

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

CALDO RAPPAPORT-VASSILIADIS SOYA (RVS) – 10ML

| Código | Lote | Fabricação | Validade |
|----------|------------|------------|----------|
| MEI00085 | 5530526RVS | 06/05/2026 | 90 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) | 5,2±0,2 | 5,0 |
| Aspecto físico | Meio líquido, límpido, azul, sem precipitados ou partículas visíveis | 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, 41±1°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, 41±1°C 24h | Inibição completa ou parcial (TSA) | Conforme |
| <i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 19433 | 10 ⁴ -10 ⁶ UFC | Aeróbia, 41±1°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: 13/05/2026
Ludimila Alfredo
Analista da Qualidade



CALDO RAPPAPORT-VASSILIADIS SOYA RVS

Apresentação

Tubo plástico flip-top com 10ml.

Método de esterilização

Calor úmido ou filtração por método asséptico.

Aplicação

Meio utilizado para o enriquecimento seletivo e isolamento de *Salmonella* spp provenientes de amostras de alimentos e outros materiais.

Princípio

A alta concentração de cloreto de magnésio, bem como a presença de verde malaquita retarda o crescimento de outros microrganismos além da *Salmonella*. Culturas de *Salmonella typhi* e *S. paratyphi* podem ser retardadas pelo verde malaquita, que também é um inibidor de *Shigella* spp.

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>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, límpido, azul, livre de precipitados ou partículas visíveis |
| pH à 25°C | 5,2 ± 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 5 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. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.