

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

Página 1 de 2

ÁGAR TSC 400ML

Lote	Fabricação	Validade
113350241123TSC	24/11/2023	180 dias
Método de Esterilização		

Calor Úmido

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	7,6±0,2	7,5
Aspecto físico	Meio sólido, âmbar a esverdeado, levemente	Conforme

Controle microbiológico

Teste de Esterilidade				
Incubação		Especificação		Resultados
25±2°C de 2 a 7 dias		Ausência de crescimento microbiano		Conforme
Teste de Produtividade				
Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
Clostridium perfringens	≤10 ² UFC	Anaeróbia,	Crescimento bom –	Conforme
ATCC 13124		35±2°C 24-72h	Colônias negras	

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: 29/11/2023 Ludimila Alfredo Analista da Qualidade



Documento disponível em: www.bioboavista.com.br



FICHA TÉCNICA

Página 2 de 2

Apresentação

Frascos com 100ml Ágar TSC Frascos com 400ml Ágar TSC

Método de esterilização

Calor Úmido

Aplicação

Meio seletivo e diferencial para isolamento e contagem de Clostrídios sulfito redutores e *Clostridium perfringens*.

Princípio

A peptona de carne, peptona de soja e extrato de levedura fornecem nutrientes essenciais e vitaminas para o desenvolvimento de Clostrídios. As bactérias positivas para H2S reduzem o sulfito (do bissulfito de sódio) no meio de cultura para o sulfeto, que forma um sal negro com citrato férrico de amônio (FeS).

A cicloserina inibe a flora bacteriana associada, é a razão pela qual algumas colônias inibidas parecem menores. Também reduz o escurecimento difuso em torno do *Clostridium perfringens*.

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

Teste	Resultado	
Clostridium perfringens ATCC	Crescimento bom –	
13124	Colônias negras	

Interpretação

As colônias negras devem ser consideradas como presuntivas para *Clostridium perfringens*.

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.

A.L.B. Luz. Rua Um, 437, Jd. Nova Espírito Santo, CEP 13273-200, Valinhos - SP 19 3849-7499

contato@bioboavista.com.br www.bioboavista.com.br

Conservação

Conservar à temperatura de 2 a 15ºC.

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

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

- Becton, Dickinson and Company. Dfico & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009
- ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.
- 4. Merck Microbiology Manual. 12th ed.