

**VRBA**  
**Violet Red Bile Agar**

| <b>CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE</b>  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Lote</b>  | 111206270722VRBA   |   |
| <b>Data de Fabricação</b>  | 27/07/2022   |   |
| <b>Validade</b>  | 90 dias  |   |
| <b>Aparência Física do ágar VRBG</b>   | Meio sólido, roxo avermelhado, levemente opalescente, sem precipitados ou partículas visíveis. |   |
| <b>pH aceitável</b>  | 7,4 ± 0,2  |   |
| <b>pH do produto acabado</b>   | 7,3  |   |
| <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</b>                      |
| <i>Escherichia coli</i>  | 25922  | Bom, colônias vermelhas com precipitado |
| <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 BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado. |  |   |

Lote aprovado em: 28/07/2022



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

| <b>INSTRUÇÕES DE USO</b>               |   |
|--|---|
| <b>Apresentação</b>                    | Placas 90x15 com VRBA estéril.  |
| <b>Aplicação</b>                       | Meio seletivo contendo lactose para a detecção e enumeração de coliformes em produtos lácteos e em alimentos em geral.  |
| <b>Princípio</b>                       | VRBA é um meio seletivo que possui sais biliares e cristal violeta que inibem bactérias gram positivas. Possui lactose como fonte de carboidrato e vermelho neutro como indicador de pH. A fermentação da lactose resulta em ácidos, detectados pelo indicador de pH ocorrendo viragem para vermelho e pela formação de um halo avermelhado ao redor das colônias.            |
| <b>Modo de usar</b>                    | Utilizar conforme metodologia adotada pelo laboratório.   |
| <b>Interpretação</b>                   | Coliformes fermentadores de lactose: formação de colônias vermelhas escuras com precipitado vermelho ao redor das colônias.   |
| <b>Controle de qualidade</b>           | Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922<br>Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923   |
| <b>Conservação</b>                     | Conservar entre 2 a 15°C.   |
| <b>Precauções e Cuidados Especiais</b> | Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico <i>in vitro</i><br>Uso restrito por profissionais<br>Não inalar ou ingerir<br>Não utilizar o produto fora do prazo de validade e com sinais de contaminação ou com alterações de cor. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado.<br>Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada. |
| <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>      | 1. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.<br>3. Manual OXOID. Pág 2-80 e 2-146, 2000.<br>4. DIFCO & BBL, Manual of Microbiological culture Media, págs.218-220, págs.577-579, 2003.<br>5. Merck Microbiology Manual. 12 <sup>th</sup> ed.                                   |