

Certificado de Controle de Qualidade

| Caldo Rappaport - Vassiliadis Soya - RVS | | | |
|--|--|-------------------------|-------------------------------------|
| Lote | 70812578RAPP | | |
| Data de Fabricação | 01/07/2020 | | |
| Validade | 90 dias | | |
| Registro na ANVISA | 80429030004 | | |
| Aparência Física | Meio líquido, límpido, azul, sem precipitados ou partículas visíveis | | |
| Volume | 10,0 ml | | |
| pH aceitável | 5,2 ± 0,2 | | |
| pH da Solução a 2,66% | 5,0 | | |
| Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h | Ausência de crescimento microbiano | | |
| TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO | | | |
| Incubado à 41,5±1°C por 24h. 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 no ágar XLD | Características das colônias |
| <i>Escherichia coli</i> | 25922 | Inibido | |
| <i>Salmonella typhimurium</i> | 14028 | Bom | Colônias vermelhas com centro preto |
| <i>Proteus mirabilis</i> | 43071 | 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: 03/07/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Instruções de Uso

| Caldo Rappaport - Vassiliadis Soya - RVS | |
|---|---|
| Apresentação | Embalagem com 50 tubos com 10 ml de caldo. |
| Aplicação | Meio utilizado para o enriquecimento seletivo e isolamento de <i>Salmonella</i> spp provenientes de amostras de alimentos como carnes e produtos lácteos, amostras de fezes e água contaminada. |
| Princípio | É um meio de enriquecimento seletivo para Salmonellas. Outras bactérias intestinais são tipicamente inibidas pelo verde malaquita, alta pressão osmótica e/ou baixo pH. |
| Modo de usar | Inocular a amostra no caldo Rappaport e incubar a $41,5\pm 1^{\circ}\text{C}$ por 24h. Após o período de incubação semear em ágar seletivo para Salmonellas e incubar a $35\pm 2^{\circ}\text{C}$ por 18/24h. Prosseguir o procedimento de acordo com a técnica de identificação adotada pelo laboratório. |
| Interpretação | Cor original do meio: azul límpido Após crescimento de micro-organismo: azul turvo |
| Controle de Qualidade | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 |
| Conservação | Conservar à temperatura de 2°C 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. Dfico & 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. |