

ÁGAR TSA 100ML

Lote	Fabricação	Validade
900124TSA	19/01/2024	180 dias

Método de Esterilização

Calor Úmido

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	7,3±0,2	7,2
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>Streptococcus pyogenes</i> ATCC 19615	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Colônias brancas	Conforme
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Colônias brancas	Conforme
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Colônias brancas	Conforme
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC 6633	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Colônias brancas	Conforme
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	≤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: 24/01/2024

Ludimila Alfredo

Analista da Qualidade



Documento disponível em: www.bioboavista.com.br

Apresentação

Frascos com 100ml Ágar TSA
Frascos com 400ml Ágar TSA

Método de esterilização

Calor Úmido

Aplicação

Meio de cultura não seletivo utilizado para o isolamento e cultivo de micro-organismos não fastidiosos e fastidiosos

Princípio

A combinação de caseína e peptonas de soja no TSA torna o meio altamente nutritivo, fornecendo os nutrientes necessários para o desenvolvimento dos micro-organismos.

Composição

Digestão Pancreática de Caseína; Papaic. Digestão de Farelo de Soja; Cloreto de Sódio; Ágar Bacteriológico.

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>Streptococcus pyogenes</i> ATCC 19615	Crescimento bom – Colônias brancas
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento bom – Colônias brancas
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	Crescimento bom – Colônias brancas
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC 6633	Crescimento bom – Colônias brancas
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	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**

- Dfco & 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.