

Certificado de Controle de Qualidade

Caldo Verde Brilhante Bile 2%		
Lote	41451903CVB	
Data de Fabricação	20/03/2018	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio líquido, límpido, verde médio a escuro, livre de precipitados ou partículas visíveis	
Volume	10ml	
pH aceitável	7,2 ± 0,2	
pH do produto acabado	7,3	
Identificação no rótulo	Caldo Verde Brilhante Bile 2%/Lote/Volume/Validade/Fabricação/Conservar entre 2°C a 15°C	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO		
Após incubação à 35±2°C por 48h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento/Características das colônias
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Inibido
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	Inibido
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom com produção de gás
Conclusão		
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado APROVADO para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 22/03/2018



Lídia Maria da Silva CRF-SP:11.699
Gerente da Qualidade

Instruções de Uso

Caldo Verde Brilhante Bile 2%	
Apresentação	Embalagem com 50 tubos com 10ml de caldo com tubo de Durhan
Princípio	A presença de verde brilhante e bile inibe o crescimento das bactérias gram positivas e muitas gram negativas não coliformes. As bactérias (principalmente coliformes) que são resistentes aos inibidores e fermentam lactose, crescem no meio e produzem gás.
Aplicação	Meio utilizado para detecção de coliformes em alimentos, água e produtos lácteos.
Modo de usar	O procedimento utilizado depende do tipo de material a ser analisado e da metodologia adotada pelo laboratório
Interpretação	Cor original do meio: verde médio a escuro límpido Coliformes: Turvação do caldo com produção de gás dentro do tubo de Durhan
Controle de qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923
Conservação	Conservar à temperatura de 2 a 15°C
Descarte	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.
Referências bibliográficas	1. ANVISA. Descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos. Módulo IV., pág 13-14 2. DIFCO & BBL, Manual of Microbiological culture Media, 2003. Págs.98-99,265-267 3. OPLUSTIL, CARMEN P. et al. <i>Procedimentos básicos em microbiologia clínica</i> . Ed. Sarvier São Paulo 2.ed., p258, 2004. 4. MENESES E SILVA, C.H.P. <i>Bacteriologia – um texto ilustrado</i> . Ed. Eventos. Rio de Janeiro. p 365.1999.