

## ÁGAR XLD

| CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE   |  |   |
|--|--|---|
| <b>Lote</b>  | 83272633XLD  |   |
| <b>Data de Fabricação</b>  | 09/11/2020   |   |
| <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 90x15 mm: 92,8g  |   |
| <b>pH aceitável</b>  | 7,4 ± 0,2  |   |
| <b>pH do produto acabado</b>   | 7,2  |   |
| <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>Salmonella typhimurium</i>  | 14028  | Bom, colônias rosas com centro negro            |
| <i>Enterococcus faecalis</i>   | 19433  | Pouco, colônias amarelas                        |
| <i>Escherichia coli</i>  | 25922  | 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: 10/11/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

| <b>INSTRUÇÕES DE USO</b>          |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Apresentação</b>               | Pacote com 10 placas 90x15mm 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 os 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<br>Controle negativo: meio não inoculado  |
| <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 tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.   |
| <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.<br>2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.<br>3. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.<br>4. Merck Microbiology Manual. 12th ed.   |