

## Certificado de Controle de Qualidade

<b>CALDO BHI MEIO DE CULTURA DESIDRATADO</b>		
<b>Lote</b>	81932628BHI	
<b>Data de Fabricação</b>	26/06/2020	
<b>Data de Envase</b>	17/09/2020	
<b>Validade</b>	2 anos	
<b>Aparência física do meio desidratado</b>	Pó fino, bege, fluído, homogêneo.	
<b>Aparência da solução (3,7%)</b>	Meio líquido, âmbar médio, límpido podendo apresentar leve precipitado.	
<b>pH aceitável</b>	7,4 ± 0,2	
<b>pH da solução</b>	7,2	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b>		
Após incubação à 35±2°C por 24hs em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
<i>Salmonella thyphimurium</i>	14028	Bom
<i>Candida albicans</i>	10231	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: 18/09/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

Versão 1.0

## Instruções de Uso

<b>CALDO BHI MEIO DE CULTURA DESIDRATADO</b>	
<b>Apresentação</b>	Barrica com 25Kg de Caldo BHI desidratado.
<b>Aplicação</b>	Meio de cultura recomendado para cultivo de micro-organismos fastidiosos e não fastidiosos de amostras clínicas e não clínicas.
<b>Princípio</b>	A infusão cérebro-coração é essencialmente um caldo de infusão tamponado, derivado de nutrientes de cérebro e coração, peptona e dextrose. A peptona e a infusão são fontes de nitrogênio, carbono, enxofre e vitaminas. A dextrose é um carboidrato que os microrganismos utilizam para fermentação.
<b>Preparação</b>	Dissolver 37g do pó em 1 litro de água purificada e homogeneizar. Após a dissolução, ajustar o pH se necessário, dispensar em recipientes adequados e autoclavar a 121°C por 15 minutos.
<b>Modo de usar</b>	Semear a amostra de acordo com a metodologia estabelecida pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada.
<b>Interpretação</b>	O crescimento é indicado pela turvação do caldo. Realizar subcultura em meio seletivo, análise microscópica e testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: meio não inoculado.
<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 como resíduo comum.
<b>Referências bibliográficas</b>	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.