

**CALDO XILOSE – 3ML**

<b>CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE</b>		
<b>Lote</b>	112466220623XC	
<b>Data de Fabricação</b>	23/06/2023	
<b>Validade</b>	90 dias	
<b>Aparência Física</b>	Meio líquido púrpura, com presença de precipitados ou partículas que não interferem na reação.	
<b>Volume</b>	3,0 ml	
<b>pH aceitável</b>	6,8 ± 0,2	
<b>pH do produto acabado</b>	6,6	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C por 24h</b>	Ausência de crescimento microbiano.	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b> Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
<b>CEPA</b>	<b>ATCC</b>	<b>Crescimento</b>
<i>Listeria monocytogenes</i>	7644	Negativo - Cor original Púrpura mantida
<i>P. mirabilis</i>	25933	Positivo - Mudança do caldo para a coloração amarela
<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 bioBoaVista garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 28/06/2023

Ludimila Alfredo  
Analista da Qualidade

## CALDO XILOSE - 3ML

### Apresentação

Tubos de plástico com 3ml de Caldo Xilose estéril, fundo cônico, base plana e tampa rosca com anéis antivazamento.

### Aplicação

Meio para prova bioquímica, testes de fermentação de carboidratos.

**Tabela 1.** Controle de qualidade

Microrganismo	Resultado esperado	
<i>L. monocytogenes ATCC 7644</i>	Negativo	33-37°C 48h a 5 dias. Mantém a coloração púrpura original
<i>P. mirabilis ATCC 25933</i>	Positivo	33-37°C 24h. Positivização para o Amarelo.

### Princípio

O método de confirmação com o caldo Xilose está relacionado à capacidade de *Listeria seeligeri* e *Listeria ivanovii* de fermentar xilose. A fermentação da xilose é revelada por uma mudança de cor do meio de roxo para o amarelo (acidificação), devido à presença de um indicador de pH, caldo púrpura de bromocresol. As espécies de *Listerias* são diferenciadas principalmente através da fermentação de carboidratos, ramnose, xilose, manitol. Este teste, juntamente com o caldo ramnose permite distinguir *Listeria monocytogenes* de outras *Listerias*, como *Listeria ivanovii*, por exemplo. *Listeria monocytogenes* não fermenta a xilose, sendo o resultado negativo para esta determinação.

### Composição

Formulação	Composição/L
Digesto Enzimático de Tecido Animal	10g
Extrato de carne	1g
Cloreto de Sódio	5g
Purpura de Bromocresol	0,02g
D-Xilose	50g
Água deionizada	1L

### Armazenamento e Transporte

Conservar à temperatura de 2°C a 8°C.

Transporte em temperatura ambiente.

### Modo de usar

Utilizar conforme metodologia adotada pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura indicados na tabela 1.

### **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.

### **Validade**

90 dias.

### **Conservação**

Conservar de 2 a 8°C, ao abrigo da luz.

### **Descarte**

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

### **Referências**

1. ISO 11133. Microbiology of food, animal feed and water – Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 1rd ed. The International Organization for Standardization, 2014.

2. ISO 11290-1. Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* - Part 1: detection method, 1rd ed. The International Organization for Standardization, 2017