

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

ÁGAR mENDO – FRASCO DE 400ML

Código	Lote	Fabricação	Validade
MEI00334	7580624MENDO	21/06/2024	180 dias

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°)	7,2 ± 0,2	7,2
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: 20/06/2024
Ludimila Alfredo
Analista da Qualidade



ÁGAR MENDO

Apresentação

Frasco com 100ml de Ágar mEndo estéril.

Frasco com 400ml de Ágar mEndo estéril.

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.

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.

Nota: não aquecer o frasco em chapa ou manta térmica devido ao risco de quebra.

Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento microbiano
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento bom em colônias rosas a vermelhas com brilho metálico
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	Crescimento bom em colônias transparentes a rosas
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Crescimento inibido
Aspecto visual	Meio sólido, rosa, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis
pH à 25°C	7,2 ± 0,2

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. 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 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. Becton, Dickinson and Company. Difco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009.
2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.