

## ÁGAR MENDO

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
<b>Lote</b>	10836160322MENDO	
<b>Data de Fabricação</b>	16/03/2022	
<b>Validade</b>	90 dias	
<b>Aparência Física</b>	Meio sólido, rosa, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis.	
<b>pH aceitável</b>	7,2 ± 0,2	
<b>pH do produto acabado</b>	7,0	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h</b>	Ausência de crescimento microbiano	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b> Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
<b>CEPA</b>	<b>ATCC</b>	<b>Crescimento/Características das colônias</b>
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom, colônias rosas com brilho metálico
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom, colônias transparentes
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	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. A bioBoaVista garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 17/03/2022

Fernanda Salles - CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>	
<b>Apresentação</b>	Pacotes com 10 placas 49x13mm com Ágar mEndo estéril.
<b>Aplicação</b>	Meio de cultura utilizado no cultivo e contagem de coliformes fecais em amostras de água utilizando a técnica da membrana filtrante.
<b>Princípio</b>	O ágar m Endo contém peptonas como fonte de carbono, nitrogênio, vitaminas e minerais. Contém extrato de levedura que fornece vitaminas do complexo B que estimulam o crescimento bacteriano. O carboidrato presente é a lactose, contém desoxicolato de sódio e lauril sulfato de sódio que são inibidores. Como indicador de pH possui a fucsina básica. As bactérias fermentadoras de lactose produzem acetaldeído que reage com o sulfito de sódio e a fucsina presentes no meio formando colônias rosas a vermelhas. O desenvolvimento de brilho metálico nas colônias ocorre quando a bactéria produz aldeído com a rápida fermentação da lactose. As colônias das bactérias não fermentadoras de lactose são claras ou incolores.
<b>Modo de usar</b>	Utilizar de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922, <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028. Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923
<b>Interpretação</b>	Coliformes fecais: Colônias rosas a vermelhas Coliformes não fecais: Colônias claras, rosas a incolores
<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>	Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico <i>in vitro</i> Uso restrito por profissionais Produto não reutilizável. Utilizar apenas uma vez Não inalar ou ingerir 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. Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada
<b>Descarte do produto</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>	1. Dfco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media. BD, 2nd ed., 2009. 2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 3. Merck Microbiology Manual. 12th ed.