

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

ÁGAR WORT 200ML

Código	Lote	Fabricação	Validade
MEI00383	13481125WOR	13/11/2025	180 dias

Método de Esterilização

Calor Úmido

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	4,8±0,1	4,9
Aspecto físico	Meio sólido, âmbar médio, levemente opalescente e livre de precipitados ou partículas visíveis	Conforme

Controle microbiológico

Teste de Esterilidade

Incubação	Especificação	Resultados
30±1°C por 72h.	Ausência de crescimento microbiano	Conforme

Teste de Produtividade

Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
<i>Candida dubliniensis</i> ATCC 9763	≤10 ² UFC	Aeróbia, 30±1°C 72h	Crescimento bom – Colônias brancas cremosas	Conforme
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 44508	≤10 ² UFC	Aeróbia, 30±1°C 72h	Crescimento inibido	Conforme

Conclusão

O lote analisado atende às especificações do produto, portanto, é considerado **APROVADO** para uso. A BBV garante a esterilidade do produto lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.

Aprovação: 17/11/2025

Ludimila Alfredo

Analista da Qualidade



Documento disponível em: www.bioboavista.com.br

ÁGAR WORT

Apresentação

Frasco com 200ml ou 400ml.

Método de esterilização

Calor úmido.

Aplicação

Meio de cultura seletivo utilizado para o monitoramento de contaminações durante a produção e envase de bebidas fermentadas.

Princípio

Meio de cultura sólido usado principalmente para o crescimento leveduras. A base do meio é o extrato de malte (wort), que fornece carboidratos, vitaminas e outros nutrientes necessários para o metabolismo dos fungos.

Modo de usar

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.

Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento microbiano
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763	Crescimento inibido
<i>Candida dubliniensis</i> ATCC 44508	Crescimento bom em colônias brancas cremosas
Aspecto visual	Meio sólido, âmbar médio, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis
pH à 25°C	4,8 ± 0,1

Interpretação dos resultados

O crescimento microbiano é verificado através da formação de colônias no meio de cultura. Na presença de crescimento, realizar análise microscópica, subcultura em meio seletivo ou testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário.

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

180 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 regulamentações 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 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.