

## CALDO D/E NEUTRALIZANTE

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
<b>Lote</b>	111888221222DE	
<b>Data de Fabricação</b>	22/12/2022	
<b>Validade</b>	90 dias	
<b>Aparência Física</b>	Líquido, opalescente, roxo-azulado, podendo ter sedimento quando em repouso	
<b>Volume</b>	10,0ml	
<b>pH aceitável</b>	7,6±0,2	
<b>pH do produto acabado</b>	7,6	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h</b>	Ausência de crescimento microbiano.	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b> Incubado à 35±2°C por 48h em condições aeróbias.		
CEPA	ATCC	CRESCIMENTO
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
<i>Bacillus subtilis</i>	6633	Bom
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	27853	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
<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. A BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 26/12/2022



Ludimila Alfredo  
Analista da Qualidade

<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>	
<b>Apresentação</b>	Tubos com 10ml de Caldo D/E
<b>Aplicação</b>	O Caldo Neutralizante D/E é utilizado em amostras ambientais onde a neutralização de antissépticos e desinfetantes é importante para determinar a sua atividade bactericida ou bacteriostática.
<b>Princípio</b>	O Caldo Neutralizante D/E foi desenvolvido para neutralizar um amplo espectro de desinfetantes e preservantes antimicrobianos, incluindo compostos de amônio quaternário, fenólicos, iodo, preparações contendo cloro, mercúrios, formaldeído e glutaraldeído. O Tioglicolato de Sódio presente no meio neutraliza o mercúrio. Tiosulfato de Sódio neutraliza o iodo e cloro. Bissulfito de Sódio neutraliza formaldeído e glutaraldeído. Lecitina neutraliza compostos de amônio quaternário e o Polisorbato 80 neutraliza fenóis, hexaclorofenos, formalina e com a Lecitina, neutraliza etanol. Púrpura de Bromocresol é utilizada como indicador colorimétrico para demonstrar a produção de ácido resultante da fermentação de dextrose.
<b>Modo de usar</b>	Realizar a coleta da amostra com o swab de acordo com a metodologia do laboratório. Após a coleta, encaminhar a amostra para o laboratório. Incubar pelo tempo e temperatura adotados pelo laboratório.
<b>Interpretação</b>	O crescimento microbiano é evidenciado através da mudança de cor do meio, de roxo para amarelo, ou através da formação de uma película. Havendo crescimento, realizar análise microscópica, subcultura em meios seletivos e testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário.
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2 a 8°C. Transporte em temperatura ambiente.
<b>Precauções e Cuidados Especiais</b>	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
<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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Becton, Dickinson and Company. Dfco &amp; BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009.</li> <li>2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.</li> <li>3. ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp.</li> <li>4. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.</li> <li>5. Merck Microbiology Manual. 12<sup>th</sup> ed.</li> </ol>