

CALDO MACCONKEY

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	112621270723CMC	
Data de Fabricação	27/07/2023	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio líquido, púrpura claro, livre de precipitados ou partículas visíveis.	
Volume	100ml	
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 18/72h e entre 25 a 28°C por 2 a 5 dias.		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
<i>Enterococcus faecalis</i>	19433	Inibido
Conclusão		
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado APROVADO para uso. A BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 01/08/2023

Ludimila Alfredo
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Apresentação	Frascos com 100ml de Caldo Macconkey estéril.
Aplicação	É utilizado para o cultivo de bacilos gram negativos fermentadores de lactose provenientes de amostras de água e alimento e como teste presuntivo para coliformes.
Princípio	O caldo Macconkey é um meio seletivo para bacilos gram negativos, fermentadores de lactose. Possui o Oxgall que inibe o crescimento de bactérias gram positivas e a púrpura de bromocresol como indicador.
Modo de usar	Inocular a amostra em tubos e incubar por 18/24h em condições aeróbias.
Interpretação	Bacilos fermentadores de lactose: Crescimento bom indicado pela mudança de cor do meio de púrpura para amarelo. Bacilos não fermentadores de lactose: Crescimento bom, sem mudança de coloração.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: <i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 29212
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, 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
Conservação	Conservar à temperatura de 2 a 15°C.
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. Manual DIFCO, 2003. Pág. 342 a 343. 2. Farmacopeia Brasileira, 5ª ed., vol. 1, 2010. 3. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.