

**CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE****CALDO XILOSE – TUBO 3ML**

<b>Código</b>	<b>Lote</b>	<b>Fabricação</b>	<b>Validade</b>
MEI00286	1800224XC	05/02/2024	90 dias

**Método de Esterilização**

Calor Úmido (autoclave)

<b>Controle físico</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
pH (25°C)	6,8±0,2	6,7
Aspecto físico – Meio de cultura	Meio líquido púrpura, com presença de precipitados ou partículas que não interferem na reação.	Conforme

**Controle microbiológico****Teste de Esterilidade**

<b>Incubação</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
35±2°C 24h	Ausência de crescimento microbiano	Conforme

**Teste de Produtividade**

<b>Cepa controle</b>	<b>Inóculo</b>	<b>Incubação</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC 7644	≤10 <sup>2</sup> UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento inibido – Cor original Púrpura mantida	Conforme
<i>P. mirabilis</i> ATCC 25933	≤10 <sup>4</sup> UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Mudança do caldo para a coloração amarela	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: 07/02/2024

Ludimila Alfredo  
Analista da QualidadeDocumento disponível em: [www.bioboavista.com.br](http://www.bioboavista.com.br)

## CALDO XILOSE

### Apresentação

Tubos de plástico com 3ml de Caldo Xilose estéril, fundo cônico, base plana e tampa rosca com anéis antivazamento.

### Método de esterilização

Calor úmido.

### Aplicação

Meio para prova bioquímica, testes de fermentação de carboidratos.

### Princípio

O método de confirmação com o caldo xilose está relacionado à capacidade de *Listeria seeligeri* e *Listeria ivanovii* de fermentar xilose. A fermentação da xilose é revelada por uma mudança de cor do meio de roxo para o amarelo (acidificação), devido à presença de um indicador de pH, caldo púrpura de bromocresol. As espécies de *Listeria* são diferenciadas principalmente através da fermentação de carboidratos, ramnose, xilose, manitol. Este teste, juntamente com o caldo ramnose permite distinguir *Listeria monocytogenes* de outras do mesmo gênero, como *Listeria ivanovii*, por exemplo. *Listeria monocytogenes* não fermenta a xilose, sendo o resultado negativo para esta determinação.

### Modo de usar

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

### Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento microbiano
<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC 7644	Crescimento inibido mantendo a cor original púrpura
<i>Proteus mirabilis</i> ATCC 25933	Crescimento bom com mudança do caldo para a coloração amarela

### Interpretação dos resultados

Cor púrpura: indicativo de ausência de *Listeria monocytogenes*. Havendo crescimento, realizar análise microscópica, subcultura em meios seletivos e testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário.

### Precauções e cuidados especiais

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

Uso restrito por profissionais.

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 2-8°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 a qualidade de seus produtos desde que sejam utilizados conforme as respectivas instruções de uso e em referências nacionais e internacionais. A bioBoaVista não se responsabiliza pela utilização de seus produtos para outra finalidade diferente da descrita e aprovada pela companhia. Todos os diagnósticos clínicos devem ser analisados em conjunto com evidências clínicas e não apenas com 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 11290-1. Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* - Part 1: detection method, 1rd ed. The International Organization for Standardization, 2017.