

Certificado de Controle de Qualidade

| Caldo Rappaport - Vassiliadis R10 Broth | | | |
|--|---|-------------------------------------|------------------------------|
| Lote | 41771912RAPP | | |
| Data de Fabricação | 06/04/2018 | | |
| Validade | 90 dias | | |
| Registro na ANVISA | 80429030004 | | |
| Aparência Física | Meio líquido, límpido, azul, livre de precipitados ou partículas visíveis | | |
| Volume | 10,0 ml | | |
| pH aceitável | 5,2 ± 0,2 | | |
| pH da Solução a 2,66% | 5,3 | | |
| Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h | Ausência de crescimento microbiano | | |
| TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO | | | |
| Incubado à 41,5±0,5°C por 18/48h. Após o período de incubação, feita subcultura em ágar Verde brilhante e incubado a 35±2°C por 18/24h em condições aeróbias | | | |
| CEPA | ATCC | Crescimento no ágar verde brilhante | Características das colônias |
| <i>Escherichia coli</i> | 25922 | Inibido | |
| <i>Salmonella typhimurium</i> | 14028 | Bom | Colônias rosas avermelhadas |
| <i>Proteus mirabilis</i> | 43071 | Inibido | |
| 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: 10/04/2018



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

Versão 0.0

Instruções de Uso

| Caldo Rappaport - Vassiliadis R10 Broth | |
|--|---|
| Apresentação | Embalagem com 50 tubos com 9 ml e 10 ml de caldo |
| 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. |
| Aplicação | Meio utilizado para o enriquecimento seletivo e isolamento de <i>Salmonella</i> spp provenientes de amostras de alimentos como carnes e produtos lácteos, amostras de fezes e água contaminada. |
| Modo de usar | Inocular a amostra no caldo Rappaport e incubar a 41,5±0,5°C por 18/48h. Após o período de incubação semear em ágar seletivo para Salmonellas e incubar a 35±2°C por 18/24h. Prosseguir o procedimento de acordo com a técnica de identificação adotada pelo laboratório. |
| Interpretação | Cor original do meio: azul límpido Após crescimento de micro-organismo: azul turvo |
| Controle de Qualidade | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 |
| Conservação | Conservar à temperatura de 2°C a 15°C |
| 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. ANVISA. Descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos. Módulo IV. pág 8. 2. Manual DIFCO. Pág 477-478, 2003 |