CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

CALDO RAMNOSE – TUBO 3ML

Código	Lote	Fabricação	Validade
MEI00285	12221026RM	05/10/2026	90 dias

Método de Esterilização

Calor Úmido (autoclave)

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	6,8±0,2	6,6
Aspecto físico – Meio de cultura	Meio líquido púrpura, com presença de precipitados ou partículas que não interferem na reação.	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
Listeria monocytogenes ATCC 7644	≤10^2 UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Mudança do caldo para a coloração amarela	Conforme
Proteus mirabilis ATCC 25933	≤10^4 UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento inibido – Cor original Púrpura mantida	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: 07/10/2026
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 RAMNOSE

Apresentação
Tubo plástico de fundo cônico, base plana e tampa rosca com anéis antivazamento com 3ml.

Método de esterilização
Calor úmido.

Aplicação
Meio para prova bioquímica, testes de fermentação de carboidratos.

Princípio
O método de confirmação com o caldo ramnose está relacionado à capacidade da ordem *Enterobacteriales* e da *Listeria monocytogenes* de fermentar ramnose. A fermentação do caldo ramnose é revelada pela mudança de cor do roxo para o amarelo (acidificação), devido à presença de um indicador de pH, púrpura de bromocresol. Esses microrganismos são diferenciados principalmente através da fermentação de carboidratos tais como ramnose, xilose, manitol.

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
Listeria monocytogenes ATCC 7644	Crescimento bom com mudança da coloração de púrpura para amarela
Proteus mirabilis ATCC 25933	Crescimento inibido mantendo a cor original púrpura
Aspecto visual	Meio líquido, límpido, roxo, sem precipitados
pH à 25°C	6,8 ± 0,2

Interpretação dos resultados
Cor amarela: indicativo de presença de *Listeria monocytogenes*. Havendo crescimento, realizar análise microscópica, subcultura em meios seletivos 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 2-8°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. 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.

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