

CALDO RAPPAPORT-VASSILIADIS R10

| CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE | | |
|--|--|--------------------------------------|
| Lote | 111189210722RAPP | |
| Data de Fabricação | 21/07/2022 | |
| Validade | 90 dias | |
| Aparência Física | Meio líquido, límpido, azul, livre de precipitados ou partículas visíveis. | |
| Volume | 10,0ml | |
| pH aceitável | 5,1 ± 0,2 | |
| pH da Solução a 2,66% | 5,0 | |
| Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h | Ausência de crescimento microbiano | |
| TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO | | |
| Cepas incubadas no caldo à 41,5±0,5°C por 24/48h. Após o período de incubação foi realizada subcultura em ágar XLD incubado à 35±2°C por 24h em condições aeróbias. | | |
| CEPA | ATCC | Resultado |
| <i>Salmonella typhimurium</i> | 14028 | Bom, colônias rosas com centro negro |
| <i>Escherichia coli</i> | 25922 | Inibido |
| <i>Proteus mirabilis</i> | 25933 | 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: 25/07/2022

Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

| INSTRUÇÕES DE USO | |
|--|---|
| Apresentação | Embalagem com 50 tubos com 10ml de caldo estéril. |
| Aplicação | Meio utilizado para o enriquecimento seletivo e isolamento de <i>Salmonella</i> spp proveniente de amostras de alimentos como carnes e produtos lácteos, amostras de fezes e água contaminada. |
| Princípio | É um meio seletivo e de enriquecimento para Salmonellas. Outras bactérias intestinais são tipicamente inibidas pelo verde malaquita, alta pressão osmótica e/ou baixo pH. |
| Modo de usar | Inocular a amostra no caldo Rappaport e incubar a 41,5±0,5°C por 24/48h. Após o período de incubação semear em ágar seletivo para Salmonella e incubar a 35±2°C por 24h. Prosseguir o procedimento de acordo com a técnica de identificação adotada pelo laboratório. |
| Controle de Qualidade | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 |
| Interpretação | A presença de Salmonella é evidenciada após subcultura em meio de crescimento seletivo. |
| Conservação | Conservar à temperatura de 2°C a 15°C. |
| Precauções e Cuidados Especiais | Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico <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 ou com alterações de cor. 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.DIFCO & BBL. Manual of Microbiological Culture Media, 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. |