

**CALDO RAPPAPORT-VASSILIADIS SOYA R10 – 10ML**

<b>Código</b>	<b>Lote</b>	<b>Fabricação</b>	<b>Validade</b>
MEI00138	113490281223R10	28/12/2023	90 dias

**Método de Esterilização**

Meio esterilizado por filtração, utilizando sistema com filtro microbiológico 0,22µm e envasado em Salas Limpas ISO Classe 7.

<b>Controle físico</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
pH (25°C)	5,1±0,2	4,9
Aspecto físico	Meio líquido, límpido, azul, sem precipitados ou partículas visíveis	Conforme

**Controle microbiológico****Teste de Esterilidade**

<b>Incubação</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
35±2°C 24h	Ausência de crescimento microbiano (TSA)	Conforme

**Teste de Produtividade**

<b>Cepa controle</b>	<b>Inóculo</b>	<b>Incubação</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	≤10 <sup>2</sup> UFC	Aeróbia, 41±1°C 24h	Crescimento bom, colônias rosas com centro negro (XLD)	Conforme

**Teste de Seletividade**

<b>Cepa controle</b>	<b>Inóculo</b>	<b>Incubação</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	10 <sup>4</sup> -10 <sup>6</sup> UFC	Aeróbia, 41±1°C 24h	Inibição completa ou parcial (TSA)	Conforme
<i>Proteus mirabilis</i> ATCC 25933	10 <sup>4</sup> -10 <sup>6</sup> UFC	Aeróbia, 41±1°C 24h	Inibição completa (TSA)	Conforme

**Meio de confirmação:** Agar XLD; Agar Tripton de Soja (TSA).

**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: 04/01/2024

Ludimila Alfredo  
Analista da Qualidade



### Apresentação

Tubos com 10ml de Caldo Rappaport-Vassiliadis Soya R10 estéril.

### Método de esterilização

Calor Úmido

### Aplicação

Meio utilizado para o enriquecimento seletivo e isolamento de *Salmonella* spp provenientes de amostras de alimentos como carnes e produtos lácteos, amostras de fezes e água contaminada.

### Princípio

É um meio de enriquecimento seletivo para *Salmonellas*. Outras bactérias intestinais são tipicamente inibidas pelo verde malaquita, alta pressão osmótica e/ou baixo pH.

### Modo de Usar

Inocular a amostra no caldo Rappaport e incubar a 41 ±1°C por 24h. Após o período de incubação semear em ágar seletivo para *Salmonella* e incubar a 35±2°C por 24h. Prosseguir a análise de acordo com a técnica adotada pelo laboratório.

### Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento microbiano
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	Crescimento bom, colônias rosas com centro negro (XLD)
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Inibição completa ou parcial
<i>Proteus mirabilis</i> ATCC 25933	Inibição completa
Aspecto	Líquido, límpido, azul, sem precipitados ou partículas visíveis

### 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 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 de 2 a 15°C ao abrigo da luz.

### 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

- 1.DIFCO & BBL. Manual of Microbiological Culture Media, 2009.
- 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.