

## CALDO RAPPAPORT-VASSILIADIS R10

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
<b>Lote</b>	83162630RAPP	
<b>Data de Fabricação</b>	04/11/2020	
<b>Validade</b>	90 dias	
<b>Aparência Física</b>	Meio líquido, límpido, azul, livre de precipitados ou partículas visíveis.	
<b>Volume</b>	10,0ml	
<b>pH aceitável</b>	5,1 ± 0,2	
<b>pH da Solução a 2,66%</b>	5,2	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h</b>	Ausência de crescimento microbiano	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b>		
Cepas incubadas no caldo à 41,5±0,5°C por 24/48h. Após o período de incubação foi realizada subcultura em ágar XLD e TSA incubados à 35±2°C por 24h em condições aeróbias.		
CEPA	ATCC	XLD
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom, colônias vermelhas
		TSA
<i>Escherichia coli</i>	25922	Inibido
<i>Proteus mirabilis</i>	25933	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: 09/11/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>	
<b>Apresentação</b>	Embalagem com 50 tubos com 10ml de caldo estéril.
<b>Aplicação</b>	Meio utilizado para o enriquecimento seletivo e isolamento de <i>Salmonella</i> spp proveniente de amostras de alimentos como carnes e produtos lácteos, amostras de fezes e água contaminada. Para uso diagnóstico in vitro. Uso profissional.
<b>Princípio</b>	É um meio seletivo e de enriquecimento para Salmonellas. Outras bactérias intestinais são tipicamente inibidas pelo verde malaquita, alta pressão osmótica e/ou baixo pH.
<b>Modo de usar</b>	Inocular a amostra no caldo Rappaport e incubar a 41,5±0,5°C por 24/48h. Após o período de incubação semear em ágar seletivo para Salmonella e incubar a 35±2°C por 24h. Prosseguir o procedimento de acordo com a técnica de identificação adotada pelo laboratório.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: <i>Proteus mirabilis</i> ATCC 43071
<b>Interpretação</b>	A presença de Salmonella é evidenciada após subcultura em meio de crescimento seletivo.
<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 no lixo comum.
<b>Referências bibliográficas</b>	1.DIFCO & BBL. Manual of Microbiological Culture Media, 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.