

Certificado de Controle de Qualidade

CALDO LAURIL SULFATO TRIPTOSE C/ TUBO DE DURHAN			
Lote	60992458LST		
Data de Fabricação	27/05/2020		
Data de Validade	90 dias		
Aparência Física	Meio líquido, âmbar claro a médio, límpido ou levemente opalescente, sem precipitados ou partículas visíveis.		
Volume	10,0ml		
pH aceitável	6,8 ± 0,2		
pH do produto acabado	6,8		
Identificação no rótulo	Caldo Lauril Sulfato Triptose / lote /volume/data de produção/ validade/ conservar de 2 a 15°C 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 24/48h em condições aeróbias			
CEPA	ATCC	Crescimento	Produção de gás
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Inibido	
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom	Positivo (+)
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom	Negativo (-)
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: 29/05/2020



Fernanda Salles
CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Versão 1.0

Instruções de Uso

CALDO LAURIL SULFATO TRIPTOSE C/ TUBO DE DURHAN	
Apresentação	Embalagem com 50 tubos.
Aplicação	O caldo Lauril Sulfato Triptose é utilizado no crescimento de micro-organismos coliformes provenientes de materiais de importância sanitária.
Princípio	O caldo Lauril Sulfato Triptose possui a lactose em sua composição como fonte de carboidrato que será fermentada pelos coliformes. A fermentação da lactose com produção de gás é um teste presuntivo indicando a presença de coliformes. O Lauril sulfato de sódio presente no caldo inibe outros micro-organismos que não são coliformes.
Modo de usar	O procedimento utilizado depende do tipo de material a ser analisado e da metodologia adotada pelo laboratório.
Interpretação	Coliformes: Turvação do caldo com produção de gás dentro do tubo de Durhan.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923
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. Becton, Dickinson and Company. Dfíco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009. 2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 3. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. 4. Merck Microbiology Manual. 12th ed.