

## CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

### SWAB CALDO NEUTRALIZANTE D/E

Código	Lote	Fabricação	Validade
MEI00239	2220225SDE	21/02/2025	90 dias

#### Método de Esterilização

Calor Úmido (autoclave)

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	7,6±0,2	7,4
Aspecto físico – Meio de cultura	Meio líquido, opalescente, podendo variar de roxo-azulado a acinzentado, podendo conter sedimento quando em repouso	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 <sup>2</sup> UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Mudança do caldo para a coloração amarela	Conforme
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	≤10 <sup>2</sup> UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Mudança do caldo para a coloração amarela	Conforme
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC 6633	≤10 <sup>2</sup> UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Mudança do caldo para a coloração amarela	Conforme
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 27853	≤10 <sup>2</sup> UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Mudança do caldo para a coloração amarela	Conforme
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	≤10 <sup>2</sup> 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: 26/02/2025

Ludimila Alfredo  
Analista da Qualidade



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

A.L.B. Luz – Rua Um, 437, Jd. Nova Espírito Santo, CEP 13273-200, Valinhos - SP  
19 3849-7499  
[contato@bioboavista.com.br](mailto:contato@bioboavista.com.br)  
[www.bioboavista.com.br](http://www.bioboavista.com.br)

## SWAB CALDO NEUTRALIZANTE D/E

### Apresentação

Tubo plástico de fundo cônico, base plana e tampa rosca com anéis antivazamento com 10ml e tampa com swab com ponta de nylon estéril.

### Método de esterilização

Calor úmido.

### Aplicação

O Caldo Neutralizante D/E é utilizado em amostras ambientais onde a neutralização de antissépticos e desinfetantes é importante para determinar a sua atividade bactericida ou bacteriostática.

### Princípio

O Caldo Neutralizante D/E foi desenvolvido para neutralizar um amplo espectro de desinfetantes e preservantes antimicrobianos, incluindo compostos de amônio quaternário, fenólicos, iodo, preparações contendo cloro, mercúrios, formaldeído e glutaraldeído. O tioglicolato de sódio presente no meio neutraliza o mercúrio. Tiosulfato de sódio neutraliza o iodo e cloro. Bissulfito de sódio neutraliza formaldeído e glutaraldeído. Lecitina neutraliza compostos de amônio quaternário. Polisorbato 80 neutraliza fenóis, hexaclorofenos, formalina e, com a lecitina, neutraliza etanol. Púrpura de bromocresol é utilizado como indicador colorimétrico para demonstrar a produção de ácido resultante da fermentação de dextrose.

### Modo de usar

Passar o swab sobre a superfície do local desejado de acordo com o plano de amostragem adotado. Ao final da coleta, colocar o swab no tubo com o meio e fechar a tampa. Encaminhar a amostra para o laboratório e prosseguir com as análises de acordo com a metodologia adotada.

### Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento microbiano
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	Crescimento bom com mudança da coloração de roxo-azulada para amarela
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento bom com mudança da coloração de roxo-azulada para amarela
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC 6633	Crescimento bom com mudança da coloração de roxo-azulada para amarela
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 27853	Crescimento bom com mudança da coloração de roxo-azulada para amarela
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Crescimento bom com mudança da coloração de roxo-azulada para amarela
Aspecto visual	Meio líquido, opalescente, podendo variar de roxo-azulado a acinzentado, podendo conter sedimentação quando em repouso
pH à 25°C	7,6 ± 0,2

### Interpretação dos resultados

O crescimento microbiano é evidenciado através da mudança de cor do meio, de roxo para amarelo, ou através da formação de uma película. 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**

1. Becton, Dickinson and Company. Difco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009.
2. ISO 6579-1:2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp.
3. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
4. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.
5. Merck Microbiology Manual. 12th ed.