

CALDO LACTOSE SULFITO

Lote	Fabricação	Validade
130124CLS	03/01/2024	90 dias

Método de Esterilização

Calor úmido

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	6,4±0,2	6,2
Aspecto físico	Meio líquido, amarelo claro, límpido, livre de precipitados.	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>C. perfringens</i> ATCC 13124	≤10 ² UFC	Anaeróbia, 46±2°C 24h	Crescimento bom c/ formação de gás	Conforme
<i>S. aureus</i> ATCC 25923	≤10 ² UFC	Anaeróbia, 46±2°C 24h	Crescimento bom	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: 08/01/2024

Ludimila Alfredo

Analista da Qualidade

Documento disponível em: www.bioboavista.com.br

Apresentação

Tubos de plástico flip-top com 8ml de Caldo Lactose Sulfito estéril.

Aplicação

Meio para prova bioquímica, testes de fermentação de carboidratos.

Princípio

O meio contém triptona e extrato de leveduras, as quais fornecem compostos nitrogenados essenciais para o desenvolvimento das espécies de clostrídios. A lactose é a fonte de carbono, e a produção de gás, formada devido à fermentação da lactose, é observada no tubo de Durham. A cisteína fornece as condições de redução do sulfito e o citrato de amônio e ferro age como indicador, a redução do sulfito, é evidenciada através da formação de precipitado negro na base do tubo. As cepas de *Clostridium perfringens* produzem gás ao fermentar a lactose e reduzem o sulfito a 46°C. O teste da redução do sulfito é uma das características mais usadas para a identificação de *Clostridium perfringens* na análise de alimentos.

Para a obtenção do meio completo é necessária a suplementação com solução de Citrato férrico amoniacal e solução de Bissulfito de sódio.

Composição

Formulação	Composição/L
Triptona	5,0g
Lactose	10,0g
Cloreto de sodio p.a	2,5g
Extrato de leveduras	2,5g
L-cisteína monohidratada	0,3g
Água deionizada	1L

Modo de usar

Utilizar conforme metodologia adotada pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura indicados.

Controle de qualidade

Microrganismo	Resultado esperado	
<i>C. perfringens</i> ATCC 13124	Crescimento bom/ formação de gás/ precipitado negro	Incubação 46°C/24h
<i>S. aureus</i> ATCC 25923	Crescimento bom	Incubação 46°C/24h

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.

Validade

90 dias.

Conservação

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

Descarte

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

- ISO 11133. Microbiology of food, animal feed and water – Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 1rd ed. The International Organization for Standardization, 2014.
- ISO 7937:2004. Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection and enumeration of *Clostridium perfringens*.