

## CALDO RAPPAPORT-VASSILIADIS SOYA (RVS) – 10ML

| Código   | Lote            | Fabricação | Validade |
|----------|-----------------|------------|----------|
| MEI00085 | 113267011123RVS | 01/11/2023 | 90 dias  |

### Método de Esterilização

Meio esterilizado por filtração, utilizando sistema com filtro microbiológico 0,22µm e envasado em Salas Limpas ISO Classe 7.

| Controle físico | Especificação  | Resultados |
|-----------------|--|------------|
| pH (25°C)       | 5,2±0,2  | 5,0        |
| Aspecto físico  | Meio líquido, límpido, azul, sem precipitados ou partículas visíveis | Conforme   |

### Controle microbiológico

#### 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 |
|--|----------------------|------------------------|--|------------|
| <i>Salmonella enterica</i><br>ATCC 14028 | ≤10 <sup>2</sup> UFC | Aeróbia,<br>41±1°C 24h | Crescimento bom, colônias rosas com centro negro (XLD) | Conforme   |

#### Teste de Seletividade

| Cepa controle                              | Inóculo                              | Incubação              | Especificação                      | Resultados |
|--|--------------------------------------|------------------------|------------------------------------|------------|
| <i>Escherichia coli</i><br>ATCC 25922      | 10 <sup>4</sup> -10 <sup>6</sup> UFC | Aeróbia,<br>41±1°C 24h | Inibição completa ou parcial (TSA) | Conforme   |
| <i>Enterococcus faecalis</i><br>ATCC 19433 | 10 <sup>4</sup> -10 <sup>6</sup> UFC | Aeróbia,<br>41±1°C 24h | Inibição completa (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: 09/11/2023

Ludimila Alfredo  
Analista da Qualidade



### Apresentação

Tubos com 10ml de Caldo Rappaport-Vassiliadis Soya (RVS) estéril.

### Método de esterilização

Filtração (método asséptico).

### Aplicação

Meio utilizado para o enriquecimento seletivo e isolamento de *Salmonella* spp provenientes de amostras de alimentos como carnes e produtos lácteos, amostras de fezes e água contaminada.

### Princípio

É um meio de enriquecimento seletivo para *Salmonellas*. Outras bactérias intestinais são tipicamente inibidas pelo verde malaquita, alta pressão osmótica e/ou baixo pH.

### Modo de Usar

Inocular a amostra no caldo Rappaport e incubar a  $41 \pm 1^\circ\text{C}$  por 24h. Após o período de incubação semear em ágar seletivo para *Salmonella* e incubar a  $35 \pm 2^\circ\text{C}$  por 24h. Prosseguir a análise de acordo com a técnica adotada pelo laboratório.

### Controle de Qualidade

| Teste                                   | Resultado   |
|---|---|
| Esterilidade                            | Ausência de crescimento microbiano                              |
| <i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028   | Crescimento bom, colônias rosas com centro negro (XLD)          |
| <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922      | Inibição completa ou parcial                                    |
| <i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 19433 | Inibição completa   |
| Aspecto                                 | Líquido, límpido, azul, sem precipitados ou partículas visíveis |

### 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  $15^\circ\text{C}$  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 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.