

## CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

### CALDO LAURIL SULFATO TRIPTOSE COM TUBO DE DURHAN

| Lote       | Fabricação | Validade |
|------------|------------|----------|
| 2900326LST | 06/03/2026 | 90 dias  |

#### Método de Esterilização

Calor Úmido

| Controle físico        | Especificação                                                                | Resultados |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------|
| pH (25°C)              | 6,8±0,2                                                                      | 6,7        |
| Aspecto físico do meio | Meio líquido, âmbar médio, límpido, sem precipitados ou partículas visíveis. | Conforme   |

#### Controle microbiológico

| Teste de Esterilidade | Especificação                      | Resultados |
|-----------------------|------------------------------------|------------|
| Incubação             |                                    |            |
| 35±2°C 24h            | Ausência de crescimento microbiano | Conforme   |

| Teste de Produtividade                     | Inóculo              | Incubação                 | Especificação                            | Resultados |
|--------------------------------------------|----------------------|---------------------------|------------------------------------------|------------|
| Cepa controle                              |                      |                           |                                          |            |
| <i>Salmonella enterica</i><br>ATCC 14028   | ≤10 <sup>2</sup> UFC | Aeróbia, 35±2°C<br>18-24h | Crescimento bom – Sem<br>produção de gás | Conforme   |
| <i>Escherichia coli</i><br>ATCC 25922      | ≤10 <sup>2</sup> UFC | Aeróbia, 35±2°C<br>18-24h | Crescimento bom – Com<br>produção de gás | Conforme   |
| <i>Staphylococcus aureus</i><br>ATCC 25923 | ≤10 <sup>4</sup> UFC | Aeróbia, 35±2°C<br>18-24h | 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: 11/03/2026  
Ludimila Alfredo  
Analista da Qualidade



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

## CALDO LAURIL SULFATO TRIPTOSE

### Apresentação

Tubo plástico flip-top com 10ml com tubo de Durham.

### Método de esterilização

Calor úmido.

### Aplicação

O caldo Lauril Sulfato Triptose é utilizado no crescimento de microrganismos coliformes provenientes de materiais de importância sanitária.

### Princípio

O caldo Lauril Sulfato Triptose possui a lactose em sua composição como fonte de carboidrato que será fermentada pelos coliformes. A fermentação da lactose com produção de gás é um teste presuntivo indicando a presença de coliformes. O lauril sulfato de sódio presente no caldo inibe outros microrganismos que não são coliformes.

### Modo de usar

O procedimento utilizado depende do tipo de material a ser analisado e da metodologia adotada pelo laboratório. Incubar os tubos de Lauril Sulfato Triptose à  $35 \pm 0,5^\circ\text{C}$  por  $24 \pm 2\text{h}$  e observar crescimento e produção de gás. Em caso positivo para o crescimento e produção de gás, prosseguir com os testes de identificação adotados pelo laboratório. Em caso negativo, reincubar até completar  $48 \pm 2\text{h}$  e repetir a leitura, passando para os testes subsequentes em caso de crescimento com produção de gás.

### Controle de Qualidade

| Teste                                      | Resultado                                                                     |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Esterilidade                               | Ausência de crescimento microbiano                                            |
| <i>Salmonella enterica</i><br>ATCC 14028   | Crescimento bom sem produção de gás                                           |
| <i>Escherichia coli</i><br>ATCC 25922      | Crescimento bom com produção de gás                                           |
| <i>Staphylococcus aureus</i><br>ATCC 25923 | Crescimento inibido                                                           |
| Aspecto visual                             | Meio líquido, âmbar claro, límpido, livre precipitados ou partículas visíveis |
| pH à $25^\circ\text{C}$                    | $6,8 \pm 0,2$                                                                 |

### Interpretação dos resultados

Coliformes: Turvação do caldo com produção de gás dentro do tubo de Durham.

### 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  $2-15^\circ\text{C}$  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. 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 de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.
4. Merck Microbiology Manual. 12th ed.