

Certificado de Controle de Qualidade

Ágar MacConkey com Sorbitol		
Lote	37991808MCS	
Data de Fabricação	24/08/2017	
Data de Validade	90 dias	
Registro na ANVISA	80429030004	
Aparência Física	Meio sólido, avermelhado, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis	
Peso médio da placa	Placa 90x15 mm: 33,8 g	
pH aceitável	7,1 ± 0,2	
pH do produto acabado	7,0	
Identificação na placa com jato de tinta	Ágar MACCONKEY/SORBITOL/lote/validade/MS/fabricação/BBV	
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>Staphylococcus aureus</i>	25923	Inibido
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom, colônias rosas
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: 25/08/2017



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

Versão 1.0

Instruções de Uso

Ágar MacConkey com Sorbitol	
Apresentação	Pacotes com 10 placas 90x15 mm
Princípio	Os sais biliars e o cristal violeta inibem consideravelmente a flora Gram positiva. O sorbitol com o indicador de pH vermelho neutro comprova a degradação do açúcar. A substituição da lactose por sorbitol permite a identificação das <i>E.coli</i> O157 patogênicas, pois estas não fermentam o sorbitol.
Aplicação	Ágar seletivo e diferencial para detecção de <i>E.coli</i> O157 a partir de fezes, alimentos, etc.
Modo de usar	Semear a amostra com alça bacteriológica na superfície do meio, usando a técnica de esgotamento. Incubar a 35±2°C por 18 a 24 horas.
Interpretação	Cor original do meio: rosa avermelhado Bactérias fermentadoras do sorbitol (sorbitol positivas): colônias pink Bactérias não fermentadoras do sorbitol (sorbitol negativas): colônias incolores – sugestivas de <i>E.coli</i> O157
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> O157, colônias incolores Controle negativo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922, colônias Pink
Conservação	Conservar à temperatura de 2 a 15°C.
Recomendação	Não se recomenda a leitura das placas além de 24 horas, pois a intensidade de coloração das colônias fermentadoras de sorbitol diminui, reduzindo o contraste com as colônias não fermentadoras, induzindo falha na interpretação.
Descarte do produto	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.
Referências bibliográficas	1. Manual OXOID. Pág 2-147, 2000. 2. DIFCO & BBL, Manual of Microbiological culture Media,2003. Págs.340-342