

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

Página 1 de 3

CALDO TETRATIONATO MULLER KAUFFMANN COM NOVOBIOCINA - 10ML

Código	Lote	Fabricação	Validade	
MEI00096	111362120922TRMKN	12/09/2022	12/12/2022	

Método de Esterilização

Meio esterilizado por filtração, utilizando sistema com filtro microbiológico 0,22μm e envasado em Salas Limpas ISO Classe 7.

Controle físico	Especificação	Resultados 8,2	
pH (25°C)	8,0±0,2		
Aspecto físico	Líquido, opaco, verde claro, com precipitado branco	Conforme	
	insolúvel		

Controle microbiológico

Teste de Esterilidade		
Incubação	Especificação	Resultados
35±2°C 24h	Ausência de crescimento microbiano (TSA)	Conforme

Teste de Produtividade				
Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
Salmonella typhimurium ATCC 14028	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 24h	Crescimento bom, colônias rosas com centro negro (XLD)	Conforme

Teste de Seletividade				
Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
Escherichia coli	10 ⁴ -10 ⁶ UFC	Aeróbia,	≤100 UFC	Conforme
ATCC 25922		35±2°C 24h	(TSA)	
Enterococcus faecalis	$10^4 - 10^6$ UFC	Aeróbia,	<10 UFC	Conforme
ATCC 29212		35±2°C 24h	(TSA)	

Meio de controle: Agar XLD; Agar Triptona de Soja (TSA).

Conclusão

O lote analisado atende às especificações do produto, portanto, é considerado **APROVADO** para uso. A BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.

Aprovação: 15/09/2022

Fernanda Salles CRF-SP: 65.700

Analista da Qualidade





FICHA TÉCNICA

Página 2 de 3

CALDO TETRATIONATO MULLER KAUFFMANN COM NOVOBIOCINA – 10ML

Apresentação

Embalagem com 50 tubos com 10ml de Caldo Tetrationato MK c/ Novobiocina estéril.

Aplicação

Meio de cultura recomendado para o enriquecimento seletivo de *Salmonella* à partir de alimentos e outras amostras.

Princípio

Muitas células de *Salmonella* podem sofrer injuria durante o processamento de alimentos, tornando importante a sua recuperação para posterior identificação. Além disso, dentro de uma mesma amostra podem existir diferentes microorganismos capazes de inibir o crescimento de espécies de *Salmonella*. A ISO 6579 recomenda o enriquecimento seletivo de amostras de alimentos para garantir a destruição da flora concorrente e recuperação das espécies de *Salmonella*.

O meio Caldo Tetrationato Muller Kauffmann com Novobiocina é utilizado como um meio de enriquecimento seletivo para *Salmonella* que possam estar presentes em pequenas quantidades em alimentos. O meio contém tiossulfato de sódio que na presença de iodo produz tetrationato, suprimindo o crescimento de coliformes e outras bactérias entéricas presentes na amostra.

Salmonella, Proteus e algumas outras espécies de bactérias podem reduzir o tetrationato, não sendo inibidas por ele. A adição de novobiocina a 40mg por litro de caldo garante a supressão do crescimento de Proteus. Bile promove o crescimento de Salmonella, mas inibe outras bactérias acompanhantes. O verde brilhante suprime bactérias gram positivas. Carbonato de cálcio é o agente tamponante do ácido súlfuirico formado durante a redução do tetrationato.

Modo de Usar

Antes de realizar as análises, permita que os tubos com o meio de cultura atinjam temperatura ambiente. Adicione nos tubos 0,2ml de solução de iodo para tetrationato (iodo/iodeto de potássio).

Inocule a amostra de acordo com a técnica adotada pelo laboratório. Incube por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada. Prossega com a análise de acordo com técnicas estabelecidas pelo laboratório.

Interpretação

O crescimento microbiano é evidenciado após subcultura em ágar seletivo ou de identificação. Havendo crescimento, realizar análise microscópica e testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário.

Precauções e Cuidados Especiais

Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico *in vitro*.

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 ou com alterações de cor. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado.

Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada.

Conservação

Conservar de 2 a 15°C ao abrigo da luz.

Descarte do produto

Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.

Garantia da Qualidade

A bioBoaVista garante seus produtos, desde que sejam utilizados como descrito nas respectivas instruções de uso e em referências nacionais e internacionais. A bioBoaVista não se responsabiliza no caso de seus produtos serem utilizados para outra finalidade diferente da

A.L.B. Luz. Rua Um, 437, Jd. Nova Espírito Santo, CEP 13273-200, Valinhos - SP 19 3849-7499 contato@bioboavista.com.br www.bioboavista.com.br



CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

Página 3 de 3

descrita e aprovada pela bioBoaVista. Todos os diagnósticos clínicos devem ser analisados em conjunto com evidências clínicas e não apenas com os resultados laboratoriais.

Referências

ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and sorotyping of Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp.

ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.

Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. Merck Microbiology Manual. 12th ed.