

## ÁGAR DG-18

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
<b>Lote</b>	111513261022DG18	
<b>Data de Fabricação</b>	27/10/2022	
<b>Validade</b>	180 dias	
<b>Aparência Física</b>	Meio sólido, âmbar claro, levemente opalescente, sem precipitados ou partículas visíveis.	
<b>Volume</b>	400ml	
<b>pH aceitável</b>	5,6 ± 0,2	
<b>pH do produto acabado</b>	5,6	
<b>Teste de esterilidade: Incubado a 25°C por 48h e a 35±2°C por 24h</b>	Ausência de crescimento microbiano.	
TESTE DE CRESCIMENTO BACTERIANO		
Após incubação à 35±2°C por 24h e 25±2°C por 48h ou até 5 dias em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Aspergillus niger</i>	16404	Bom, colônias brancas filamentosas
<i>Candida albicans</i>	10231	Bom, colônias brancas cremosas
<i>Escherichia coli</i>	25922	Inibido
Conclusão		
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: 31/10/2022



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>	
<b>Apresentação</b>	Frascos com 400ml com meio DG 18 estéril.
<b>Aplicação</b>	O ágar DG-18 é um meio seletivo usado para a contagem e isolamento de fungos xerofílicos em alimentos secos e semi-secos, como frutas secas, produtos de carne e peixe, especiarias, confeitaria, cereais e nozes.
<b>Princípio</b>	O DG-18 é um meio com baixa atividade de água, com a adição de 18% de glicerol no meio ocorre a redução da atividade de água de aproximadamente 0,99 para 0,95. A baixa atividade de água e a adição de cloranfenicol inibem o crescimento de bactérias. A inclusão de dicloran inibe a rápida propagação de fungos mucoráceos e reduz o tamanho das colônias de outros gêneros, facilitando a contagem de colônias.
<b>Modo de usar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fundir o meio de cultura. Resfriar o meio fundido a 45-50°C</li> <li>- Inocular a amostra em placas de Petri estéreis, de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório.</li> <li>- Verter o meio resfriado nas placas. Adicionar entre 15-20ml.</li> <li>- Misturar suavemente o inóculo com o meio de cultura. Realizar movimentos de oito em superfície plana.</li> <li>- Permitir que o meio esfrie e solidifique.</li> <li>- Incubar as placas em estufa bacteriológica, por tempo e temperatura indicados na técnica do laboratório.</li> <li>- Após o período de incubação, avaliar o crescimento microbiano.</li> </ul>
<b>Interpretação</b>	Leveduras: Colônias cremosas de diferentes cores. Fungos filamentosos: Colônias filamentosas de diferentes cores.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Aspergillus niger</i> ATCC 1015 <i>Candida albicans</i> ATCC 10231 Controle negativo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2 a 15°C. Transporte em temperatura ambiente.
<b>Precauções e Cuidados Especiais</b>	<p>Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico <i>in vitro</i></p> <p>Uso restrito por profissionais</p> <p>Não inalar ou ingerir</p> <p>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.</p> <p>Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada.</p>
<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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Becton, Dickinson and Company. Dfco &amp; BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009.</li> <li>2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.</li> <li>3. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.</li> <li>4. Merck Microbiology Manual. 12<sup>th</sup> ed.</li> </ol>