

## Certificado de Controle de Qualidade

CALDO TSB		
Lote	80102586TSB	
Data de Fabricação	13/07/2020	
Validade	90 dias	
Registro na ANVISA	80429030003	
Aparência Física	Meio líquido, límpido, âmbar claro a médio, sem precipitados ou partículas visíveis.	
Volume	40ml	
pH aceitável	7,3 ± 0,2	
pH do produto acabado	7,2	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h	Ausência de crescimento microbiano	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b> Após incubação à 25°C e 35±2°C por 24/48h ou até 5 dias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
<i>Bacillus subtilis</i>	6051	Bom
<i>Candida albicans</i>	10231	Bom
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	16404	Bom
<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: 14/07/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

## Instruções de Uso

<b>CALDO TSB</b>	
<b>Apresentação</b>	Frascos penicilina com 9ml e 40ml de Caldo TSB estéril.
<b>Aplicação</b>	Meio de cultura nutritivo, utilizado para o crescimento da maioria das espécies de bactérias, incluindo as fastidiosas e fungos. Para uso diagnóstico <i>in vitro</i> .
<b>Princípio</b>	Meio não seletivo que devido a adição de tripton e pepton de soja, permite o crescimento de micro-organismos fastidiosos.
<b>Modo de usar</b>	Utilizar de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada.
<b>Interpretação</b>	O crescimento microbiano é indicado pela turvação do meio de cultura.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Candida albicans</i> , <i>Aspergillus brasiliensis</i> . Controle negativo: meio não inoculado
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2 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. Becton, Dickinson and Company. Difco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009. 2. Farmacopeia Brasileira, 5ª ed., vol. 1, 2010. 3. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 4. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. 5. Merck Microbiology Manual. 12th ed.