

## CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

### ÁGAR MACCONKEY

Código	Lote	Fabricação	Validade
MEI00258	2410224MC	27/02/2024	90 dias

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°)	7,1 ± 0,2	7,0
Aspecto físico	Meio sólido opaco, rosa avermelhado, livre de precipitados ou partículas visíveis	Conforme

Controle microbiológico		
Teste de Esterilidade		
Incubação	Especificação	Resultados
35±2°C 24h	Ausência de crescimento microbiano	Conforme

Teste de Crescimento	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	10 <sup>3</sup> -10 <sup>4</sup>	Aeróbia, 35±2°C 24h	Crescimento bom, colônias vermelhas	Conforme
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	10 <sup>3</sup> -10 <sup>4</sup>	Aeróbia, 35±2°C 24h	Crescimento bom, colônias transparentes	Conforme
<i>Proteus mirabilis</i> ATCC 25933	10 <sup>3</sup> -10 <sup>4</sup>	Aeróbia, 35±2°C 24h	Crescimento bom, colônias transparentes	Conforme
<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 29212	10 <sup>4</sup> -10 <sup>6</sup>	Aeróbia, 35±2°C 24h	Inibido	Conforme
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	10 <sup>4</sup> -10 <sup>6</sup>	Aeróbia, 35±2°C 24h	Inibido	Conforme

**Conclusão**

O lote analisado atende às especificações do produto, portanto, é considerado **APROVADO** para uso. A BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.

Aprovação: 29/02/2024  
Ludimila Alfredo  
Analista da Qualidade



## ÁGAR MACCONKEY

### Apresentação

Placa 90x15 estéreis.

### Método de esterilização

Calor úmido.

### Aplicação

Meio diferencial para isolamento de coliformes e patógenos intestinais em água, produtos lácteos e amostras biológicas. Verifica-se a fermentação ou não da lactose e inibe o crescimento de Gram-positivos.

### Princípio

Os sais biliares e o cristal violeta inibem o crescimento das bactérias Gram-positivas. Bactérias fermentadoras de lactose, como *Escherichia coli*, fermentam este carboidrato presente no meio, produzindo compostos que reduzem o pH. Essa mudança no pH é evidenciada pela formação de colônias rosas e precipitação de bile ao redor das colônias. As bactérias não fermentadoras de lactose, como *Proteus*, crescem em colônias transparentes e não há formação de precipitados de bile.

### Modo de usar

Utilizar conforme metodologia adotada pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura utilizados pela técnica adotada.

### Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento microbiano
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento bom, colônias vermelhas
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	Crescimento bom, colônias transparentes
<i>Proteus mirabilis</i> ATCC 25933	Crescimento bom, colônias transparentes
<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 29212	Crescimento inibido
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Crescimento inibido

### Interpretação dos resultados

Cor original do meio: rosa avermelhado.

Bactérias fermentadoras da lactose (lactose positivas): colônias rosas.

Bactérias não fermentadoras da lactose (lactose negativas): colônias incolores.

### Precauções e cuidados especiais

Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico *in vitro*. Uso restrito por profissionais.

Produto não reutilizável. Utilizar apenas uma vez.

Não inalar ou ingerir.

Não utilizar o produto fora do prazo de validade e com sinais de contaminação, ressecamento ou 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. Dfco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media. BD, 2<sup>nd</sup> ed., 2009.
2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
3. Manual Oxoid. 1<sup>a</sup> ed., 2000.