

## CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

### CALDO RAMNOSE – TUBO 3ML

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

#### Método de Esterilização

Calor Úmido (autoclave)

Controle físico	Especificação	Resultados
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

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

##### Teste de Produtividade

Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
<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 cônicos, 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 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.