

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE**ÁGAR XLD**

Lote	Fabricação	Validade
1250124XLD	29/01/2024	90 dias

Método de Esterilização

Calor Úmido

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	7,4±0,2	7,4
Aspecto físico	Meio sólido, vermelho, levemente opalescente, 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 ⁴ UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento parcial – Colônias amarelas	Conforme
<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 19433	≤10 ⁴ UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Inibido	Conforme
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Colônias rosas com centro negro	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: 26/01/2024

Ludimila Alfredo
Analista da QualidadeDocumento disponível em: www.bioboavista.com.br

ÁGAR XLD

Apresentação

Placas 90x15 estéreis.

Método de esterilização

Calor úmido

Aplicação

O ágar XLD (Ágar Xilose Lisina desoxicolato) é um meio moderadamente seletivo, recomendado para o isolamento de patógenos entéricos, especialmente Salmonella e Shigella. Para uso diagnóstico in vitro.

Princípio

A Xilose é adicionada no meio e é fermentada por praticamente todos os micro-organismos entéricos, exceto por Shigellas, esta propriedade permite a diferenciação de espécies de Shigellas. A lisina é incluída para permitir a diferenciação do grupo das Salmonellas com as bactérias não patogênicas. A adição do tiosulfato de sódio e do citrato férrico de amônio, permite a visualização do sulfeto de hidrogênio através da formação de colônias com centro negro. O desoxicolato de sódio é um agente seletivo que inibe os micro-organismos gram positivos.

Modo de usar

Utilizar de acordo com a metodologia utilizada pelo laboratório.

Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento microbiano
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento bom, colônias brancas
<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 19433	Crescimento bom, colônias brancas
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	Crescimento bom, colônias brancas
Aspecto físico	Meio sólido, vermelho, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis

Interpretação dos resultados

As colônias de Salmonella apresentam coloração vermelha com centro negro, as de Shigella cor vermelha sem centro negro. As bactérias gram positivas são inibidas.

Precauções e cuidados especiais

Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico in vitro.

Uso restrito por profissionais.

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

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 em temperatura de 2-15°C. Considerando que este produto pode apresentar até 80% de água em sua composição, ao sofrer variações de temperatura 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 deixando as placas dentro do fluxo laminar ligado com a tampa meio aberta, e deixar o meio de cultura atingir a temperatura ambiente 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.

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 a qualidade de seus produtos desde que sejam utilizados conforme as respectivas instruções de uso e em referências nacionais e internacionais. A bioBoaVista não se responsabiliza pela utilização de seus produtos para outra finalidade diferente da descrita e aprovada pela companhia. Todos os diagnósticos clínicos devem ser analisados em conjunto com evidências clínicas e não apenas com resultados laboratoriais.

Referências

1. ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp.
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.