

ÁGAR NUTRIENTE

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	8642090221NUT	
Data de Fabricação	09/02/2021	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio sólido, âmbar claro, levemente opalescente e livre de precipitados ou partículas visíveis	
pH aceitável	7,4 ± 0,2	
pH do produto acabado	7,2	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO		
Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	27853	Bom
<i>Listeria monocytogenes</i>	7644	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: 10/02/2021



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Apresentação	Pacotes com 10 placas 90x15 estéreis
Aplicação	Meio de utilização geral para cultura de diferentes espécies de micro-organismos bacterianos.
Princípio	O ágar nutriente contém peptona e extrato de carne, é uma formulação relativamente simples que fornece os nutrientes necessários para a multiplicação de um grande número de micro-organismos não fastidiosos.
Modo de usar	Utilizar de acordo com a metodologia utilizada pelo laboratório.
Interpretação	Cor original do meio: âmbar claro Crescimento de qualquer tipo de colônia.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922, <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 Controle negativo: meio não inoculado
Conservação	Conservar à temperatura de 2°C a 15°C.
Precauções e Cuidados Especiais	Produto destinado apenas para o uso <i>in vitro</i> Uso restrito por profissionais Produto não reutilizável. Utilizar apenas uma vez Não inalar ou ingerir Não utilizar o produto fora do prazo de validade e com sinais de contaminação, ressecamento ou com alterações de cor ou espessura. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado. Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada
Descarte do produto	Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.
Referências bibliográficas	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.