

**ÁGAR BPLS**  
**(Brilliant-Green Phenol-Red Lactose Sucrose Agar)**

| CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE   |   |   |
|--|---|---|
| <b>Lote</b>  | 8520110121BPLS  |   |
| <b>Data de Fabricação</b>  | 11/01/2021  |   |
| <b>Validade</b>  | 90 dias   |   |
| <b>Aparência Física</b>  | Meio sólido, levemente opalescente, marrom alaranjado, sem precipitados ou partículas visíveis. |   |
| <b>Peso médio da placa</b>   | Placa 140 x15mm: 95,7g  |   |
| <b>pH aceitável</b>  | 6,9 ± 0,2   |   |
| <b>pH do produto acabado</b>   | 6,9   |   |
| <b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h</b>  | Ausência de crescimento microbiano  |   |
| <b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b><br>Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias  |   |   |
| <b>CEPA</b>  | <b>ATCC</b>   | <b>Crescimento/Características das colônias</b> |
| <i>Salmonella typhimurium</i>  | 14028   | Bom, colônias rosas a                           |
| <i>Escherichia coli</i>  | 25922   | Pouco, colônias amarelas                        |
| <i>Enterococcus faecalis</i>   | 19433   | 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: 14/01/2021



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

| <b>INSTRUÇÕES DE USO</b>               |   |
|--|---|
| <b>Apresentação</b>                    | Pacote com 10 placas 140x15mm com meio estéril.   |
| <b>Aplicação</b>                       | Meio de cultura seletivo diferencial para isolamento de espécies de <i>Salmonella</i> , exceto <i>Salmonella typhi</i> e <i>Shigella</i> , em amostras de fezes, urina, produtos alimentícios e farmacêuticos.  |
| <b>Princípio</b>                       | O meio contém lactose, cuja degradação do ácido é indicada pelo indicador de pH que muda sua cor para amarelo. O indicador mostra uma cor vermelho escuro na faixa alcalina. O crescimento da flora microbiana gram positiva, da <i>Salmonella typhi</i> e da <i>Shigella</i> é inibido pelo verde brilhante.   |
| <b>Modo de usar</b>                    | Estriar a superfície do meio, utilizando a técnica de semeadura para isolamento. Incubar por tempo e temperatura indicados na metodologia adotada.  |
| <b>Interpretação</b>                   | <p>Cor original do meio: marrom alaranjado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bactérias não fermentadoras de lactose e sacarose: Colônias suspeitas de <i>Salmonella</i> (exceto <i>S. typhi</i>): colônias rosas opacas, circundadas por zona vermelha.</li> <li>• Bactérias fermentadoras de lactose e sacarose: quando não inibidas apresentam colônias amarelas a amarelas esverdeadas, circundadas por zona amarela esverdeada.</li> </ul>  |
| <b>Controle de qualidade</b>           | <p>Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028</p> <p>Controle negativo: <i>Enterococcus faecalis</i></p>   |
| <b>Conservação</b>                     | Conservar à temperatura de 2°C a 15°C. Considerando que este produto pode apresentar até 80% de água em sua composição, ao sofrer variações de temperatura todo meio de cultura pode gerar condensação, de pouco a muita, acumulando água na placa. Recomenda-se guardar as placas com o meio virado para cima e, quando necessário, desprezar ou secar a água acumulada (deixar as placas dentro do fluxo laminar ligado com a tampa meio aberta) e deixar o meio de cultura estabilizar a temperatura antes da sua utilização. Evitar variações de temperatura. Retirar apenas as placas que serão utilizadas na rotina. O uso de refrigerador tipo frost-free não é recomendado devido ao efeito desidratante deste tipo de equipamento. |
| <b>Precauções e Cuidados Especiais</b> | <p>Produto destinado apenas para o uso <i>in vitro</i></p> <p>Uso restrito por profissionais</p> <p>Produto não reutilizável. Utilizar apenas uma vez</p> <p>Não inalar ou ingerir</p> <p>Não utilizar o produto fora do prazo de validade e com sinais de contaminação, ressecamento ou com alterações de cor ou espessura. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado.</p> <p>Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada</p>  |
| <b>Descarte</b>                        | Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.   |
| <b>Referências bibliográficas</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ANVISA. Descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos. Módulo IV. pág 13-14.</li> <li>2. MENESES E SILVA, C.H.P. <i>Bacteriologia – um texto ilustrado</i>. Ed. Eventos. Rio de Janeiro. p 365.1999.</li> <li>3. MERCK. <i>Microbiology Manual</i>. 12th ed.</li> <li>4. OPLUSTIL, CARMEN P. et al. <i>Procedimentos básicos em microbiologia clínica</i>. Ed. Sarvier São Paulo 2.ed., p258, 2004.</li> </ol>   |