

## Certificado de Controle de Qualidade

<b>Ágar Cetrimide</b>		
<b>Lote</b>	82062630CTM	
<b>Data de Fabricação</b>	22/09/2020	
<b>Validade</b>	90 dias	
<b>Aparência Física</b>	Meio sólido translúcido, cor palha, livre de precipitados ou partículas visíveis.	
<b>Peso médio da placa</b>	Placa Rodac: 21,6g	
<b>pH aceitável</b>	7,2 ± 0,2	
<b>pH do produto acabado</b>	7,3	
<b>Identificação na placa com jato de tinta</b>	Ágar Cetrimide/ lote / validade / fabricação/ BBV	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h</b>	Ausência de crescimento microbiano	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b>		
Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento/Características das colônias
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	27853	Bom, colônias esverdeadas
<i>Escherichia coli</i>	25922	Inibido
<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: 25/09/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

## Instruções de Uso

<b>Ágar Cetrimide</b>	
<b>Apresentação</b>	Placas 90x15mm com 20ml de meio de cultura estéril.
<b>Aplicação</b>	Meio específico para o isolamento e identificação de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> de diversas amostras.
<b>Princípio</b>	O cetrimide (quaternário de amônio) tem atividade bactericida contra micro-organismos gram positivos e alguns gram negativos.
<b>Modo de usar</b>	Utilizar de acordo com a metodologia estabelecida pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada.
<b>Interpretação</b>	Havendo crescimento, realizar análise microscópica e testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 27853 Controle negativo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922
<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. 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.