

**CALDO RAPPAPORT-VASSILIADIS SOYA (RVS)**

<b>CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE</b>		
<b>Lote</b>	83152630RAPP	
<b>Data de Fabricação</b>	04/11/2020	
<b>Validade</b>	90 dias	
<b>Aparência Física</b>	Meio líquido, límpido, azul, sem precipitados ou partículas visíveis	
<b>Volume</b>	10,0 ml	
<b>pH aceitável</b>	5,2 ± 0,2	
<b>pH</b>	5,0	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h</b>	Ausência de crescimento microbiano	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b>		
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.		
<b>CEPA</b>	<b>ATCC</b>	<b>XLD</b>
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom, colônias vermelhas
		TSA
<i>Escherichia coli</i>	25922	Inibido
<i>Enterococcus faecalis</i>	19433	Inibido
<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: 09/11/2020

Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>	
<b>Apresentação</b>	Embalagem com 50 tubos com 10ml de caldo estéril.
<b>Aplicação</b>	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.
<b>Princípio</b>	É um meio de enriquecimento seletivo para Salmonellas. Outras bactérias intestinais são tipicamente inibidas pelo verde malaquita, alta pressão osmótica e/ou baixo pH.
<b>Modo de usar</b>	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 <i>Salmonella</i> e incubar a $35\pm 2^{\circ}\text{C}$ por 24h. Prosseguir o procedimento de acordo com a técnica de identificação adotada pelo laboratório.
<b>Interpretação</b>	O crescimento bacteriano é observado após subcultura em placa de ágar ou outro meio de identificação.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: meio não inoculado
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2 a $15^{\circ}\text{C}$ .
<b>Descarte do produto</b>	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a $121^{\circ}\text{C}$ por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.
<b>Referências bibliográficas</b>	1. Becton, Dickinson and Company. Dfico & 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.