

## ÁGAR VERDE BRILHANTE

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
<b>Lote</b>	112406120623VB	
<b>Data de Fabricação</b>	12/06/2023	
<b>Validade</b>	90 dias	
<b>Aparência Física</b>	Meio sólido, laranja, levemente opalescente, sem precipitados ou partículas visíveis.	
<b>pH aceitável</b>	6,9 ± 0,2	
<b>pH do produto acabado</b>	6,9	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h</b>	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO		
Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento/Características das colônias
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom, colônias vermelhas
<i>Escherichia coli</i>	25922	Inibição parcial, colônias amarelas
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Inibido
Conclusão		
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado <b>APROVADO</b> para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 14/06/2023



Ludimila Alfredo  
Analista da Qualidade

<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>	
<b>Apresentação</b>	Pacote com 10 placas 90x15mm com Ágar Verde Brilhante estéril.
<b>Aplicação</b>	Meio seletivo diferencial para isolamento de espécies de <i>Salmonella</i> , exceto <i>Salmonella typhi</i> e <i>Shigella</i> , em amostras de fezes, urina, produtos alimentícios e farmacêuticos. Para uso diagnóstico <i>in vitro</i> .
<b>Princípio</b>	Este meio contém lactose, cuja degradação do ácido é indicada pelo indicador de pH que muda sua cor para amarelo. O indicador mostra uma cor vermelho escuro na faixa alcalina. O crescimento da flora microbiana gram positiva, da <i>Salmonella typhi</i> e da <i>Shigella</i> é inibido pelo verde brilhante.
<b>Modo de usar</b>	Utilizar de acordo com a metodologia estabelecida pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada.
<b>Interpretação</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bactérias não fermentadoras de lactose e sacarose: Colônias suspeitas de <i>Salmonella</i> (exceto <i>S. typhi</i>): colônias rosas opacas, circundadas por zona vermelha.</li> <li>• Bactérias fermentadoras de lactose e sacarose: quando não inibidas apresentam colônias amarelas a amarelas esverdeadas, circundadas por zona amarela esverdeada.</li> </ul>
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2°C a 15°C. Considerando que este produto pode apresentar até 80% de água em sua composição, ao sofrer variações de temperatura todo meio de cultura pode gerar condensação, de pouco a muita, acumulando água na placa. Recomenda-se guardar as placas com o meio virado para cima e, quando necessário, desprezar ou secar a água acumulada (deixar as placas dentro do fluxo laminar ligado com a tampa meio aberta) e deixar o meio de cultura estabilizar a temperatura antes da sua utilização. Evitar variações de temperatura. Retirar apenas as placas que serão utilizadas na rotina. O uso de refrigerador tipo frost-free não é recomendado devido ao efeito desidratante deste tipo de equipamento.
<b>Precauções e Cuidados Especiais</b>	<p>Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico <i>in vitro</i></p> <p>Uso restrito por profissionais</p> <p>Produto não reutilizável. Utilizar apenas uma vez</p> <p>Não inalar ou ingerir</p> <p>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.</p> <p>Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada.</p>
<b>Descarte</b>	Após o uso, o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.
<b>Referências bibliográficas</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Becton, Dickinson and Company. Dfco &amp; BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009.</li> <li>2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.</li> <li>3. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.</li> <li>4. Merck Microbiology Manual. 12th ed.</li> </ol>