

**CALDO HALF-FRASER – 225ML**

| <b>CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE</b>  |  |                    |                              |
|--|--|--------------------|------------------------------|
| <b>Lote</b>  | 112558130723HF   |                    |                              |
| <b>Data de Fabricação</b>  | 14/07/2023   |                    |                              |
| <b>Validade</b>  | 90 dias  |                    |                              |
| <b>Aparência física do meio</b>  | Solução amarela ouro a âmbar médio, límpida a levemente opalescente, podendo apresentar alguns precipitados finos. |                    |                              |
| <b>pH aceitável</b>  | 7,2 ± 0,2  |                    |                              |
| <b>pH da solução</b>   | 7,1  |                    |                              |
| <b>Teste de esterilidade: Incubado à 35 ±2°C / 24h</b>   | Ausência de crescimento microbiano.  |                    |                              |
| <b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b><br>Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias  |  |                    |                              |
| <b>CEPA</b>  | <b>ATCC</b>  | <b>Crescimento</b> | <b>Hidrólise da esculina</b> |
| <i>Listeria monocytogenes</i>  | 7644   | Bom                | Positiva                     |
| <i>Escherichia coli</i>  | 25922  | Inibido            | Ausente                      |
| <i>Enterococcus faecalis</i>   | 29212  | Inibição parcial   | Ausente                      |
| <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 BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado. |  |                    |                              |

Lote aprovado em: 17/07/2023

Ludimila Alfredo  
Analista da Qualidade

| <b>INSTRUÇÕES DE USO</b>               |   |
|--|---|
| <b>Apresentação</b>                    | Frascos com 225ml de Caldo Half Fraser estéril.   |
| <b>Aplicação</b>                       | Meio de cultura utilizado no pré-enriquecimento para o isolamento da <i>Listeria monocytogenes</i> .  |
| <b>Princípio</b>                       | As espécies de <i>Listeria</i> hidrolisam a esculina, formando esculina que reage com os íons ferro produzindo o escurecimento do meio. A adição do citrato férrico de amônio favorece o crescimento da <i>Listeria monocytogenes</i> . O cloreto de lítio inibe o crescimento do <i>Enterococcus</i> que pode hidrolisar a esculina. O crescimento de bactérias acompanhantes é inibido pela adição de ácido nalidíxico e acriflavina. |
| <b>Modo de usar</b>                    | Utilizar conforme metodologia adotada pelo laboratório.   |
| <b>Interpretação</b>                   | Os tubos que apresentarem o escurecimento do meio são positivos e deve ser feita sub-cultura em ágar seletivo para <i>Listeria</i> .<br>Os tubos que conservarem a cor original amarelo ouro são considerados negativos.  |
| <b>Controle de Qualidade</b>           | Controle positivo: <i>Listeria monocytogenes</i> ATCC7644<br>Controle negativo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922  |
| <b>Conservação</b>                     | 2 a 15°C, ao abrigo da luz.   |
| <b>Precauções e Cuidados Especiais</b> | Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico <i>in vitro</i><br>Uso restrito por profissionais<br>Não inalar ou ingerir<br>Não utilizar o produto fora do prazo de validade e com sinais de contaminação ou com alterações de cor ou aspecto físico. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado.<br>Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada  |
| <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>      | 1. DIFCO & BBL. Manual of Microbiological Culture Media. 2009.<br>2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.<br>3. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.<br>4. Merck Microbiology Manual. 12 <sup>th</sup> ed.  |