

CALDO FRASER – 10ML

Lote	Fabricação	Validade
140124FR	03/01/2024	90 dias

Método de Esterilização

Filtração

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	7,2±0,2	7,0
Aspecto físico do meio	Meio líquido, amarelo ouro a âmbar médio, límpido a levemente opalescente, podendo apresentar leve precipitado	Conforme

Controle microbiológico**Teste de Esterilidade**

Incubação	Especificação	Resultados
35±2°C 24h	Ausência de crescimento microbiano	Conforme

Teste de Produtividade

Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC 7644	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 24-72h	Crescimento bom – Com hidrólise positiva	Conforme
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	≤10 ⁴ UFC	Aeróbia, 35±2°C 24-72h	Crescimento inibido	Conforme
<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 29212	≤10 ⁴ UFC	Aeróbia, 35±2°C 24-72h	Crescimento inibido	Conforme

Conclusão

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.

Aprovação: 10/01/2024

Ludimila Alfredo

Analista da Qualidade

Documento disponível em: www.bioboavista.com.br

Apresentação

Tubo com 10ml de Caldo Fraser.

Método de esterilização

Filtração

Aplicação

Meio de cultura utilizado no enriquecimento para o isolamento da *Listeria monocytogenes*.

Princípio

As espécies de *Listeria* hidrolisam a esculina, formando esculina que reage com os íons ferro produzindo o escurecimento do meio. A adição do citrato férrico de amônio favorece o crescimento da *Listeria monocytogenes*. O cloreto de lítio inibe o crescimento do *Enterococcus* que pode hidrolisar a esculina. O crescimento de bactérias acompanhantes é inibido pela adição de ácido nalidíxico e acriflavina.

Composição

Proteose Peptona; Triptona; Extrato de Carne; Extrato de Levedura; Cloreto de Sódio; Fosfato dissódico; Fosfato monopotássico; Esculina; Cloreto de Lítio; Citrato Férrico Amoniacal; Ácido Nalidíxico; Cloridrato de Acriflavina.

Modo de Usar

Utilizar de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório. Incubar pelo tempo e temperatura utilizados na técnica adotada.

Controle de Qualidade

<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento bom – Com hidrólise positiva
<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC 7644	Crescimento inibido
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento inibido

Interpretação dos resultados

Os tubos que apresentarem o escurecimento do meio são positivos e deve ser feita sub-cultura em ágar seletivo para *Listeria*.

Os tubos que conservarem a cor original amarelo ouro são considerados negativos.

Precauções e Cuidados Especiais

Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico *in vitro*.

Uso restrito por profissionais.

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

Não inalar ou ingerir.

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, 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. DIFCO & BBL. Manual of Microbiological Culture Media. 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.