

ÁGAR BPLS
(Brilliant-Green Phenol-Red Lactose Sucrose Agar)

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	10895300322BPLS	
Data de Fabricação	30/03/2021	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio sólido, levemente opalescente, marrom alaranjado, sem precipitados ou partículas visíveis.	
Volume	100ml	
pH aceitável	6,9 ± 0,2	
pH do produto acabado	6,8	
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/Características das colônias
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom, colônias vermelhas
<i>Escherichia coli</i>	25922	Pouco, colônias amarelas
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	Inibido
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Inibido
Conclusão		
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado APROVADO para uso. A BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 06/04/2022



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Apresentação	Frascos de vidro com Ágar BPLS estéril.
Aplicação	Meio de cultura seletivo diferencial para isolamento de espécies de <i>Salmonella</i> , exceto <i>Salmonella typhi</i> e <i>Shigella</i> , em amostras de fezes, urina, produtos alimentícios e farmacêuticos.
Princípio	O meio contém lactose, cuja degradação do ácido é indicada pelo indicador de pH que muda sua cor para amarelo. O indicador mostra uma cor vermelho escuro na faixa alcalina. O crescimento da flora microbiana gram positiva, da <i>Salmonella typhi</i> e da <i>Shigella</i> é inibido pelo verde brilhante.
Modo de usar	Utilizar conforme metodologia adotada pelo laboratório.
Interpretação	Cor original do meio: marrom alaranjado. <ul style="list-style-type: none"> • Bactérias não fermentadoras de lactose e sacarose: Colônias suspeitas de <i>Salmonella</i> (exceto <i>S. typhi</i>): colônias rosas opacas, circundadas por zona vermelha. • Bactérias fermentadoras de lactose e sacarose: quando não inibidas apresentam colônias amarelas a amarelas esverdeadas, circundadas por zona amarela esverdeada.
Controle de qualidade	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: <i>Enterococcus faecalis</i>
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	Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.
Referências bibliográficas	<ol style="list-style-type: none"> 1. ANVISA. Descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos. Módulo IV. pág 13-14. 2. MENESES E SILVA, C.H.P. <i>Bacteriologia – um texto ilustrado</i>. Ed. Eventos. Rio de Janeiro. p 365.1999. 3. MERCK. <i>Microbiology Manual</i>. 12th ed. 4. OPLUSTIL, CARMEN P. et al. <i>Procedimentos básicos em microbiologia clínica</i>. Ed. Sarvier São Paulo 2.ed., p258, 2004.