

VRBA
Violet Red Bile Agar

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	112409120623VRBA	
Data de Fabricação	13/06/2023	
Validade	90 dias	
Aparência Física do ágar VRBG	Meio sólido, roxo avermelhado, levemente opalescente, sem precipitados ou partículas visíveis.	
pH aceitável	7,4 ± 0,2	
pH do produto acabado	7,2	
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	Crescimento
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom, colônias vermelhas com precipitado
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom, colônias transparentes
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Inibido
Conclusão		
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado APROVADO para uso. A BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 15/06/2023

Ludimila Alfredo
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Apresentação	Placas 90x15 com VRBA estéril.
Aplicação	Meio seletivo contendo lactose para a detecção e enumeração de coliformes em produtos lácteos e em alimentos em geral.
Princípio	VRBA é um meio seletivo que possui sais biliares e cristal violeta que inibem bactérias gram positivas. Possui lactose como fonte de carboidrato e vermelho neutro como indicador de pH. A fermentação da lactose resulta em ácidos, detectados pelo indicador de pH ocorrendo viragem para vermelho e pela formação de um halo avermelhado ao redor das colônias.
Modo de usar	Utilizar conforme metodologia adotada pelo laboratório.
Interpretação	Coliformes fermentadores de lactose: formação de colônias vermelhas escuras com precipitado vermelho ao redor das colônias.
Controle de qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923
Conservação	Conservar entre 2 a 15°C.
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. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado. Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada.
Descarte	Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.
Referências bibliográficas	1. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 3. Manual OXOID. Pág 2-80 e 2-146, 2000. 4. DIFCO & BBL, Manual of Microbiological culture Media, págs.218-220, págs.577-579, 2003. 5. Merck Microbiology Manual. 12 th ed.