

Certificado de Controle de Qualidade

Caldo Rappaport - Vassiliadis Soya - RVS		
Lote	82222633RAPP	
Data de Fabricação	25/09/2020	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio líquido, límpido, azul, sem precipitados ou partículas visíveis	
Volume	10,0 ml	
pH aceitável	5,2 ± 0,2	
pH	5,0	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO		
Cepas incubadas no caldo à 41,5±1°C por 24/48h. Após o período de incubação foi realizada subcultura em ágar XLD e TSA incubados à 35±2°C por 24h em condições aeróbias.		
CEPA	ATCC	XLD
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom, colônias rosas com centro negro
		TSA
<i>Escherichia coli</i>	25922	Inibido
<i>Proteus mirabilis</i>	25933	Raras, colônias brancas
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: 29/09/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Instruções de Uso

Caldo Rappaport - Vassiliadis Soya - RVS	
Apresentação	Embalagem com 50 tubos com 10 ml de caldo estéril.
Aplicação	Meio utilizado para o enriquecimento seletivo e isolamento de <i>Salmonella</i> spp provenientes de amostras de alimentos como carnes e produtos lácteos, amostras de fezes e água contaminada. Para uso diagnóstico in vitro. Uso profissional.
Princípio	É um meio de enriquecimento seletivo para Salmonellas. Outras bactérias intestinais são tipicamente inibidas pelo verde malaquita, alta pressão osmótica e/ou baixo pH.
Modo de usar	Inocular a amostra no caldo Rappaport e incubar a $41,5 \pm 1^\circ\text{C}$ por 24/48h. Após o período de incubação semear em ágar seletivo para Salmonellas e incubar a $35 \pm 2^\circ\text{C}$ por 24h. Prosseguir o procedimento de acordo com a técnica de identificação adotada pelo laboratório.
Interpretação	O crescimento bacteriano é observado após subcultura em placa de ágar ou outro meio de identificação.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: meio não inoculado
Conservação	Conservar à temperatura de 2°C 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.