

Certificado de Controle de Qualidade

ÁGAR DG-18		
Lote	81302617DG18	
Data de Fabricação	31/08/2020	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio sólido, âmbar, levemente opalescente, sem precipitados ou partículas visíveis.	
Volume	400ml	
pH aceitável	5,6 ± 0,2	
pH do produto acabado	5,6	
Identificação na placa com jato de tinta	Ágar DG-18/ lote / validade / data de fabricação/ BBV	
Teste de esterilidade: Incubado a 25°C e a 35±2°C por 48 h	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO BACTERIANO Após incubação à 25°C e 35±2°C por 24/48h ou até 5 dias em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Aspergillus niger</i>	6275	Bom, colônias brancas filamentosas com centro negro
<i>Candida albicans</i>	10231	Bom, colônias brancas cremosas
<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: 02/09/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Versão 0.0

Instruções de Uso

Ágar DG-18	
Apresentação	Frascos com 400ml.
Aplicação	O ágar DG-18 é um meio seletivo usado para a contagem e isolamento de fungos xerofílicos em alimentos secos e semi-secos, como frutas secas, produtos de carne e peixe, especiarias, confeitaria, cereais e nozes.
Princípio	O DG-18 é um meio com baixa atividade de água, com a adição de 18% de glicerol no meio ocorre a redução da atividade de água de aproximadamente 0,99 para 0,95. A baixa atividade de água e a adição de cloranfenicol inibem o crescimento de bactérias. A inclusão de dicloran inibe a rápida propagação de fungos mucoráceos e reduz o tamanho das colônias de outros gêneros, facilitando a contagem de colônias.
Modo de usar	<ul style="list-style-type: none"> - Fundir o meio de cultura. Resfriar o meio fundido a 44-46°C - Inocular a amostra em placas de Petri estéreis, de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório. - Verter o meio resfriado nas placas. Adicionar entre 15-20ml. - Misturar suavemente o inóculo com o meio de cultura. Realizar movimentos de oito em superfície plana. - Permitir que o meio esfrie e solidifique. - Incubar as placas em estufa bacteriológica, por tempo e temperatura indicados na técnica do laboratório. - Após o período de incubação, avaliar o crescimento microbiano.
Interpretação	Leveduras: Colônias brancas cremosas. Aspergillus: Colônias filamentosas brancas com centro negro.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Aspergillus niger</i> ATCC 1015 <i>Candida albicans</i> ATCC 10231 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	<ol style="list-style-type: none"> 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.