

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

Página 1 de 2

CALDO LAURIL SULFATO TRIPTOSE C/ TUBO DE DURHAN

Lote	Fabricação	Validade
113460201223LST	20/12/2023	90 dias

Método de Esterilização

Calor Úmido

Controle físico		Espec	ificação	Resultados
pH (25°C)		6,8	±0,2	6,8
Aspecto físico do meio	Meio		límpido, sem precipitados ou as visíveis.	Conforme
Controle microbiológico				
Teste de Esterilidade				
Incubação		Especi	ificação	Resultados
35±2°C 24h	Ausência de crescimento microbiano		Conforme	
Teste de Produtividade				
Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
Salmonella enterica	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C	Crescimento bom – Sem	Conforme
ATCC 14028		18-24h	produção de gás	
Escherichia coli	≤10² UFC	Aeróbia, 35±2°C	Crescimento bom – Com	Conforme
ATCC 25922		18-24h	produção de gás	

Conclusão

ATCC 25923

O lote analisado atende às especificações do produto, portanto, é considerado **APROVADO** para uso. A BBV garante a esterilidade do produto lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.

Aeróbia, 35±2°C

18-24h

Inibido

Aprovação: 26/12/2023 Ludimila Alfredo Analista da Qualidade

Staphylococcus aureus

Documento disponível em: www.bioboavista.com.br

≤10⁴ UFC

Conforme



FICHA TÉCNICA

Página 2 de 2

Apresentação Tubo com 10ml de Caldo Lauril.

Método de esterilização

Calor Úmido

Aplicação

O caldo Lauril Sulfato Triptose é utilizado no crescimento de micro-organismos coliformes provenientes de materiais de importância sanitária.

Princípio

O caldo Lauril Sulfato Triptose possui a lactose em sua composição como fonte de carboidrato que será fermentada pelos coliformes. A fermentação da lactose com produção de gás é um teste presuntivo indicando a presença de coliformes. O Lauril sulfato de sódio presente no caldo inibe outros micro-organismos que não são coliformes.

Composição

Triptose; Lactose; Cloreto de Sódio; Lauril Sulfato de Sódio; Fosfato Dipotássico; Fosfato Monopotássico.

Modo de Usar

O procedimento utilizado depende do tipo de material a ser analisado e da metodologia adotada pelo laboratório. Incubar os tubos de LST a 35±0,5°C/24±2h e observar se há crescimento com produção de

gás. Em caso positivo (crescimento e produção de gás), prosseguir com os testes de identificação adotados pelo laboratório. Em caso negativo (ausência de crescimento e/ou produção de gás), reincubar até completar 48±2h e repetir a leitura, passando para os testes subsequentes em caso de crescimento com produção de gás.

Controle de Qualidade

	Crescimento bom –
Salmonella Enterica ATCC14028	Sem produção de
	gás
	Crescimento bom –
Escherichia coli ATCC 25922	Com produção de
	gás
Staphylococcus aureus ATCC 25923	Inibido

Interpretação dos resultados

Coliformes: Turvação do caldo com produção de gás dentro do tubo de Durhan.

Precauções e Cuidados Especiais

Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico in

Uso restrito por profissionais.

Não inalar ou ingerir.

www.bioboavista.com.br

A.L.B. Luz. Rua Um, 437, Jd. Nova Espírito Santo, CEP 13273-200, Valinhos - SP 19 3849-7499

contato@bioboavista.com.br

Não utilizar o produto fora do prazo de validade, com sinais de contaminação, com alterações de cor e umidade. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado.

Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada.

Conservação

Conservar entre 2 e 15°C, em local seco e ao abrigo da luz.

Validade

90 dias.

Descarte do produto

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

Garantia da Qualidade

A bioBoaVista garante seus produtos, desde que sejam utilizados como descrito nas respectivas instruções de uso e em referências nacionais e internacionais. A bioBoaVista não se responsabiliza no caso de seus produtos serem utilizados para outra finalidade diferente da descrita e aprovada pela bioBoaVista. Todos os diagnósticos clínicos devem ser analisados em conjunto com evidências clínicas e não apenas com os resultados laboratoriais.

Referências

- 1. Becton, Dickinson and Company. Dfico & 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.