

CALDO LETHEEN

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	112397070623CL	
Data de Fabricação	07/06/2023	
Validade	01 ano	
Método de Esterilização	Raio gama	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Resultado
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
Conclusão		
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado APROVADO para uso. A bioBoaVista garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 14/06/2023

Ludimila Alfredo
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO		
Componentes	1 tubo com 10ml de Caldo Lethen	
Aplicação	Meio de cultura utilizado para testar a atividade antimicrobiana de desinfetantes aplicados em superfícies de importância sanitária.	
Princípio	A Lecitina presente no meio neutraliza os compostos de amônio quaternário e o Polisorbato 80 neutraliza fenóis, hexaclorofenos, formalina e com a Lecitina, neutraliza o etanol.	
Modo de Usar	Utilizar conforme a metodologia adotada pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura utilizados na técnica adotada.	
Controle de Qualidade	Controle positivo – 35±2°C por 24 horas.	
	Cepas	Resultado (turvação)
	<i>Escherichia coli</i>	Bom
	<i>Staphylococcus aureus</i>	Bom
	<i>Salmonella typhimurium</i>	Bom
	Controle negativo	
Meio não inoculado (meio âmbar, límpido).		
Precauções e Cuidados Especiais	Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico <i>in vitro</i> Uso restrito por profissionais Não inalar ou ingerir Não utilizar o produto fora do prazo de validade e com sinais de contaminação ou com alterações de cor ou aspecto físico. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado. Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada	
Conservação	Conservar à temperatura de 2 a 35°C. Pode ser transportado em temperatura ambiente.	
Descarte do Produto	Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.	
Referências Bibliográficas	1. DIFCO & BBL. Manual of Microbiological culture Media. 2009. 2. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. 3. Merck Microbiology Manual. 12 th ed.	