

**ÁGAR VRBA**

Lote	Fabricação	Validade
113201181023VRBA	19/10/2023	90 dias

**Método de Esterilização**

Calor Úmido

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	7,4±0,2	7,2
Aspecto físico	Meio sólido, roxo avermelhado, levemente opalescente, sem 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 <sup>2</sup> UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Colônias vermelhas com precipitado	Conforme
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	≤10 <sup>2</sup> UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Colônias transparentes	Conforme
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	≤10 <sup>4</sup> UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Inibido	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: 20/10/2023

Ludimila Alfredo  
Analista da QualidadeDocumento disponível em: [www.bioboavista.com.br](http://www.bioboavista.com.br)

### Apresentação

Placas de Petri 90x15.

### Método de esterilização

Calor Úmido

### 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.

### Composição

Extrato de Levedura; Digestão enzimática de gelatina; Sais Biliares; Lactose; Cloreto de Sódio; Vermelho Neutro; Violeta de Cristal; Ágar.

### Modo de Usar

Utilizar de acordo com a metodologia utilizada pelo laboratório.

### Controle de Qualidade

<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento bom – Colônias vermelhas com precipitado
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	Crescimento bom – Colônias transparentes
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Inibido

### Interpretação

Coliformes fermentadores de lactose: formação de colônias vermelhas escuras com precipitado vermelho ao redor das colônias.

### 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

90 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

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

1. ISO 1133:2014. 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<sup>th</sup> ed.