

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE**CALDO LAURIL SULFATO TRIPTOSE
C/ TUBO DE DURHAN**

Lote	Fabricação	Validade
1790224LST	05/02/2024	90 dias

Método de Esterilização

Calor Úmido

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	6,8±0,2	6,7
Aspecto físico do meio	Meio líquido, âmbar médio, límpido, sem precipitados ou partículas visíveis.	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>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Sem produção de gás	Conforme
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Com produção de gás	Conforme
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	≤10 ⁴ UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	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: 08/02/2024

Ludimila Alfredo

Analista da Qualidade

Documento disponível em: www.bioboavista.com.br

**CALDO LAURIL SULFATO TRIPTOSE
C/ TUBO DE DURHAN****Apresentação**

Tubo com 10ml de Caldo Lauril.

Método de esterilização

Calor Úmido

Aplicação

O caldo Lauril Sulfato Triptose é utilizado no crescimento de micro-organismos coliformes provenientes de materiais de importância sanitária.

Princípio

O caldo Lauril Sulfato Triptose possui a lactose em sua composição como fonte de carboidrato que será fermentada pelos coliformes. A fermentação da lactose com produção de gás é um teste presuntivo indicando a presença de coliformes. O Lauril sulfato de sódio presente no caldo inibe outros micro-organismos que não são coliformes.

Modo de Usar

O procedimento utilizado depende do tipo de material a ser analisado e da metodologia adotada pelo laboratório. Incubar os tubos de LST a 35±0,5°C/24±2h e observar se há crescimento com produção de gás. Em caso positivo (crescimento e produção de gás), prosseguir com os testes de identificação adotados pelo laboratório. Em caso negativo (ausência de crescimento e/ou produção de gás), reincubar até completar 48±2h e repetir a leitura, passando para os testes subsequentes em caso de crescimento com produção de gás.

Controle de Qualidade

<i>Salmonella Enterica</i> ATCC14028	Crescimento bom – Sem produção de gás
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento bom – Com produção de gás
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Inibido

Interpretação dos resultados

Coliformes: Turvação do caldo com produção de gás dentro do tubo de Durhan.

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 e 15°C, em local seco e 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. Becton, Dickinson and Company. Dfco & 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, 3^a ed., 2007.
4. Merck Microbiology Manual. 12th ed.