

ÁGAR mENDO - PLACA 49X13

Código	Lote	Fabricação	Validade	
MEI00022	112588180723MENDO	24/07/2023	90 dias	
Controle físico		Especificação	Resultados	
pH (25°)		7,2 ± 0,2	7,2	
Aspecto físico		Meio sólido, rosa, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis.	Conforme	
Controle microbiológico				
Teste de Esterilidade				
Incubação		Especificação	Resultados	
35±2°C 24h		Ausência de crescimento microbiano	Conforme	
Teste de Produtividade				
Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	10 ³ -10 ⁴	Aeróbia, 35±2°C 24h	Crescimento bom, colônias rosas a vermelhas com brilho metálico	Conforme
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	10 ³ -10 ⁴	Aeróbia, 35±2°C 24h	Crescimento bom, colônias transparentes a rosas	Conforme
Teste de Seletividade				
Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	10 ⁴ -10 ⁶	Aeróbia, 35±2°C 24h	Inibido	Conforme
Conclusão				
O lote analisado atende às especificações do produto, portanto, é considerado APROVADO para uso. A BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.				

Aprovação: 27/07/2023
Ludimila Alfredo
Analista da Qualidade



ÁGAR mENDO
Apresentação

Placa 49x13 com 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 conforme metodologia adotada pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura utilizados pela técnica adotada.

Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento microbiano
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento bom, colônias rosas a vermelhas com brilho metálico
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	Crescimento bom, colônias transparentes a rosas
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Inibido
Aspecto	Meio sólido, rosa,

	levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis.
--	--

Interpretação dos resultados

Coliformes fecais: Colônias rosas a vermelhas.

Coliformes não fecais: Colônias claras, rosas a incolores.

Havendo crescimento, realizar análise microscópica e testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário. Realizar a leitura de acordo com os compêndios oficiais ou metodologia interna do laboratório.

Precauções e Cuidados Especiais

Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico *in vitro*.

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. 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°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.

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

A bioBoaVista garante seus produtos, desde que sejam utilizados como descrito nas respectivas instruções de uso e em referências nacionais e internacionais. A bioBoaVista não se responsabiliza no caso de seus produtos serem utilizados para outra finalidade diferente da descrita e aprovada pela bioBoaVista. Todos os diagnósticos clínicos devem ser analisados em conjunto com evidências clínicas e não apenas com os resultados laboratoriais.

Referências

ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. Becton, Dickinson and Company. Dfco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009.