

**CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE****CALDO RAMNOSE – TUBO 3ML**

<b>Código</b>	<b>Lote</b>	<b>Fabricação</b>	<b>Validade</b>
MEI00285	13711125RM	17/11/2025	90 dias

**Método de Esterilização**

Calor Úmido (autoclave)

<b>Controle físico</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
pH (25°C)	6,8±0,2	6,7
Aspecto físico – Meio de cultura	Meio líquido púrpura, com presença de precipitados ou partículas que não interferem na reação.	Conforme

**Controle microbiológico****Teste de Esterilidade**

<b>Incubação</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
35±2°C 24h	Ausência de crescimento microbiano	Conforme

**Teste de Produtividade**

<b>Cepa controle</b>	<b>Inóculo</b>	<b>Incubação</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC 7644	≤10 <sup>2</sup> UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Mudança do caldo para a coloração amarela	Conforme
<i>Proteus mirabilis</i> ATCC 25933	≤10 <sup>4</sup> UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento inibido – Cor original Púrpura mantida	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: 19/11/2025

Ludimila Alfredo

Analista da Qualidade

Documento disponível em: [www.bioboavista.com.br](http://www.bioboavista.com.br)

## CALDO RAMNOSE

### Apresentação

Tubo plástico de fundo cônico, base plana e tampa rosca com anéis antivazamento com 3ml.

### Método de esterilização

Calor úmido.

### Aplicação

Meio para prova bioquímica, testes de fermentação de carboidratos.

### Princípio

O método de confirmação com o caldo ramnose está relacionado à capacidade da ordem *Enterobacteriales* e da *Listeria monocytogenes* de fermentar ramnose. A fermentação do caldo ramnose é revelada pela mudança de cor do roxo para o amarelo (acidificação), devido à presença de um indicador de pH, púrpura de bromocresol. Esses microrganismos são diferenciados principalmente através da fermentação de carboidratos tais como ramnose, xilose, manitol.

### Modo de usar

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
<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC 7644	Crescimento bom com mudança da coloração de púrpura para amarela
<i>Proteus mirabilis</i> ATCC 25933	Crescimento inibido mantendo a cor original púrpura
Aspecto visual	Meio líquido, límpido, roxo, sem precipitados
pH à 25°C	6,8 ± 0,2

### Interpretação dos resultados

Cor amarela: indicativo de presença de *Listeria monocytogenes*. Havendo crescimento, realizar análise microscópica, subcultura em meios seletivos 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 2-8°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 serotyping 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.