

ÁGAR XLD

| CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE | | |
|--|---|--|
| Lote | 111911030123XLD | |
| Data de Fabricação | 04/01/2023 | |
| Validade | 90 dias | |
| Aparência Física | Meio sólido, levemente opalescente, vermelho, livre de precipitados ou partículas visíveis. | |
| pH aceitável | 7,4 ± 0,2 | |
| pH do produto acabado | 7,3 | |
| Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h | Ausência de crescimento microbiano | |
| TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO | | |
| Após incubação à 35±2°C por 18/24h em condições aeróbias | | |
| CEPA | ATCC | Crescimento/características das colônias |
| <i>Salmonella typhimurium</i> | 14028 | Bom, colônias vermelhas com centro negro |
| <i>Enterococcus faecalis</i> | 19433 | Inibido |
| <i>Escherichia coli</i> | 25922 | Inibição parcial, colônias amarelas |
| 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: 05/01/2023



Ludimila Alfredo
Analista da Qualidade

| INSTRUÇÕES DE USO | |
|--|---|
| Apresentação | Pacote com 10 placas 90x15mm com Ágar XLD estéril. |
| Aplicação | O ágar XLD (Ágar Xilose Lisina desoxicolato) é um meio moderadamente seletivo, recomendado para o isolamento de patógenos entéricos, especialmente <i>Salmonella</i> e <i>Shigella</i> . Para uso diagnóstico <i>in vitro</i> . |
| Princípio | A Xilose é adicionada no meio e é fermentada por praticamente todos os micro-organismos entéricos, exceto por <i>Shigellas</i> , esta propriedade permite a diferenciação de espécies de <i>Shigellas</i> . A lisina é incluída para permitir a diferenciação do grupo das <i>Salmonellas</i> com as bactérias não patogênicas. A adição do tiosulfato de sódio e do citrato férrico de amônio, permite a visualização do sulfeto de hidrogênio através da formação de colônias com centro negro. O desoxicolato de sódio é um agente seletivo que inibe os micro-organismos gram positivos. |
| Modo de usar | Utilizar de acordo com a metodologia estabelecida pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada. |
| Interpretação | As colônias de <i>Salmonella</i> apresentam coloração vermelha com centro negro, as de <i>Shigella</i> cor vermelha sem centro negro. As bactérias gram positivas são inibidas. |
| Controle de Qualidade | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: <i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 19433 |
| Conservação | Conservar à temperatura de 2 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. |
| Precauções e Cuidados Especiais | Produto destinado apenas para o uso <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 |
| Descarte | Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais. |
| Referências Bibliográficas | 1. ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp. 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, 3ª ed., 2007. 4. Merck Microbiology Manual. 12 th ed. |