CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

ÁGAR MACCONKEY

Código	Lote	Fabricação	Validade
MEI00019	13421125MC	11/11/2025	90 dias

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°)	7,1 ± 0,2	7,1
Aspecto físico	Meio sólido opaco, rosa avermelhado, livre de precipitados ou partículas visíveis	Conforme

Controle microbiológico

Teste de Esterilidade

Incubação	Especificação	Resultados
35±2°C 24h	Ausência de crescimento microbiano	Conforme

Teste de Crescimento	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
Escherichia coli ATCC 25922	10^3-10^4	Aeróbia, 35±2°C 24h	Crescimento bom, colônias vermelhas	Conforme
Salmonella enterica ATCC 14028	10^3-10^4	Aeróbia, 35±2°C 24h	Crescimento bom, colônias transparentes	Conforme
Proteus mirabilis ATCC 25933	10^3-10^4	Aeróbia, 35±2°C 24h	Crescimento bom, colônias transparentes	Conforme
Enterococcus faecalis ATCC 29212	10^4-10^6	Aeróbia, 35±2°C 24h	Inibido	Conforme
Staphylococcus aureus ATCC 25923	10^4-10^6	Aeróbia, 35±2°C 24h	Inibido	Conforme

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: 13/11/2025
Ludimila Alfredo
Analista da Qualidade

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

bioBoaVista	FICHA TÉCNICA	Revisão 6.0

ÁGAR MACCONKEY

Apresentação
Placas de Petri 90x15mm.
Frasco com 100ml ou 400ml.

Método de esterilização
Calor úmido.

Aplicação
Meio diferencial para isolamento de coliformes e patógenos intestinais em água, produtos lácteos e amostras biológicas. Verifica-se a fermentação ou não da lactose e inibe o crescimento de Gram-positivos.

Princípio
Os sais biliares e o cristal violeta inibem o crescimento das bactérias Gram-positivas. Bactérias fermentadoras de lactose, como *Escherichia coli*, fermentam este carboidrato presente no meio, produzindo compostos que reduzem o pH. Essa mudança no pH é evidenciada pela formação de colônias rosas e precipitação de bile ao redor das colônias. As bactérias não fermentadoras de lactose, como *Proteus*, crescem em colônias transparentes e não há formação de precipitados de bile.

Modo de usar
Para frascos, fundir o meio de cultura e resfriar até 45-50°C. Inocular a amostra em placas de Petri estéreis, de acordo com a técnica estabelecida pelo laboratório. Verter nas placas inoculadas o meio de cultura previamente fundido e resfriado (entre 15-20ml). Misturar o inóculo com o meio de cultura movimentando suavemente as placas, em superfície plana, com movimentos em forma de oito. Permitir que o meio esfrie e solidifique. Incubar as placas em estufa bacteriológica por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada. Após o período de incubação avaliar o crescimento.
Nota: não aquecer o frasco em chapa ou manta térmica devido ao risco de quebra.
Para placas, utilizar de acordo com a metodologia utilizada pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura utilizados na técnica adotada.

Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento microbiano
Escherichia coli ATCC 25922	Crescimento bom em colônias rosas a vermelhas
Salmonella enterica ATCC 14028	Crescimento bom em colônias transparentes
Proteus mirabilis ATCC 25933	Crescimento bom em colônias transparentes
Enterococcus faecalis ATCC 29212	Crescimento inibido
Staphylococcus aureus ATCC 25923	Crescimento inibido
Aspecto visual	Meio sólido, rosa avermelhado, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis
pH à 25°C	7,1 ± 0,2

Interpretação dos resultados
Cor original do meio: rosa avermelhado.
Bactérias fermentadoras da lactose (lactose positivas): colônias rosas.
Bactérias não fermentadoras da lactose (lactose negativas): colônias incolores.

Precauções e cuidados especiais
Evitar flutuações de temperatura durante o armazenamento para reduzir a condensação e acúmulo de água no interior da placa. Se necessário, desprezar ou secar a água acumulada no interior das placas.
Recomenda-se o armazenamento das placas com o meio voltado para cima. Permitir que o produto fique em temperatura ambiente antes do uso.
O armazenamento em refrigeradores tipo frost-free não é recomendado devido ao efeito desidratante deste tipo de equipamento.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 7 dias em temperatura ambiente durante o transporte.

Validade
Placas: 90 dias a partir da data de fabricação.
Frascos: 180 dias a partir da data de fabricação.

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

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 Oxoid. 1a ed., 2000.

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