

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

CALDO TETRATIONATO MULLER KAUFFMANN COM NOVOBIOCINA - 10ML

Código	Lote	Fabricação	Validade
MEI00096	11801025TRMKN	03/10/2025	90 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)	8,0±0,2	7,9
Aspecto físico	Líquido, opaco, verde claro, com precipitado branco	Conforme
	insolúvel	

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 ² UFC	Aeróbia,	Crescimento bom, colônias	Conforme
ATCC 14028		35±2°C 24h	rosas com centro negro (XLD)	

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

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: 09/10/2025 Ludimila Alfredo Analista da Qualidade





FICHA TÉCNICA

Revisão 5.0

CALDO TETRATIONATO MULLER KAUFFMANN COM NOVOBIOCINA

Apresentação

Tubo plástico flip-top com 10ml.

Método de esterilização

Calor úmido.

Aplicação

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

Princípio

Muitas células de *Salmonella* podem sofrer injúria durante o processamento de alimentos, tornando importante a sua recuperação para posterior identificação. Além disso, dentro de uma mesma amostra podem existir diferentes microrganismos capazes de inibir o crescimento de espécies de *Salmonella*. A ISO 6579:2017 recomenda o enriquecimento seletivo de amostras de alimentos para garantir a destruição da flora concorrente e recuperação das espécies de *Salmonella*.

O meio Caldo Tetrationato Muller Kauffmann com Novobiocina é utilizado como meio de enriquecimento seletivo para Salmonella que possam estar presentes em pequenas quantidades em alimentos. O meio contém tiossulfato de sódio que, na presença de iodo, produz tetrationato que suprime o crescimento de coliformes e outras bactérias entéricas presentes na amostra. Salmonella, Proteus e algumas outras espécies de bactérias podem reduzir o tetrationato e não são inibidas por ele. A adição de novobiocina garante a supressão do crescimento de Proteus. A bile promove o crescimento de Salmonella, mas inibe outras bactérias acompanhantes. O verde brilhante suprime bactérias Gram-positivas. Carbonato de cálcio é o agente tamponante do ácido súlfuirico formado durante a redução do tetrationato.

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	8,0 ± 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.

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. 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.