

**CALDO NUTRIENTE
MEIO DE CULTURA DESIDRATADO**

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	112360290523CN	
Data de envase do meio de cultura	29/05/2023	
Data de fabricação do meio de cultura	22/08/2022	
Validade	22/08/2024	
Aparência física do meio desidratado	Pó fino, bege, fluído, homogêneo.	
Aparência da solução	Meio líquido, âmbar claro, podendo apresentar leve precipitado.	
pH aceitável	5,2 ± 0,2	
pH da solução	5,2	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO		
Após incubação à 35±2°C por 24h a 5 dias em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Aspergillus niger</i>	16404	Bom
<i>Candida albicans</i>	10231	Bom
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: 29/05/2023

Ludimila Alfredo
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Apresentação	Embalagem metálica contendo 1Kg de Caldo Nutriente desidratado.
Aplicação	Meio líquido de uso geral para o cultivo de micro-organismos com necessidades nutricionais não exatas.
Princípio	Os componentes são fontes de nitrogênio, carbono, vitaminas e aminoácidos para o crescimento de micro-organismos.
Modo de usar	Semear a amostra de acordo com a metodologia estabelecida pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada.
Interpretação	O crescimento é indicado pela turvação do caldo. Realizar subcultura em meio seletivo, análise microscópica e testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário.
Controle de Qualidade	Controle positivo <i>Aspergillus niger</i> ATCC 16404 <i>Candida albicans</i> ATCC 10231 Controle negativo: meio não inoculado.
Conservação	Conservar à temperatura de 10 a 35°C.
Precauções e Cuidados Especiais	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, umidade ou com alterações de cor. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado. Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada.
Descarte do produto	Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.
Referências bibliográficas	1. Becton, Dickinson and Company. Dfco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009. 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. 12th ed.