

### Certificado de Controle de Qualidade

<b>Ágar MacConkey com Sorbitol</b>		
<b>Lote</b>	39491851MCS	
<b>Data de Fabricação</b>	30/11/2017	
<b>Data de Validade</b>	90 dias	
<b>Registro na ANVISA</b>	80429030004	
<b>Aparência Física</b>	Meio sólido, avermelhado, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis	
<b>Peso médio da placa</b>	Placa 90x15 mm: 30,3 g	
<b>pH aceitável</b>	7,1 ± 0,2	
<b>pH do produto acabado</b>	7,0	
<b>Identificação na placa com jato de tinta</b>	Ágar MACCONKEY/SORBITOL/lote/validade/MS/fabricação/BBV	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h</b>	Ausência de crescimento microbiano	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b>		
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
<p>O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado <b>APROVADO</b> para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.</p>		

Lote aprovado em: 01/12/2017



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

Versão 1.0

## Instruções de Uso

<b>Ágar MacConkey com Sorbitol</b>	
<b>Apresentação</b>	Pacotes com 10 placas 90x15 mm
<b>Princípio</b>	Os sais biliare 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.
<b>Aplicação</b>	Ágar seletivo e diferencial para detecção de <i>E.coli</i> O157 a partir de fezes, alimentos, etc.
<b>Modo de usar</b>	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.
<b>Interpretação</b>	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
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> O157, colônias incolores Controle negativo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922, colônias Pink
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2 a 15°C.
<b>Recomendação</b>	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.
<b>Descarte do produto</b>	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.
<b>Referências bibliográficas</b>	1. Manual OXOID. Pág 2-147, 2000. 2. DIFCO & BBL, Manual of Microbiological culture Media,2003. Págs.340-342