

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

Página 1 de 3

CALDO TETRATIONATO MULLER KAUFFMANN COM NOVOBIOCINA - 10ML

Código	Lote	Fabricação	Validade
MEI00096	113351241123TRMKN	24/11/2023	90 dias
Método de Esterili	zação		
Meio esterilizado p	oor filtração, utilizando sistema cor	n filtro microbiológico	0,22μm e envasado em Salas
Limpas ISO Classe	7.		

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	8,0±0,2	8,1
Aspecto físico	Líquido, opaco, verde claro, com precipitado branco	Conforme
	insolúvel	

Contro	le mi	icrobi	iolóį	gico

Teste de Esterilidade		
Incubação	Especificação	Resultados
35±2°C 24h	Ausência de crescimento microbiano (TSA)	Conforme

Teste de Produtividade				
Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
Salmonella typhimurium ATCC 14028	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 24h	Crescimento bom, colônias rosas com centro negro (XLD)	Conforme

Teste de Seletividade				
Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
Escherichia coli ATCC 25922	10 ⁴ -10 ⁶ UFC	Aeróbia, 35±2°C 24h	Inibição completa ou parcial (TSA)	Conforme
Enterococcus faecalis ATCC 19433	10 ⁴ -10 ⁶ UFC	Aeróbia, 35±2°C 24h	Inibição completa ou parcial (TSA)	Conforme

Meio de confirmação: Agar XLD; Agar Triptona de Soja (TSA).

Conclusão

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

Aprovação: 30/11/2023

Ludimila Alfredo Analista da Qualidade



A.L.B. Luz. Rua Um, 437, Jd. Nova Espírito Santo, CEP 13273-200, Valinhos - SP 19 3849-7499 contato@bioboavista.com.br www.bioboavista.com.br



FICHA TÉCNICA

Página 2 de 3

Apresentação

Tubos com 10ml de Caldo Tetrationato Muller Kauffmann com Novobiocina estéril.

Método de esterilização

Calor Úmido

Aplicação

Meio de cultura recomendado para o enriquecimento seletivo de *Salmonella* à partir de alimentos e outras amostras.

Princípio

Muitas células de *Salmonella* podem sofrer injuria durante o processamento de alimentos, tornando importante a sua recuperação para posterior identificação. Além disso, dentro de uma mesma amostra podem existir diferentes microorganismos capazes de inibir o crescimento de espécies de *Salmonella*. A ISO 6579 recomenda o enriquecimento seletivo de amostras de alimentos para garantir a destruição da flora concorrente e recuperação das espécies de *Salmonella*.

O meio Caldo Tetrationato Muller Kauffmann com Novobiocina é utilizado como um meio de enriquecimento seletivo para Salmonella que possam estar presentes em pequenas quantidades em alimentos. O meio contém tiossulfato de sódio que na presença de iodo produz tetrationato, suprimindo o crescimento de coliformes e outras bactérias entéricas presentes na amostra.

Salmonella, Proteus e algumas outras espécies de bactérias podem reduzir o tetrationato, não sendo inibidas por ele. A adição de novobiocina a 40mg por litro de caldo garante a supressão do crescimento de Proteus. Bile promove o crescimento de Salmonella, mas inibe outras bactérias acompanhantes. O verde brilhante suprime bactérias gram positivas. Carbonato de cálcio é o agente tamponante do ácido súlfuirico formado durante a redução do tetrationato.

Modo de Usar

www.bioboavista.com.br

Antes de realizar as análises, permita que os tubos com o meio de cultura atinjam temperatura ambiente. Adicione nos tubos 0,2ml de solução de iodo para tetrationato (iodo/iodeto de potássio).

Inocule a amostra de acordo com a técnica adotada pelo laboratório. Incube por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada. Prossega com a análise de acordo com técnicas estabelecidas pelo laboratório.

Controle de Qualidade

Teste	Resultado	
Esterilidade	Ausência de crescimento	
	microbiano	
Salmonella	Crescimento bom, colônias	
enterica	rosas com centro negro	
ATCC 14028	(XLD)	
Escherichia coli	Inibição completa ou	
ATCC 25922	parcial	
Enterococcus	Inihia a campulata	
faecalis	Inibição completa	
ATCC 19433		

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.

Conservação

Conservar de 2 a 15°C ao abrigo da luz.

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



CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

Página 3 de 3

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

ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain for the detection, Horizontal method enumeration and sorotyping of Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp.

ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.

Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.

Merck Microbiology Manual. 12th ed.