

ÁGAR CONTAGEM DE BACTÉRIAS

Lote	Fabricação	Validade
113448151223CB	15/12/2023	180 dias

Método de Esterilização

Calor Úmido

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	6,8±0,2	6,8
Aspecto físico	Meio sólido, levemente opalescente, âmbar claro, livre de precipitados ou partículas visíveis.	Conforme

Controle microbiológico**Teste de Esterilidade**

Incubação	Especificação	Resultados
35±2°C POR 24h	Ausência de crescimento microbiano	Conforme

Teste de Produtividade

Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Colônias brancas	Conforme
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Colônias brancas	Conforme
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Colônias brancas	Conforme
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 27853	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Colônias brancas	Conforme
<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC 7644	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Colônias brancas	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: 19/12/2023

Ludimila Alfredo

Analista da Qualidade



Documento disponível em: www.bioboavista.com.br

Apresentação

Frascos com 100ml Ágar Contagem de bactérias.

Frascos com 400ml Ágar Contagem de bactérias.

Método de esterilização

Calor Úmido

Aplicação

Meio de utilização geral para cultura de diferentes espécies de micro-organismos bacterianos.

Princípio

O ágar nutriente contém peptona e extrato de carne, é uma formulação relativamente simples que fornece os nutrientes necessários para a multiplicação de um grande número de micro-organismos não fastidiosos.

Composição

Extrato de carne; Extrato de Levedura; Peptona; Cloreto de Sódio; Ágar.

Modo de Usar

Fundir o meio de cultura e resfriar a 45-50°C. Inocular a amostra em placas de Petri estéreis, de acordo com a técnica estabelecida pelo laboratório. Verter nas placas inoculadas o meio de cultura previamente fundido e resfriado (entre 15-20ml). Misturar o inóculo com o meio de cultura movimentando suavemente as placas, em superfície plana, com movimentos em forma de oito. Permitir que o meio esfrie e solidifique. Incubar as placas em estufa bacteriológica por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada. Após o período de incubação avaliar o crescimento.

Controle de Qualidade

<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento bom – Colônias brancas
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Crescimento bom – Colônias brancas
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	Crescimento bom – Colônias brancas
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 27853	Crescimento bom – Colônias brancas
<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC 7644	Crescimento bom – Colônias brancas

Interpretação

O crescimento microbiano é verificado através da formação de colônias no meio de cultura. Na presença de crescimento, realizar análise microscópica, subcultura em meio seletivo ou testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário.

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 e com alterações de cor. 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 15°C.

Validade

180 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

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, 3ª ed., 2007.
4. Merck Microbiology Manual. 12th ed.