CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

ÁGAR OSA
200ML

Código	Lote	Fabricação	Validade
MEI00370	11220926OSA	18/09/2026	180 dias

Método de Esterilização

Calor Úmido

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	5,5±0,2	5,5
Aspecto físico	Meio sólido, alaranjado, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis	Conforme

Controle microbiológico

Teste de Esterilidade

Incubação	Especificação	Resultados
25±1°C por 48h.	Ausência de crescimento microbiano	Conforme

Teste de Produtividade

Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
Lactobacillus brevis ATCC 14869	≤10^2 UFC	Aeróbia, 25±1°C 48h	Crescimento bom – Colônias brancas a creme	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: 23/09/2026
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 0.0

ÁGAR OSA

Apresentação
Frasco com 200ml ou 400ml.

Método de esterilização
Calor úmido.

Aplicação
Meio nutritivo e seletivo moderado, desenvolvido originalmente para o isolamento e enumeração de microrganismos acidúricos (resistentes a pH baixo), especialmente aqueles associados à deterioração de produtos cítricos, como sucos, refrigerantes e bebidas fermentadas.

Princípio
Baseia-se na capacidade de certos microrganismos acidúricos de crescer em um meio com baixo pH (~5,5) e nutrientes derivados de extrato de frutas cítricas.

Modo de usar
Fundir o meio de cultura e resfriar até 45-50°C. Inocular a amostra em placas de Petri estéreis, de acordo com a técnica estabelecida pelo laboratório. Verter nas placas inoculadas o meio de cultura previamente fundido e resfriado (entre 15-20ml). Misturar o inóculo com o meio de cultura movimentando suavemente as placas, em superfície plana, com movimentos em forma de oito. Permitir que o meio esfrie e solidifique. Incubar as placas em estufa bacteriológica por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada. Após o período de incubação avaliar o crescimento.
Nota: não aquecer o frasco em chapa ou manta térmica devido ao risco de quebra.

Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento microbiano
Lactobacillus brevis ATCC 14869	Crescimento bom – Colônias brancas a creme
Aspecto visual	Meio sólido, alaranjado, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis
pH à 25°C	5,5±0,2

Interpretação dos resultados
O crescimento microbiano é verificado através da formação de colônias no meio de cultura. Na presença de crescimento, realizar análise microscópica, subcultura em meio seletivo ou testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário.

Precauções e cuidados especiais
Evitar flutuações de temperatura durante o armazenamento para reduzir a condensação e acúmulo de água.
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
Frascos: 180 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. APHA (American Public Health Association)
Standard Methods for the Examination of Dairy Products, 17ª ed.
2. ISO 15214:1998 / ISO 15214:2021
Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the enumeration of mesophilic lactic acid bacteria — Colony-count technique at 30 °C

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