

CALDO TSB

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	8516110121TSB	
Data de Fabricação	11/01/2021	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio líquido, límpido, âmbar claro a médio, sem precipitados ou partículas visíveis.	
Volume	10ml	
pH aceitável	7,3 ± 0,2	
pH do produto acabado	7,2	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO Após incubação à 35±2°C por 24/72h e em temperatura ambiente por 2 a 5 dias.		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
<i>Bacillus subtilis</i>	6051	Bom
<i>Candida albicans</i>	10231	Bom
<i>Aspergillus niger</i>	16404	Bom
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: 13/01/2021

Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Apresentação	Frascos de penicilina com 10ml de Caldo TSB estéril.
Aplicação	Meio de cultura nutritivo, utilizado para o crescimento da maioria das espécies de bactérias, incluindo as fastidiosas e fungos. Para uso diagnóstico <i>in vitro</i> .
Princípio	Meio não seletivo que devido a adição de triptona e peptona de soja, permite o crescimento de micro-organismos fastidiosos.
Modo de usar	Utilizar de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada.
Interpretação	O crescimento microbiano é indicado pela turvação do meio de cultura.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Candida albicans</i> , <i>Aspergillus brasiliensis</i> . Controle negativo: meio não inoculado
Conservação	Conservar à temperatura de 2 a 15°C.
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	1. Becton, Dickinson and Company. Dfco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009. 2. Farmacopeia Brasileira, 5ª ed., vol. 1, 2010. 3. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 4. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. 5. Merck Microbiology Manual. 12th ed.