moderadamente seletivo, recomendado para o isolamento de patógenos entéricos, especialmente <i>Salmonella</i> e <i>Shigella</i> . Para uso diagnóstico in vitro.
<b>Princípio</b>	A Xilose é adicionada no meio e é fermentada por praticamente todos micro-organismos entéricos, exceto por <i>Shigellas</i> , esta propriedade permite a diferenciação de espécies de <i>Shigellas</i> . A lisina é incluída para permitir a diferenciação do grupo das <i>Salmonellas</i> com as bactérias não patogênicas. A adição do tiosulfato de sódio e do citrato férrico de amônio, permite a visualização do sulfeto de hidrogênio através da formação de colônias com centro negro. O desoxicolato de sódio é um agente seletivo que inibe os micro-organismos gram positivos.
<b>Modo de usar</b>	Utilizar de acordo com a metodologia estabelecida pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada.
<b>Interpretação</b>	As colônias de <i>Salmonella</i> apresentam coloração vermelha com centro negro, as de <i>Shigella</i> cor vermelha sem centro negro. As bactérias gram positivas são inibidas.
<b>Controle de qualidade</b>	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: <i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 29212
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2 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</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. ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp. 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.