

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE**ÁGAR mENDO – FRASCO DE 100ML**

Código	Lote	Fabricação	Validade	
MEI00334	1470124MENDO	30/01/2024	180 dias	
Controle físico		Especificação	Resultados	
pH (25°)		7,2 ± 0,2	7,1	
Aspecto físico		Meio sólido, rosa, levemente opalescente, 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 Produtividade				
Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	10 ³ -10 ⁴	Aeróbia, 35±2°C 24h	Crescimento bom, colônias rosas a vermelhas com brilho metálico	Conforme
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	10 ³ -10 ⁴	Aeróbia, 35±2°C 24h	Crescimento bom, colônias transparentes a rosas	Conforme
Teste de Seletividade				
Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	10 ⁴ -10 ⁶	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: 02/02/2024
Ludimila Alfredo
Analista da Qualidade



ÁGAR mENDO

Apresentação

Frascos com 100ml Ágar mEndo

Frascos com 400ml Ágar mEndo

Método de esterilização

Calor úmido.

Aplicação

Meio de cultura utilizado no cultivo e contagem de coliformes fecais em amostras de água utilizando a técnica da membrana filtrante.

Princípio

O ágar mEndo contém peptonas como fonte de carbono, nitrogênio, vitaminas e minerais. Contém extrato de levedura que fornece vitaminas do complexo B que estimulam o crescimento bacteriano. O carboidrato presente é a lactose, contém desoxicolato de sódio e lauril sulfato de sódio que são inibidores. Como indicador de pH possui a fucsina básica. As bactérias fermentadoras de lactose produzem acetaldeído que reage com o sulfito de sódio e a fucsina presentes no meio formando colônias rosas a vermelhas. O desenvolvimento de brilho metálico nas colônias ocorre quando a bactéria produz aldeído com a rápida fermentação da lactose. As colônias das bactérias não fermentadoras de lactose são claras ou incolores.

Composição

Extrato de levedura; caseína; peptona de carne; triptose; lactose; fosfato dipotássico; fosfato monopotássico; cloreto de sódio; deoxicolato de sódio; lauril sulfato de sódio; sulfito de sódio; fucsina; ágar.

Modo de usar

Fundir o meio de cultura e resfriar até 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.

Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento microbiano
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento bom, colônias rosas a vermelhas com brilho metálico
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	Crescimento bom, colônias transparentes a rosas
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Crescimento inibido
Aspecto	Meio sólido, rosa, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis.

Interpretação dos resultados

Coliformes fecais: Colônias rosas a vermelhas.

Coliformes não fecais: Colônias claras, rosas a incolores.

Havendo crescimento, realizar análise microscópica e testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário. Realizar a leitura de acordo com os compêndios oficiais ou metodologia interna do laboratório.

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. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
2. Becton, Dickinson and Company. Dfco & BBL Manual. 2. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed.