

**CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE****CALDO HALF-FRASER – FRASCO 225ML**

| <b>Código</b> | <b>Lote</b> | <b>Fabricação</b> | <b>Validade</b> |
|---------------|-------------|-------------------|-----------------|
| MEI00235      | 4800426HF   | 16/04/2026        | 90 dias         |

**Método de Esterilização**

Filtração (método asséptico)

| <b>Controle físico</b>           | <b>Especificação</b>   | <b>Resultados</b> |
|----------------------------------|--|-------------------|
| pH (25°C)                        | 7,2±0,2  | 7,1               |
| Aspecto físico – Meio de cultura | Solução amarela ouro a âmbar médio, límpida a levemente opalescente, podendo apresentar alguns precipitados finos. | 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><br>ATCC 7644 | ≤10 <sup>2</sup> UFC | Aeróbia, 35±2°C<br>18-24h | Crescimento bom – Hidrólise da esculina positiva   | Conforme          |
| <i>Enterococcus faecalis</i><br>ATCC 19433 | ≤10 <sup>4</sup> UFC | Aeróbia, 35±2°C<br>18-24h | Pouco crescimento – Hidrólise da esculina negativa | Conforme          |
| <i>Escherichia coli</i><br>ATCC 25922      | ≤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: 20/04/2026

Ludimila Alfredo

Analista da Qualidade

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

## CALDO HALF-FRASER

### Apresentação

Frasco com 225ml.

### Método de esterilização

Filtração por método asséptico.

### Aplicação

Meio de cultura utilizado no pré-enriquecimento para o isolamento de *Listeria monocytogenes*.

### Princípio

As espécies de *Listeria* hidrolisam a esculina formando esculina que, por sua vez, reage com íons ferro produzindo o escurecimento do meio. A adição do citrato férrico de amônio favorece o crescimento de *Listeria monocytogenes*. O cloreto de lítio inibe o crescimento de *Enterococcus* que pode hidrolisar a esculina. O crescimento de bactérias acompanhantes é inibido pela adição de ácido nalidíxico e acriflavina.

### 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><br>ATCC 7644 | Crescimento bom com hidrólise da esculina  |
| <i>Escherichia coli</i><br>ATCC 25922      | Crescimento inibido sem hidrólise da esculina  |
| <i>Enterococcus faecalis</i><br>ATCC 29212 | Pouco crescimento sem hidrólise da esculina  |
| Aspecto visual                             | Meio líquido, amarelo ouro a âmbar médio, límpido a levemente opalescente, podendo apresentar leve precipitado |
| pH à 25°C                                  | 7,2 ± 0,2  |

### Interpretação dos resultados

Os tubos que apresentarem o escurecimento do meio são positivos e devem ser feitas subculturas a partir destes tubos em placas de ágar seletivo para *Listeria* (ALOA). Os tubos que conservarem a cor original amarelo ouro são considerados negativos.

### 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 7 dias em temperatura ambiente durante o transporte.

### 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.