

ÁGAR DG-18

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	82652643DG18	
Data de Fabricação	14/10/2020	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio sólido, âmbar claro, levemente opalescente, sem precipitados ou partículas visíveis.	
Volume	400ml	
pH aceitável	5,6 ± 0,2	
pH do produto acabado	5,6	
Teste de esterilidade: Incubado a 25°C e a 35±2°C por 24h	Ausência de crescimento microbiano.	
TESTE DE CRESCIMENTO BACTERIANO		
Após incubação à 25°C e 35±2°C por 24/48h ou até 7 dias em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Aspergillus niger</i>	6275	Bom, colônias brancas filamentosas
<i>Candida albicans</i>	10231	Bom, colônias brancas cremosas
<i>Escherichia coli</i>	25922	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: 16/10/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Apresentação	Frascos com 400ml com meio DG 18 estéril.
Aplicação	O ágar DG-18 é um meio seletivo usado para a contagem e isolamento de fungos xerofílicos em alimentos secos e semi-secos, como frutas secas, produtos de carne e peixe, especiarias, confeitaria, cereais e nozes.
Princípio	O DG-18 é um meio com baixa atividade de água, com a adição de 18% de glicerol no meio ocorre a redução da atividade de água de aproximadamente 0,99 para 0,95. A baixa atividade de água e a adição de cloranfenicol inibem o crescimento de bactérias. A inclusão de dicloran inibe a rápida propagação de fungos mucoráceos e reduz o tamanho das colônias de outros gêneros, facilitando a contagem de colônias.
Modo de usar	<ul style="list-style-type: none"> - Fundir o meio de cultura. Resfriar o meio fundido a 45-50°C - Inocular a amostra em placas de Petri estéreis, de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório. - Verter o meio resfriado nas placas. Adicionar entre 15-20ml. - Misturar suavemente o inóculo com o meio de cultura. Realizar movimentos de oito em superfície plana. - Permitir que o meio esfrie e solidifique. - Incubar as placas em estufa bacteriológica, por tempo e temperatura indicados na técnica do laboratório. - Após o período de incubação, avaliar o crescimento microbiano.
Interpretação	<p>Leveduras: Colônias cremosas de diferentes cores.</p> <p>Fungos filamentosos: Colônias filamentosas de diferentes cores.</p>
Controle de Qualidade	<p>Controle positivo: <i>Aspergillus niger</i> ATCC 1015 <i>Candida albicans</i> ATCC 10231</p> <p>Controle negativo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922</p>
Conservação	Conservar à temperatura de 2 a 15°C. Transporte em temperatura ambiente.
Descarte do produto	Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.
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.