

Certificado de Controle de Qualidade

Ágar Verde Brillante		
Lote	80322590VB	
Data de Fabricação	20/07/2020	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio sólido opaco, laranja, sem precipitados ou partículas visíveis.	
Peso médio da placa	Placa 90x15mm: 32,6g	
pH aceitável	6,9 ± 0,2	
pH do produto acabado	7,0	
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: 21/07/2020

Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Instruções de Uso

Ágar Verde Brillante	
Apresentação	Pacote com 10 placas 90x15mm e 140x15mm com Ágar Verde Brillante estéril.
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. Para uso diagnóstico <i>in vitro</i> .
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	Utilizar de acordo com a metodologia estabelecida pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada.
Interpretação	<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	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923
Conservação	Conservar à temperatura de 2°C a 15°C. Considerando que este produto pode apresentar até 80% de água em sua composição, ao sofrer variações de temperatura todo meio de cultura pode gerar condensação, de pouco a muita, acumulando água na placa. Recomenda-se guardar as placas com o meio virado para cima e, quando necessário, desprezar ou secar a água acumulada (deixar as placas dentro do fluxo laminar ligado com a tampa meio aberta) e deixar o meio de cultura estabilizar a temperatura antes da sua utilização. Evitar variações de temperatura. Retirar apenas as placas que serão utilizadas na rotina. O uso de refrigerador tipo frost-free não é recomendado devido ao efeito desidratante deste tipo de equipamento.
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. Becton, Dickinson and Company. Dfco & 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.