CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

CALDO TETRATIONATO COM VERDE BRILHANTE E NOVOBIOCINA – 9ML

Código	Lote	Fabricação	Validade
MEI00069	9070725TRVBN	30/07/2025	150 dias

Método de Esterilização

Meio esterilizado por filtração, utilizando sistema com filtro microbiológico 0,22µm e envasado em Salas Limpas ISO Classe 7.

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	8,4±0,2	8,5
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	Especificação	Resultados
Salmonella enterica ATCC 14028	≤10^2 UFC	Aeróbia, 35±2°C 24h	Crescimento bom, colônias rosas com centro negro (XLD)	Conforme

Teste de Seletividade

Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
Escherichia coli ATCC 25922	10^4-10^6 UFC	Aeróbia, 35±2°C 24h	Inibição completa ou parcial (TSA)	Conforme
Enterococcus faecalis ATCC 19433	10^4-10^6 UFC	Aeróbia, 35±2°C 24h	Inibição completa (TSA)	Conforme

Meio de confirmação: Agar XLD; Agar Triptona de Soja (TSA).

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: 05/08/2025
Ludimila Alfredo
Analista da Qualidade

bioBoaVista	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 ATCC 14028	Crescimento bom em colônias rosas com centro negro após subcultivo em ágar XLD
Escherichia coli ATCC 25922	Crescimento parcial ou inibido após subcultivo em ágar não seletivo
Enterococcus faecalis ATCC 29212	Crescimento parcial ou inibido 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.

A.L.B. Luz – Rua Um, 437, Jd. Nova Espírito Santo, CEP 13273-200, Valinhos - SP
19 3849-7499
contato@bioboavista.com.br
www.bioboavista.com.br

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.

A.L.B. Luz – Rua Um, 437, Jd. Nova Espírito Santo, CEP 13273-200, Valinhos - SP
19 3849-7499
contato@bioboavista.com.br
www.bioboavista.com.br