

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

CALDO TETRATIONATO COM VERDE BRILHANTE E NOVOBIOCINA – 9ML

Código	Lote	Fabricação	Validade
MEI00069	13871125TRVBN	19/11/2025	150 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)	8,4±0,2	8,2
Aspecto físico	Líquido, opaco, verde claro, com precipitado branco insolúvel	Conforme

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
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 24h	Crescimento bom, colônias rosas com centro negro (XLD)	Conforme

Teste de Seletividade

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

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: 26/11/2025

Ludimila Alfredo

Analista da Qualidade



CALDO TETRATIONATO COM VERDE BRILHANTE E NOVOBIOCINA

Apresentação

Tubo plástico flip-top com 9ml.

Método de esterilização

Calor úmido ou filtração por método asséptico.

Aplicação

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

Princípio

A seletividade do meio depende da capacidade combinada do tiosulfato e tetrationato em suprimir os microrganismos coliformes comensais. Microrganismos que possuem a enzima tetrationato redutase crescem nesse meio. *Salmonella* spp e *Proteus* spp possuem essa enzima, enquanto *Escherichia coli* e *Shigella* não possuem. Além disso, a adição de novobiocina inibe o crescimento de *Proteus*. Saís biliares estão presentes para inibir microrganismos não comensais do intestino. O carbonato de cálcio neutraliza os produtos ácidos formados pela decomposição do tenerationato. O verde brilhante inibe principalmente a flora Gram-positiva.

Modo de usar

Adicionar 0,2ml de solução de iodo para tenerationato (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
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	Crescimento bom em colônias rosas com centro negro após subcultivo em ágar XLD
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento parcial ou inibido após subcultivo em ágar não seletivo
<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 29212	Crescimento parcial ou inibido após subcultivo em ágar não seletivo
Aspecto visual	Meio líquido, opaco, verde claro, com precipitado branco
pH à 25°C	8,4 ± 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. O produto conserva suas características e performance por até 4 dias em temperatura ambiente durante o transporte.

Validade

150 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, 3^a ed., 2007.
4. Merck Microbiology Manual. 12th ed.