

**CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE****ÁGAR VRBA**

<b>Lote</b>	<b>Fabricação</b>	<b>Validade</b>
5200424VRBA	26/04/2024	90 dias

**Método de Esterilização**

Calor Úmido

<b>Controle físico</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
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**

<b>Incubação</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
35±2°C por 24h.	Ausência de crescimento microbiano	Conforme

**Teste de Produtividade**

<b>Cepa controle</b>	<b>Inóculo</b>	<b>Incubação</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
<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: 30/04/2024

Ludimila Alfredo

Analista da Qualidade

Documento disponível em: [www.bioboavista.com.br](http://www.bioboavista.com.br)

## ÁGAR VRB

### Apresentação

Placas de Petri 90x15mm com Ágar VRB estéril.

### Método de esterilização

Calor úmido.

### Aplicação

MMeio seletivo contendo lactose para a detecção e enumeração de coliformes em produtos lácteos e em alimentos em geral.

### Princípio

O ágar VRB (Violet Red Bile Agar) 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.

### Modo de usar

Utilizar de acordo com a metodologia utilizada pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura utilizados na técnica adotada.

### Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento microbiano
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento bom em colônias vermelhas com precipitado
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	Crescimento bom em colônias transparentes
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Crescimento inibido
Aspecto visual	Meio sólido, roxo avermelhado, levemente opalescente, sem precipitados ou partículas visíveis
pH à 25°C	7,4 ± 0,2

### Interpretação dos resultados

A presença de coliformes fermentadores de lactose é evidenciada através do crescimento 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 entre 2-15°C em local seco e ao abrigo da luz. 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

- ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- Merck Microbiology Manual. 12th ed.