

Certificado de Controle de Qualidade

Ágar DG-18	
Lote	49112121DG18
Data de Fabricação	10/04/2019
Validade	90 dias
Aparência Física	Meio sólido, âmbar, levemente opalescente, sem precipitados ou partículas visíveis.
Peso médio da placa	Placa 90x15 mm: 31,6 g
pH aceitável	5,6 ± 0,2
pH do produto acabado	5,7
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
<i>Aspergillus niger</i>	1015
<i>Candida albicans</i>	10231
<i>Escherichia coli</i>	25922
	Crescimento
	Bom, colônias brancas filamentosas com centro negro
	Bom, colônias brancas cremosas
	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: 11/04/2019



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 e frascos com 400 ml
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