

## ÁGAR NUTRIENTE

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
<b>Lote</b>	112605250723NUT	
<b>Data de Fabricação</b>	25/07/2023	
<b>Validade</b>	90 dias	
<b>Aparência Física</b>	Meio sólido, âmbar claro, levemente opalescente e livre de precipitados ou partículas visíveis	
<b>pH aceitável</b>	7,4 ± 0,2	
<b>pH do produto acabado</b>	7,4	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h</b>	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO		
Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	27853	Bom
<i>Listeria monocytogenes</i>	7644	Bom
Conclusão		
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: 04/08/2023



Ludimila Alfredo  
Analista da Qualidade

<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>	
<b>Apresentação</b>	Tubos com 3ml de Ágar Nutriente estéril.
<b>Aplicação</b>	Meio de utilização geral para cultura de diferentes espécies de micro-organismos bacterianos.
<b>Princípio</b>	O ágar nutriente contém peptona e extrato de carne, é uma formulação relativamente simples que fornece os nutrientes necessários para a multiplicação de um grande número de micro-organismos não fastidiosos.
<b>Modo de usar</b>	Utilizar de acordo com a metodologia utilizada pelo laboratório.
<b>Interpretação</b>	Cor original do meio: âmbar claro Crescimento de qualquer tipo de colônia.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922, <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 Controle negativo: meio não inoculado
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2°C a 15°C.
<b>Precauções e Cuidados Especiais</b>	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
<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. 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.