

## CALDO RAPPAPORT-VASSILIADIS SOYA (RVS)

| CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE   |  |                                      |
|--|--|--------------------------------------|
| <b>Lote</b>  | 10219250821RAPP  |                                      |
| <b>Data de Fabricação</b>  | 25/08/2021   |                                      |
| <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>  | 5,2  |                                      |
| <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 24h. 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  | Inibição parcial                     |
| <i>Enterococcus faecalis</i>   | 19433  | Inibição completa                    |
| <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: 31/08/2021



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

| <b>INSTRUÇÕES DE USO</b>               |  |
|--|--|
| <b>Apresentação</b>                    | Embalagem com 50 tubos com 10ml de meio de cultura 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.  |
| <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 24h. 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 a análise de acordo com a técnica 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<br>Controle negativo: meio não inoculado   |
| <b>Precauções e Cuidados Especiais</b> | Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico <i>in vitro</i><br>Uso restrito por profissionais<br>Produto não reutilizável. Utilizar apenas uma vez<br>Não inalar ou ingerir<br>Não utilizar o produto fora do prazo de validade e com sinais de contaminação ou com alterações de cor. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado.<br>Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada. |
| <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 tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.  |
| <b>Referências bibliográficas</b>      | 1. Becton, Dickinson and Company. Dfico & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009.<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, 3 <sup>a</sup> ed., 2007.<br>4. Merck Microbiology Manual. 12th ed.                  |