

ÁGAR XLD

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE			
Lote		113022280823XLD	
Data de Fabricação		29/08/2023	
Validade		180 dias	
Aparência Física		Meio sólido, levemente opalescente, vermelho, livre de precipitados ou partículas visíveis.	
Volume		100ml	
pH aceitável		$7,4 \pm 0,2$	
pH do produto acabado		7,3	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h		Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO			
Após incubação à 35±2°C por 18/72h e entre 25 a 28°C por 2 a 5 dias.			
CEPA	ATCC	Crescimento	
Salmonella typhimurium	14028	Bom, colônias vermelhas com centro negro	
Enterococcus faecalis	19433	Inibido	
Escherichia coli	25922	Inibição parcial, colônias amarelas	
Conclusão			

O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado **APROVADO** para uso. A BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.

Lote aprovado em: 30/08/2023

Ludimila Alfredo Analista da Qualidade



INSTRUÇÕES DE USO			
Apresentação	Frasco com 100ml de Ágar XLD estéril.		
Aplicação	O ágar XLD (Ágar Xilose Lisina desoxicolato) é um meio moderadamente seletivo, recomendado para o isolamento de patógenos entéricos, especialmente <i>Salmonella</i> e <i>Shigella</i> . Para uso diagnóstico in vitro.		
Princípio	A Xilose é adicionada no meio e é fermentada por praticamente todos os micro-organismos entéricos, exceto por <i>Shigellas</i> , esta propriedade permite a diferenciação de espécies de <i>Shigellas</i> . A lisina é incluída para permitir a diferenciação do grupo das <i>Salmonellas</i> com as bactérias não patogênicas. A adição do tiossulfato 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	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.		
Interpretação	As colônias de <i>Salmonella</i> apresentam coloração vermelha com centro negro, as de <i>Shigella</i> cor vermelha sem centro negro. As bactérias gram positivas são inibidas.		
Controle de Qualidade	Controle positivo: Salmonella typhimurium ATCC 14028 Controle negativo: Enterococcus faecalis ATCC 19433		
Conservação	Conservar à temperatura de 2 a 15°C.		
Precauções e Cuidados Especiais	Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico <i>in vitro</i> 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 ou com alterações de cor. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado. Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada.		
Descarte do	Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final		
produto	ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.		
Referências bibliográficas	 ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and sorotyping of Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp. 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. Merck Microbiology Manual. 12th ed. 		