

Certificado de Controle de Qualidade

| Ágar BPLS | | |
|--|---|---|
| Lote | 81712625BPLS | |
| Data de Fabricação | 14/09/2020 | |
| Validade | 90 dias | |
| Aparência Física | Meio sólido, levemente opalescente, marrom alaranjado, sem precipitados ou partículas visíveis. | |
| Peso médio da placa | Placa 140 x15mm: 82,0g | |
| pH aceitável | 6,9 ± 0,2 | |
| pH do produto acabado | 6,9 | |
| Identificação na placa com jato de tinta | Ágar BPLS/ 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>Salmonella typhimurium</i> | 14028 | Bom, colônias rosas avermelhadas |
| <i>Escherichia coli</i> | 25922 | Pouco, colônias amarelas |
| <i>Enterococcus faecalis</i> | 29212 | Pouco, colônias amarelas |
| 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: 16/09/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Instruções de Uso

| Ágar BPLS | |
|-----------------------------------|--|
| Apresentação | Pacote com 10 placas 90x15mm e 140x15mm. |
| Aplicação | Meio de cultura 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. |
| Princípio | O 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 | Estriar a superfície do meio, utilizando a técnica de semeadura para isolamento. Incubar a 35±2°C por 24 horas. |
| Interpretação | Cor original do meio: marrom alaranjado. <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: Meio não inoculado |
| Conservação | Conservar à temperatura de 2 a 15°C. |
| 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. ANVISA. Descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos. Módulo IV. pág 13-14.2. MENESES E SILVA, C.H.P. <i>Bacteriologia – um texto ilustrado</i>. Ed. Eventos. Rio de Janeiro. p 365.1999.3. MERCK. <i>Microbiology Manual</i>. 12th ed.4. OPLUSTIL, CARMEN P. et al. <i>Procedimentos básicos em microbiologia clínica</i>. Ed. Sarvier São Paulo 2.ed., p258, 2004. |