

## **CALDO TSB**

CEI	RTIFICADO DE C	ONTROLE DE QUALIDADE
Lote		82022629TSB
Data de Fabricação		21/09/2020
Validade		180 dias
Aparência Física		Meio líquido, límpido, âmbar claro a médio, sem precipitados ou partículas visíveis.
Volume		10ml
pH aceitável		$7.3 \pm 0.2$
pH do produto acabado		7,3
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h		Ausência de crescimento microbiano
	TESTE DE CRESO	CIMENTO MICROBIANO
	Após incuba	ção à 35±2°C por 24h
CEPA	ATCC	Crescimento
Escherichia coli	25922	Bom
Staphylococcus aureus	25923	Bom
		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: 23/09/2020

Fernanda Salles CRF-SP: 65.700 Analista da Qualidade



INSTRUÇÕES DE USO			
Apresentação	Fracos penicilina com 9ml de Caldo TSB estéril.		
Aplicação	Meio de cultura nutritivo, utilizado para o crescimento da maioria das espécies de bactérias, incluindo as fastidiosas e fungos. Para uso diagnóstico in vitro.		
Princípio	Meio não seletivo que devido a adição de triptona e peptona de soja, permite o crescimento de micro-organismos fastidiosos.		
Modo de usar	Utilizar de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada.		
Interpretação	O crescimento microbiano é indicado pela turvação do meio de cultura.		
Controle de Qualidade	Controle positivo: Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Bacillus subtilis, Candida albicans, Aspergillus brasiliensis. Controle negativo: meio não inoculado		
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> <li>Becton, Dickinson and Company. Dfico &amp; BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009.</li> <li>Farmacopeia Brasileira, 5ª ed., vol. 1, 2010.</li> <li>ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.</li> <li>Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.</li> <li>Merck Microbiology Manual. 12th ed.</li> </ol>		