

# **CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE**

### CALDO TETRATIONATO COM VERDE BRILHANTE E NOVOBIOCINA - 9ML

Código	Lote	F	abricação	Validade	
MEI00069	7600625TRVBN		24/06/2025	150 dias	
Método de Esterilização					
Meio esterilizado por filtra	ção, utilizando siste	ma com filtro mi	crobiológico 0,22μm ε	e envasado em Salas I	Limpas ISO
Classe 7.					
Controle físico	Especificação			Resultados	
pH (25°C)		8,4±0,2			8,2
Aspecto físico	Líquido, opaco, verde claro, com precipitado branco insolúvel			Conforme	
Controle microbiológico					
Teste de Esterilidade					
Incubação	Especificação			Resultados	
35±2°C 24h		Ausência de crescimento microbiano (TSA)			Conforme
Teste de Produtividade					
Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especif	icação	Resultados
Salmonella enterica	≤10 <sup>2</sup> UFC	Aeróbia,	Crescimento bom,	colônias rosas com	Conforme
ATCC 14028		35±2°C 24h	centro ne	gro (XLD)	
Teste de Seletividade					
Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especif	icação	Resultados
Escherichia coli ATCC 25922	10 <sup>4</sup> -10 <sup>6</sup> UFC	Aeróbia, 35±2°C 24h	Inibição compl (TS	•	Conforme
Enterococcus faecalis	10 <sup>4</sup> -10 <sup>6</sup> UFC	Aeróbia,	Inibição o	completa	Conforme
ATCC 19433		35±2°C 24h	(TS	SA)	
Meio de confirmação: Aga	r XLD; Agar Triptona	a de Soja (TSA).			
Conclusão					

O lote analisado atende às especificações do produto, portanto, é considerado APROVADO para uso. A BBV garante a

Aprovação: 01/07/2025 Ludimila Alfredo

esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.





## **FICHA TÉCNICA**

Revisão 5.0

# CALDO TETRATIONATO COM VERDE BRILHANTE E NOVOBIOCINA

#### Apresentação

Tubo plástico flip-top com 9ml.

#### Método de esterilização

Calor úmido ou filtração por método asséptico.

#### Aplicação

Meio de cultura recomendado para o enriquecimento seletivo e isolamento de *Salmonella* spp a partir de amostras de fezes e alimentos.

#### Princípio

A seletividade do meio depende da capacidade combinada do tiossulfato e tetrationato em suprimir os microrganismos coliformes comensais. Microrganismos que possuem a enzima tetrationato redutase crescem nesse meio. Salmonella spp e Proteus spp possuem essa enzima, enquanto Escherichia coli e Shigella não possuem. Além disso, a adição de novobiocina inibe o crescimento de Proteus. Sais biliares estão presentes para inibir microrganismos não comensais do intestino. O carbonato de cálcio neutraliza os produtos ácidos formados pela decomposição do tetrationato. O verde brilhante inibe principalmente a flora Gram-positiva.

#### Modo de usar

Adicionar 0,2ml de solução de iodo para tetrationato (iodo/iodeto de potássio) no tubo com meio. Inocule a amostra de acordo com a técnica adotada pelo laboratório. Incube por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada. Prossiga com a análise de acordo com técnicas estabelecidas pelo laboratório. Após o período de incubação, semear uma alçada em placa de ágar seletivo para *Salmonella* (Ex.: XLD, Hektoen, Verde brilhante, SS, etc.), estriando na superfície do meio usando técnicas de semeadura para isolamento.

#### Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento
	microbiano
Salmonella enterica	Crescimento bom em colônias
ATCC 14028	rosas com centro negro após
	subcultivo em ágar XLD
Escherichia coli	Crescimento parcial ou inibido
ATCC 25922	após subcultivo em ágar não
	seletivo
Enterococcus faecalis	Crescimento parcial ou inibido
ATCC 29212	após subcultivo em ágar não
	seletivo
Aspecto visual	Meio líquido, opaco, verde
	claro, com precipitado branco
pH à 25°C	8,4 ± 0,2

#### Interpretação dos resultados

O crescimento microbiano é evidenciado após subcultura em ágar seletivo ou de identificação. Havendo crescimento, realizar análise microscópica 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 2-15°C em local seco e ao abrigo da luz. O produto conserva suas características e performance por até 4 dias em temperatura ambiente durante o transporte.

#### Validade

150 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. ISO 6579-1:2017. Microbiology of food chain Horizontal method for the detection, enumeration and sorotyping of Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp.
- 2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water
- Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- 3. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.
- 4. Merck Microbiology Manual. 12th ed.