

### Certificado de Controle de Qualidade

<b>ÁGAR VRBA</b>		
<b>Lote</b>	50342150VRBA	
<b>Data de Fabricação</b>	27/05/2019	
<b>Validade</b>	90 dias	
<b>Aparência Física do ágar VRBA</b>	Meio sólido, vermelho-púrpura, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis.	
<b>Peso médio da placa</b>	Placa 90x15 mm: 32,2 g	
<b>pH aceitável</b>	7,4 ± 0,2	
<b>pH do produto acabado</b>	7,2	
<b>Identificação na placa com jato de tinta</b>	AGARVRBA/lote/validade/fabricação/BBV	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h</b>	Ausência de crescimento microbiano	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO DO ÁGAR VRBA</b> Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento/Características das colônias
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom, colônias vermelhas escuras com halo avermelhado ao redor das colônias
<i>Klebsiella aerogenes</i>	13048	Bom, colônias roxas
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	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: 28/05/2019



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

Versão 1.0

## Instruções de Uso

Meio	Agar VRBA
<b>Apresentação</b>	Pacote com 10 placas 90x15mm lisa.
<b>Princípio</b>	VRBA é um meio seletivo que possui sais biliares e cristal violeta que inibem bactérias gram positivas. Possui lactose como fonte de carboidrato e vermelho neutro como indicador de pH. A fermentação da lactose resulta em ácidos, detectados pelo indicador de pH ocorrendo viragem para vermelho e pela formação de um halo avermelhado ao redor das colônias.
<b>Aplicação</b>	Meio seletivo contendo lactose para a detecção e enumeração de coliformes em produtos lácteos e em alimentos em geral.
<b>Modo de usar</b>	Semear a amostra com alça bacteriológica na superfície do meio, usando a técnica de esgotamento e incubar a 35±2°C ou a 32±1°C para produtos lácteos, por 18 a 24 horas. Para a quantificação de enterobactérias usar o método de plaqueamento em profundidade com sobrecamada.
<b>Interpretação</b>	Coliformes fermentadores de lactose: Formação de colônias vermelhas escuras com precipitado vermelho ao redor das colônias.
<b>Controle de qualidade</b>	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923
<b>Recomendações</b>	Se negativo após 24 horas, reincubar por mais 24 horas. A incubação prolongada pode levar a resultados confusos. Não incubar por mais de 48 horas.
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2 a 15°C
<b>Descarte</b>	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°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. Modulo IV., pág 13-14 2. OPLUSTIL, CARMEN P. et al. <i>Procedimentos básicos em microbiologia clínica</i> . Ed. Sarvier São Paulo 2.ed., p258, 2004. 3. DIFCO & BBL, Manual of Microbiological culture Media 2003, págs.613-614,págs.144-146