

**CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE****CALDO LACTOSE SULFITO**

<b>Lote</b>	<b>Fabricação</b>	<b>Validade</b>
6670624CLS	03/06/2024	90 dias

**Método de Esterilização**

Calor úmido

<b>Controle físico</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
pH (25°C)	6,4±0,2	6,2
Aspecto físico	Meio líquido, amarelo claro, límpido, livre de precipitados.	Conforme

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

<b>Incubação</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
35±2°C 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>C. perfringens</i> ATCC 13124	≤10 <sup>2</sup> UFC	Anaeróbia, 46±2°C 24h	Crescimento bom c/ formação de gás	Conforme
<i>S. aureus</i> ATCC 25923	≤10 <sup>2</sup> UFC	Anaeróbia, 46±2°C 24h	Crescimento bom	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: 07/06/2024  
Ludimila Alfredo  
Analista da Qualidade



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

## CALDO LACTOSE SULFITO

### Apresentação

Tubo de plástico flip-top com 8ml de Caldo Lactose Sulfito estéril com tubo de Durham.

### Método de esterilização

Calor úmido.

### Aplicação

Meio para prova bioquímica, testes de fermentação de carboidratos.

### Princípio

O meio contém triptona e extrato de leveduras, as quais fornecem compostos nitrogenados essenciais para o desenvolvimento das espécies de Clostrídios. A lactose é a fonte de carbono. A produção de gás formada devido à fermentação da lactose é observada no tubo de Durham. A cisteína fornece as condições de redução do sulfito e o citrato de amônio e ferro age como indicador. A redução do sulfito, é evidenciada através da formação de precipitado negro na base do tubo. As cepas de *Clostridium perfringens* produzem gás ao fermentar a lactose e reduzem o sulfito à 46°C. O teste da redução do sulfito é uma das características mais usadas para a identificação de *Clostridium perfringens* na análise de alimentos. Para a obtenção do meio completo é necessária a suplementação com solução de citrato férrico amoniacal e solução de bissulfito de sódio.

### 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>Clostridium perfringens</i> ATCC 13124	Crescimento bom com formação de gás e precipitado negro na incubação à 46°C por 24h
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Crescimento bom sem formação de gás na incubação à 46°C por 24h
Aspecto visual	Meio líquido, levemente opalescente, âmbar claríssimo, livre de partículas visíveis
pH à 25°C	6,4 ± 0,2

### Interpretação dos resultados

O crescimento microbiano é evidenciado através da turvação do meio. *Clostridium perfringens*: turvação do caldo com produção de gás dentro do tubo de Durham e precipitado negro.

Havendo crescimento, realizar análise microscópica, subcultura em meios seletivos 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. 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.

### 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 regulamentações 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 6579-1:2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping 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.