

Certificado de Controle de Qualidade

CALDO EC			
Lote	45062011EC		
Data de Fabricação	03/10/2018		
Data de Validade	90 dias		
Aparência Física	Meio líquido, âmbar claro, límpido ou levemente opalescente e sem precipitados ou partículas visíveis.		
Volume	10,0 ml		
pH aceitável	6,9 ± 0,2		
pH do produto acabado	7,0		
Identificação no rótulo	Caldo EC / lote /data de produção/ validade/ conservar entre 2 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 24/48h em condições aeróbias			
CEPA	ATCC	Crescimento	Produção de gás
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	Inibido	
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom	Positivo (+)
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: 05/10/2018



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

Versão 1.0

Instruções de Uso

CALDO EC	
Apresentação	Embalagem com 50 tubos com 10 ml de caldo com tubo de Durhan.
Princípio	A Triptose, uma mistura de digestão enzimática de proteína, fornece nitrogênio, vitaminas e aminoácidos no Meio EC. A lactose é a fonte de carbono. A mistura de sais biliares é o agente seletivo contra bactérias Gram-positivas, em particular bacilos e Streptococcus fecais. Fosfato Dipotássico e Fosfato Monopotássico são os reagentes tamponantes. O cloreto de sódio mantém o equilíbrio osmótico do meio.
Aplicação	O Caldo EC é utilizado para a detecção de coliformes a 37°C e Escherichia coli em temperaturas elevadas (44,5 e 45,5°C).
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: âmbar claro 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>Enterococcus faecalis</i> ATCC 29212
Conservação	Conservar à temperatura de 2 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	4. Manual DIFCO, 2003. Páginas 296-297