

ÁGAR BATATA

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	8802230321BAT	
Data de Fabricação	23/03/2021	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio sólido, levemente opalescente, âmbar claro, livre de precipitados ou partículas visíveis	
pH aceitável	3,5 ± 0,2	
pH do produto acabado	3,6	
Identificação com jato de tinta na placa	Ágar Batata /lote/Fabricação/validade /BBV	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO		
Após incubação à 25°C e 35±2°C por 24/48h ou até 5 dias em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento/Características das colônias
<i>Candida albicans</i>	10231	Colônias brancas cremosas
<i>Aspergillus niger</i>	16404	Colônias brancas filamentosas
<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: 29/03/2021



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Apresentação	Placas 90x15mm com 20ml de meio de cultura estéril.
Aplicação	Meio destinado ao cultivo e isolamento de bolores e leveduras. Para uso diagnóstico in vitro.
Princípio	A presença de infusão de batata e dextrose favorece o crescimento de fungos. O baixo pH do meio por volta de 3,5 dificulta o crescimento de bactérias presentes na amostra.
Modo de usar	Utilizar de acordo com a metodologia estabelecida pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada.
Interpretação	Havendo crescimento, realizar análise microscópica e testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Candida albicans</i> ATCC 10231 <i>Aspergillus niger</i> ATCC 6275 Controle negativo: Meio não inoculado
Conservação	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 pouca 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 de fluxo laminar com a tampa meio aberta) e deixar o meio de cultura estabilizar a temperatura antes da sua utilização. O uso de refrigerador tipo frost-free não é recomendado devido ao efeito desidratante deste tipo de equipamento.
Descarte do produto	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos e depois descartado como resíduo comum.
Referências bibliográficas	1. Becton, Dickinson and Company. Dfco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2 nd 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, 3 ^a ed., 2007. 4. Merck Microbiology Manual. 12 th ed.