

### Certificado de Controle de Qualidade

| <b>Caldo Rappaport - Vassiliadis R10 Broth</b>   |   |                                     |                              |
|--|---|-------------------------------------|------------------------------|
| <b>Lote</b>  | 47892091RAPP  |                                     |                              |
| <b>Data de Fabricação</b>  | 22/02/2019  |                                     |                              |
| <b>Validade</b>  | 90 dias   |                                     |                              |
| <b>Registro na ANVISA</b>  | 80429030004   |                                     |                              |
| <b>Aparência Física</b>  | Meio líquido, límpido, azul, livre de precipitados ou partículas visíveis |                                     |                              |
| <b>Volume</b>  | 10,0 ml   |                                     |                              |
| <b>pH aceitável</b>  | 5,1 ± 0,2   |                                     |                              |
| <b>pH da Solução a 2,66%</b>   | 5,0   |                                     |                              |
| <b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h</b>  | Ausência de crescimento microbiano  |                                     |                              |
| <b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b>   |   |                                     |                              |
| 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                             |                              |
| <b>Conclusão</b>   |   |                                     |                              |
| 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. |   |                                     |                              |

Lote aprovado em: 26/02/2019



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

Versão 0.0

## Instruções de Uso

| <b>Caldo Rappaport - Vassiliadis R10 Broth</b> |   |
|--|---|
| <b>Apresentação</b>                            | Embalagem com 50 tubos com 9 ml e 10 ml de caldo  |
| <b>Princípio</b>                               | 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.   |
| <b>Aplicação</b>                               | 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.   |
| <b>Modo de usar</b>                            | Inocular a amostra no caldo Rappaport e incubar a $41,5 \pm 0,5^\circ\text{C}$ por 18/48h. Após o período de incubação semear em ágar seletivo para Salmonellas e incubar a $35 \pm 2^\circ\text{C}$ por 18/24h. Prosseguir o procedimento de acordo com a técnica de identificação adotada pelo laboratório. |
| <b>Interpretação</b>                           | Cor original do meio: azul límpido<br>Após crescimento de micro-organismo: azul turvo   |
| <b>Controle de Qualidade</b>                   | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028<br>Controle negativo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922  |
| <b>Conservação</b>                             | Conservar à temperatura de $2^\circ\text{C}$ a $15^\circ\text{C}$   |
| <b>Descarte do produto</b>                     | Após o uso, o produto deve ser autoclavado a $121^\circ\text{C}$ por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.   |
| <b>Referências bibliográficas</b>              | 1. ANVISA. Descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos. Módulo IV. pág 8.<br>2. Manual DIFCO. Pág 477-478, 2003  |