

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE**CALDO XILOSE – TUBO 3ML**

Código	Lote	Fabricação	Validade
MEI00286	13801124XC	11/11/2024	90 dias

Método de Esterilização

Calor Úmido (autoclave)

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	6,8±0,2	6,6
Aspecto físico – Meio de cultura	Meio líquido púrpura, com presença de precipitados ou partículas que não interferem na reação.	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>Listeria monocytogenes</i> ATCC 7644	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento inibido – Cor original Púrpura mantida	Conforme
<i>P. mirabilis</i> ATCC 25933	≤10 ⁴ UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Mudança do caldo para a coloração amarela	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: 14/11/2024

Ludimila Alfredo

Analista da Qualidade

Documento disponível em: www.bioboavista.com.br

CALDO XILOSE

Apresentação

Tubo plástico de fundo cônico, base plana e tampa rosca com anéis antivazamento com 3ml.

Método de esterilização

Calor úmido.

Aplicação

Meio para prova bioquímica, testes de fermentação de carboidratos.

Princípio

O método de confirmação com o caldo xilose está relacionado à capacidade de *Listeria seeligeri* e *L. ivanovii* de fermentar xilose. A fermentação da xilose é revelada por uma mudança de cor do meio de roxo para o amarelo (acidificação), devido à presença de um indicador de pH, púrpura de bromocresol. As espécies de *Listeria* são diferenciadas principalmente através da fermentação de carboidratos, ramnose, xilose, manitol. Este teste, juntamente com o caldo ramnose permite distinguir *Listeria monocytogenes* de outras do mesmo gênero, como *L. ivanovii*, por exemplo. *Listeria monocytogenes* não fermenta a xilose, sendo o resultado negativo para esta determinação.

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>Listeria monocytogenes</i> ATCC 7644	Crescimento inibido mantendo a cor original púrpura
<i>Proteus mirabilis</i> ATCC 25933	Crescimento bom com mudança da coloração de púrpura para amarela
Aspecto visual	Meio líquido, límpido, roxo, sem precipitados
pH à 25°C	6,8 ± 0,2

Interpretação dos resultados

Cor púrpura: indicativo de ausência de *Listeria monocytogenes*. Havendo crescimento, realizar análise microscópica, subcultura em meios seletivos e testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário.

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 2-8°C em local seco e ao abrigo da luz.

Validade

90 dias a partir da data de fabricação.

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

- 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.