CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

CALDO LAURIL SULFATO TRIPTOSE
COM TUBO DE DURHAN

Lote	Fabricação	Validade
13081026LST	22/10/2026	90 dias

Método de Esterilização

Calor Úmido

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	6,8±0,2	6,8
Aspecto físico do meio	Meio líquido, âmbar médio, límpido, sem precipitados ou partículas visíveis.	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
Salmonella enterica ATCC 14028	≤10^2 UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Sem produção de gás	Conforme
Escherichia coli ATCC 25922	≤10^2 UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Com produção de gás	Conforme
Staphylococcus aureus ATCC 25923	≤10^4 UFC	Aeróbia, 35±2°C 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: 26/10/2026
Ludimila Alfredo
Analista da Qualidade



Documento disponível em: www.bioboavista.com.br

A.L.B. Luz. Rua Um, 437, Jd. Nova Espírito Santo, CEP 13273-200, Valinhos - SP
19 3849-7499
contato@bioboavista.com.br
www.bioboavista.com.br

bioBoaVista	FICHA TÉCNICA	Revisão 5.0

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±0,5°C por 24±2h 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±2h 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
Salmonella enterica ATCC 14028	Crescimento bom sem produção de gás
Escherichia coli ATCC 25922	Crescimento bom com produção de gás
Staphylococcus aureus ATCC 25923	Crescimento inibido
Aspecto visual	Meio líquido, âmbar claro, límpido, livre precipitados ou partículas visíveis
pH à 25°C	6,8 ± 0,2

Interpretação dos resultados
Coliformes: Turvação do caldo com produção de gás dentro do tubo de Durhan.

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.

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.

A.L.B. Luz – Rua Um, 437, Jd. Nova Espírito Santo, CEP 13273-200, Valinhos - SP
19 3849-7499
contato@bioboavista.com.br
www.bioboavista.com.br