

CALDO RAPPAPORT-VASSILIADIS SOYA (RVS)

| CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE | | |
|--|--|-------------------------|
| Lote | 83152630RAPP | |
| Data de Fabricação | 04/11/2020 | |
| Validade | 90 dias | |
| Aparência Física | Meio líquido, límpido, azul, sem precipitados ou partículas visíveis | |
| Volume | 10,0 ml | |
| pH aceitável | 5,2 ± 0,2 | |
| pH | 5,0 | |
| Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h | Ausência de crescimento microbiano | |
| TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO | | |
| Cepas incubadas no caldo à 41,5±1°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>Enterococcus faecalis</i> | 19433 | 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: 09/11/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

| INSTRUÇÕES DE USO | |
|-----------------------------------|---|
| Apresentação | Embalagem com 50 tubos com 10ml de caldo estéril. |
| Aplicação | Meio utilizado para o enriquecimento seletivo e isolamento de <i>Salmonella</i> spp provenientes de amostras de alimentos como carnes e produtos lácteos, amostras de fezes e água contaminada. Para uso diagnóstico in vitro. Uso profissional. |
| Princípio | É um meio de enriquecimento seletivo para Salmonellas. Outras bactérias intestinais são tipicamente inibidas pelo verde malaquita, alta pressão osmótica e/ou baixo pH. |
| Modo de usar | Inocular a amostra no caldo Rappaport e incubar a $41,5\pm 1^{\circ}\text{C}$ por 24/48h. Após o período de incubação semear em ágar seletivo para <i>Salmonella</i> e incubar a $35\pm 2^{\circ}\text{C}$ por 24h. Prosseguir o procedimento de acordo com a técnica de identificação adotada pelo laboratório. |
| Interpretação | O crescimento bacteriano é observado após subcultura em placa de ágar ou outro meio de identificação. |
| 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 do produto | Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum. |
| Referências bibliográficas | 1. Becton, Dickinson and Company. Dfico & 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. |