

Certificado de Controle de Qualidade

Ágar Verde Brillante		
Lote	59522418VB	
Data de Fabricação	30/03/2020	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio sólido opaco, laranja, sem precipitados ou partículas visíveis.	
Peso médio da placa	Placa 90x15mm: 32,5g	
pH aceitável	6,9 ± 0,2	
pH do produto acabado	6,8	
Identificação na placa com jato de tinta	Ágar VB/ lote/validade/ data de produção/BBV	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO		
Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento/Características das colônias
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Inibido
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom, colônias rosas avermelhadas
<i>Escherichia coli</i>	25922	Pouco, colônias amarelas
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	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: 31/03/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Instruções de Uso

Ágar Verde Brillante	
Apresentação	Pacote com 10 placas 90 x 15mm e 140 x 15mm.
Aplicação	Meio seletivo diferencial para isolamento de espécies de <i>Salmonella</i> , exceto <i>Salmonella typhi</i> e <i>Shigella</i> , em amostras de fezes, urina, produtos alimentícios e farmacêuticos.
Princípio	Este meio contém lactose, cuja degradação do ácido é indicada pelo indicador de pH que muda sua cor para amarelo. O indicador mostra uma cor vermelho escuro na faixa alcalina. O crescimento da flora microbiana gram positiva, da <i>Salmonella typhi</i> e da <i>Shigella</i> é inibido pelo verde brilhante.
Modo de usar	Estriar a superfície do meio, usando a técnica de semeadura para isolamento. Incubar a 35±2°C por 24 horas.
Interpretação	<p>Cor original do meio: laranja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bactérias não fermentadoras de lactose e sacarose: Colônias suspeitas de <i>Salmonella</i> (exceto <i>S. typhi</i>): colônias rosas opacas, circundadas por zona vermelha. • Bactérias fermentadoras de lactose e sacarose: quando não inibidas apresentam colônias amarelas a amarelas esverdeadas, circundadas por zona amarela esverdeada.
Controle de qualidade	<p>Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028</p> <p>Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923</p>
Conservação	Conservar à temperatura de 2 a 15°C.
Descarte	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.
Referências bibliográficas	<ol style="list-style-type: none"> 1. ANVISA. Descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos. Módulo IV., pág 13-14. 2. MERCK MICROBIOLOGY MANUAL, 12ª Edition. Pág 205. 3. OPLUSTIL, CARMEN P. et al. <i>Procedimentos básicos em microbiologia clínica</i>. Ed. Sarvier São Paulo 2.ed., p258, 2004. 4. MENESES E SILVA, C.H.P. <i>Bacteriologia – um texto ilustrado</i>. Ed. Eventos. Rio de Janeiro. p 365.1999.