CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

ÁGAR XLD – 400ML

Lote	Fabricação	Validade
13761126XLD	06/11/2026	180 dias

Método de Esterilização

Calor Úmido

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	7,4±0,2	7,2
Aspecto físico	Meio sólido, vermelho, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis	Conforme

Controle microbiológico

Teste de Esterilidade

Incubação	Especificação	Resultados
35±2°C por 24h.	Ausência de crescimento microbiano	Conforme

Teste de Produtividade

Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
Escherichia coli ATCC 25922	≤10^4 UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento parcial – Colônias amarelas	Conforme
Enterococcus faecalis ATCC 19433	≤10^4 UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Inibido	Conforme
Salmonella enterica ATCC 14028	≤10^2 UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Colônias rosas com centro negro	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: 11/11/2026
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 9.0

ÁGAR XLD

Apresentação
Placas de Petri 90x15mm ou 140x15mm.
Frasco de vidro com 100ml. 200ml ou 400ml.

Método de esterilização
Calor úmido.

Aplicação
O ágar XLD (Ágar Xilose Lisina desoxicolato) é um meio moderadamente seletivo, recomendado para o isolamento de patógenos entéricos, especialmente *Salmonella* e *Shigella*.

Princípio
A xilose é adicionada no meio e é fermentada por praticamente todos os microrganismos entéricos, exceto por *Shigella*, esta propriedade permite a diferenciação de espécies de *Shigella*. A lisina é incluída para permitir a diferenciação do grupo das *Salmonella* com as bactérias não patogênicas. A adição do tiossulfato de sódio e do citrato férrico de amônio, permite a visualização do sulfeto de hidrogênio através da formação de colônias com centro negro. O desoxicolato de sódio é um agente seletivo que inibe os microrganismos Gram-positivos.

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
Salmonella enterica ATCC 14028	Crescimento bom em colônias rosas a vermelhas com centro negro
Escherichia coli ATCC 25922	Inibição completa a parcial, colônias amarelas
Enterococcus faecalis ATCC 19433	Crescimento inibido
Aspecto visual	Meio sólido, vermelho, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis
pH à 25°C	7,4 ± 0,2

Interpretação dos resultados
As colônias de *Salmonella* apresentam coloração vermelha com centro negro, as de *Shigella* cor vermelha sem centro negro. As bactérias Gram-positivas são inibidas.

Precauções e cuidados especiais
Evitar flutuações de temperatura durante o armazenamento para reduzir a condensação e acúmulo de água no interior da placa. Se necessário, desprezar ou secar a água acumulada no interior das placas.
Recomenda-se o armazenamento das placas com o meio voltado para cima. Permitir que o produto fique em temperatura ambiente antes do uso.
O armazenamento em refrigeradores tipo frost-free não é recomendado devido ao efeito desidratante deste tipo de equipamento.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. 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.
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