

ÁGAR MENDO

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE				
Lote			112228140423MENDO	
Data de Fabricação			17/04/2023	
Validade			90 dias	
Aparência Física			Meio sólido, rosa, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis.	
pH aceitável			7.2 ± 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/Características das colônias		
Escherichia coli	25922	Bom, colônias rosas com brilho metálico		
Salmonella typhimurium	14028	Bom, colônias transparentes		
Staphylococcus aureus	25923	Inibido		
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: 18/04/2023

Ludimila Alfredo Analista da Qualidade



INSTRUÇÕES DE USO				
Apresentação	Pacotes com 10 placas 49x13mm com Ágar mEndo estéril.			
Aplicação	Meio de cultura utilizado no cultivo e contagem de coliformes fecais em amostras de água utilizando a técnica da membrana filtrante.			
Princípio	O ágar m Endo contém peptonas como fonte de carbono, nitrogênio, vitaminas e minerais. Contém extrato de levedura que fornece vitaminas do complexo B que estimulam o crescimento bacteriano. O carboidrato presente é a lactose, contém desoxicolato de sódio e lauril sulfato de sódio que são inibidores. Como indicador de pH possui a fucsina básica. As bactérias fermentadoras de lactose produzem acetaldeído que reage com o sulfito de sódio e a fucsina presentes no meio formando colônias rosas a vermelhas. O desenvolvimento de brilho metálico nas colônias ocorre quando a bactéria produz aldeído com a rápida fermentação da lactose. As colônias das bactérias não fermentadoras de lactose são claras ou incolores.			
Modo de usar	Utilizar de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório.			
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922, <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028. Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923			
Interpretação	Coliformes fecais: Colônias rosas a vermelhas Coliformes não fecais: Colônias claras, rosas a incolores			
Conservação	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.			
Precauções e Cuidados Especiais	Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico <i>in vitro</i> Uso restrito por profissionais Produto não reutilizável. Utilizar apenas uma vez Não inalar ou ingerir Não utilizar o produto fora do prazo de validade e com sinais de contaminação, ressecamento ou com alterações de cor ou espessura. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado. Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada			
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	 Dfico & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media. BD, 2nd ed., 2009. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. Merck Microbiology Manual. 12th ed. 			