

# **CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE**

#### CALDO RAPPAPORT-VASSILIADIS SOYA R10 - 10ML

Código	Lote	Fabricação	Validade
MEI00138	12311025R10	15/10/2025	90 dias

## Método de Esterilização

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

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	5,1±0,2	4,9
Aspecto físico	Meio líquido, límpido, azul, sem precipitados ou partículas	Conforme
	visíveis	

## 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	≤10 <sup>2</sup> UFC	Aeróbia,	Crescimento bom, colônias rosas com	Conforme
ATCC 14028		41±1°C 24h	centro negro (XLD)	

Teste de Seletividade				
Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
Escherichia coli ATCC 25922	10 <sup>4</sup> -10 <sup>6</sup> UFC	Aeróbia, 41±1°C 24h	Inibição completa ou parcial (TSA)	Conforme
<i>Proteus mirabilis</i> ATCC 25933	10 <sup>4</sup> -10 <sup>6</sup> UFC	Aeróbia, 41±1°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: 21/10/2025 Ludimila Alfredo Analista da Qualidade





## **FICHA TÉCNICA**

Revisão 4.0

## **CALDO RAPPAPORT-VASSILIADIS R10**

### Apresentação

Tubo plástico flip-top com 10ml.

#### Método de esterilização

Calor úmido ou filtração por método asséptico.

#### Aplicação

Meio utilizado para o enriquecimento seletivo e isolamento de *Salmonella* spp proveniente de amostras de alimentos como carnes e produtos lácteos, amostras de fezes e água contaminada.

#### Princípio

O caldo Rappaport-Vassiliadis R10 é um meio seletivo e de enriquecimento para *Salmonella*. Outras bactérias intestinais são tipicamente inibidas pelo verde malaquita, alta pressão osmótica e/ou baixo pH do meio.

#### Modo de usar

Inocular a amostra no caldo Rappaport-Vassiliadis R10 e incubar a 41,5±0,5°C por 24-48h. Após o período de incubação semear em ágar seletivo para *Salmonella* e incubar a 35±2°C por 24h. Prosseguir o procedimento de acordo com a técnica de identificação adotada pelo laboratório.

## 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
Proteus mirabilis	Crescimento parcial ou inibido
ATCC 25933	após subcultivo em ágar não
	seletivo
Aspecto visual	Meio líquido, límpido, azul, livre
	de precipitados ou partículas
	visíveis
pH à 25°C	5,1 ± 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 5 dias em temperatura ambiente durante o transporte.

#### 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 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.