

## CALDO LAURIL SULFATO TRIPTOSE C/ TUBO DE DURHAN

| CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE   |  |             |                 |
|--|--|-------------|-----------------|
| Lote   | 10570211221LST   |             |                 |
| Data de Fabricação   | 21/12/2021   |             |                 |
| Data de Validade   | 90 dias  |             |                 |
| Aparência Física   | Meio líquido, âmbar médio, límpido, sem precipitados ou partículas visíveis. |             |                 |
| Volume   | 10,0ml   |             |                 |
| pH aceitável   | 6,8 ± 0,2  |             |                 |
| pH do produto acabado  | 6,8  |             |                 |
| Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h   | Ausência de crescimento microbiano.  |             |                 |
| <b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b><br>Após incubação à 35±2°C por 24/48h em condições aeróbias   |  |             |                 |
| CEPA   | ATCC   | Crescimento | Produção de gás |
| <i>Staphylococcus aureus</i>   | 25923  | Inibido     | -               |
| <i>Escherichia coli</i>  | 25922  | Bom         | Positivo (+)    |
| <i>Salmonella typhimurium</i>  | 14028  | Bom         | Negativo (-)    |
| <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: 23/12/2021



Fernanda Salles  
CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

| <b>INSTRUÇÕES DE USO</b>               |   |
|--|---|
| <b>Apresentação</b>                    | Embalagem com 50 tubos com 10ml de caldo estéril.   |
| <b>Aplicação</b>                       | O caldo Lauril Sulfato Triptose é utilizado no crescimento de micro-organismos coliformes provenientes de materiais de importância sanitária.   |
| <b>Princípio</b>                       | O caldo Lauril Sulfato Triptose possui a lactose em sua composição como fonte de carboidrato que será fermentada pelos coliformes. A fermentação da lactose com produção de gás é um teste presuntivo indicando a presença de coliformes. O Lauril sulfato de sódio presente no caldo inibe outros micro-organismos que não são coliformes.   |
| <b>Modo de usar</b>                    | O procedimento utilizado depende do tipo de material a ser analisado e da metodologia adotada pelo laboratório.<br>Incubar os tubos de LST a 35±0,5°C/24±2h e observar se há crescimento com produção de gás. Em caso positivo (crescimento e produção de gás), prosseguir com os testes de identificação adotados pelo laboratório. Em caso negativo (ausência de crescimento e/ou produção de gás), reincubar até completar 48±2h e repetir a leitura, passando para os testes subsequentes em caso de crescimento com produção de gás. |
| <b>Interpretação</b>                   | Coliformes: Turvação do caldo com produção de gás dentro do tubo de Durhan.   |
| <b>Controle de Qualidade</b>           | Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922<br>Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923   |
| <b>Conservação</b>                     | Conservar à temperatura de 2 a 15°C.  |
| <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>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. Dfco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2 <sup>nd</sup> 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. 12 <sup>th</sup> ed.  |