

### Certificado de Controle de Qualidade

| <b>Caldo Rappaport Vassiliadis R10</b>   |  |             |   |
|--|--|-------------|---|
| <b>Lote</b>  | 70822578RAPP   |             |   |
| <b>Data de Fabricação</b>  | 01/07/2020   |             |   |
| <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>  | 10,0ml   |             |   |
| <b>pH aceitável</b>  | 5,1 ± 0,2  |             |   |
| <b>pH da Solução a 2,66%</b>   | 5,2  |             |   |
| <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 XLD e incubado a 35±2°C por 18/24h em condições aeróbias   |  |             |   |
| CEPA   | ATCC   | Crescimento | Características das colônias                  |
| <i>Salmonella typhimurium</i>  | 14028  | Bom         | Colônias rosas avermelhadas com centro negro. |
| <i>Escherichia coli</i>  | 25922  | Inibido     |   |
| <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: 03/07/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

Versão 0.0

## Instruções de Uso

| <b>Caldo Rappaport Vassiliadis R10</b> |   |
|--|---|
| <b>Apresentação</b>                    | Embalagem com 50 tubos com 9ml e 10ml de meio de cultura  |
| <b>Aplicação</b>                       | Meio utilizado para o enriquecimento seletivo e isolamento de <i>Salmonella</i> spp proveniente de amostras de alimentos como carnes e produtos lácteos, amostras de fezes e água contaminada.  |
| <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>Modo de usar</b>                    | Inocular a amostra no caldo Rappaport e incubar a 41,5±0,5°C por 18/48h. Após o período de incubação semear em ágar seletivo para Salmonella e incubar a 35±2°C por 18/24h. Prosseguir o procedimento de acordo com a técnica de identificação adotada pelo laboratório.                                  |
| <b>Controle de Qualidade</b>           | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028<br>Controle negativo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922  |
| <b>Interpretação</b>                   | A presença de Salmonella é evidenciada após subcultura em meio de crescimento seletivo.   |
| <b>Conservação</b>                     | Conservar à temperatura de 2°C a 15°C.  |
| <b>Descarte do produto</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.DIFCO & BBL. Manual of Microbiological Culture Media, 2009.<br>2.ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.<br>3.Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. |