

Certificado de Controle de Qualidade

| Ágar DG-18 | | |
|--|--|---|
| Lote | 44902006DG18 | |
| Data de Fabricação | 26/09/2018 | |
| Validade | 90 dias | |
| Aparência Física | Meio sólido, pink, levemente opalescente, sem precipitados ou partículas visíveis. | |
| Peso médio da placa | 33,0 g | |
| pH aceitável | 5,6 ± 0,2 | |
| pH do produto acabado | 5,4 | |
| Identificação na placa com jato de tinta | Ágar DG-18/ lote / validade / data de fabricação/ BBV | |
| Teste de esterilidade: Incubado a 25°C e a 35±2°C por 48 h | Ausência de crescimento microbiano | |
| TESTE DE CRESCIMENTO BACTERIANO | | |
| Após incubação à 25°C e 35±2°C por 72h ou até 5 dias em condições aeróbias | | |
| CEPA | ATCC | Crescimento |
| <i>Aspergillus niger</i> | 1015 | Bom, colônias brancas filamentosas com centro negro |
| <i>Candida albicans</i> | 10231 | Bom, colônias brancas cremosas |
| <i>Escherichia coli</i> | 25922 | 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: 29/10/2018



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

Versão 0.0

Instruções de Uso

| Ágar DG-18 | |
|-----------------------------------|---|
| Apresentação | Pacotes com 10 placas 90x15 mm |
| Princípio | O DG-18 é um meio com baixa atividade de água, com a adição de 18% de glicerol no meio ocorre a redução da atividade de água de aproximadamente 0,99 para 0,95. A baixa atividade de água e a adição de cloranfenicol inibem o crescimento de bactérias. A inclusão de dicloran inibe a rápida propagação de fungos mucoráceos e reduz o tamanho das colônias de outros gêneros, facilitando a contagem de colônias. |
| Aplicação | O ágar DG-18 é um meio seletivo usado para a contagem e isolamento de fungos xerofílicos em alimentos secos e semi-secos, como frutas secas, produtos de carne e peixe, especiarias, confeitaria, cereais e nozes. |
| Modo de usar | Inocular a amostra no meio por semeadura em superfície pela técnica de diluição seriada. Incubar a 22/25°C e examinar após 3,4 e 5 dias. Relatar o resultado como número de colônias por grama de alimento. |
| Interpretação | Cor original do meio: âmbar claro Crescimento: Leveduras: Colônias brancas cremosas Aspergillus: Colônias filamentosas brancas com centro negro |
| Controle de Qualidade | Controle positivo: <i>Aspergillus niger</i> ATCC 1015 <i>Candida albicans</i> ATCC 10231 Controle negativo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 |
| 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 | 1. Manual de microbiologia Merck 12ª ed., página 266 |