

		CERTIFICADO DE ANÁLISE	
Código: CAMB046	Título: Certificado de Análise de Produto Acabado – Ágar TSI		
Pág: 1/2			
Revisão: 03	Emitido por:	Revisado por:	Conferido por:
Data: 11/2024	Renata	Antônio	Ramon

•CONTROLE DA QUALIDADE

Certificado de Análise de Produto Acabado – Ágar TSI

Finalidade: O ágar TSI serve para diferenciar os bastonetes Gram negativos, utilizando para isso a fermentação de carboidratos e produção de sulfeto de hidrogênio.

Data de fabricação: 06/04/2026	Lote: 260405118
Data de validade: 06/10/2026	Apresentação: Tubo de vidro
Número MS: 80002670075	Data da amostragem: 06/04/2026
Armazenagem: 2° a 8°C	

Análise Físico-química

Teste realizado	Especificação	Resultado
Inspeção visual	Meio de cultura sólido de cor avermelhada	Meio de cultura sólido de cor avermelhada
pH	7,30 ± 0,10	7,16

Interpretação do resultado das reações encontradas no TSI

Ápice	Base	H ₂ S	Gás	Interpretação mais provável
Vermelho	Vermelho	-	-	Bactéria exigente
Vermelho	Vermelho	-	-	Bactéria não Fermentadora ou Gram Positiva
Amarelo	Vermelho	-	-	Bactéria Gram Positiva
Vermelho	Amarelo	-	Variável	Enterobactéria ou Aeromonas lactose e sacarose negativas (fermentação apenas da glicose, lactose e sacarose negativas)
Amarelo	Amarelo	-	Variável	Enterobactéria (fermentação da glicose + lactose e/ou sacarose)
Amarelo	Amarelo	+	Variável	Salmonella, Proteus/Morganella/Providencia e Citrobacter

Obs.: A presença de HS em bactérias lactose e sacarose negativas podem ser menos evidentes, pois a precipitação de sais de ferro pelo sulfeto de hidrogênio depende de meio ácido como a *Salmonella typhimurium*.

Análise de Performance

Cepas	Resultados Observados			
	Ápice	Base	H ₂ S	Gás
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Amarelo	Amarelo	-	++
<i>Proteus mirabilis</i> ATCC 12453	Vermelho	Amarelo	++	+
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 27853	Vermelho	Vermelho	-	-
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	Vermelho	Amarelo	++	+
<i>Shigella flexneri</i> ATCC 12022	Vermelho	Amarelo	-	-

Análise da esterilidade

Ensaio	Especificação	Resultado
Esterilidade	Não deve haver crescimento após 24h de incubação em estufa microbiológica	Não houve crescimento após 24h de incubação em estufa microbiológica

Bibliografia

Quality Control for commercially prepared microbiological Means of Culture; Approved Standard - **CLSI M22-A3**. Clinical and Laboratory Standards Institute;2004.Murray, P. R., E. J. Baron, J.H. Jorgensen, M. A. Pfaller, and R. H. Tenover (ed.). 2023. **Manual of clinical microbiology**, 9th ed. American Society for Microbiology, Washington, D.C. **Difco Manual**, 2º ed., 2009. Agência nacional de vigilância sanitária - ANVISA. **Módulo 5: Tecnologia em Serviços de Saúde: descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos**. 1ª edição – brasil, 2010 OPLUSTIL, Carmem Paz; ZOCCOLI, Cassia Maria; TOBOUTI, Nina Reiko; SCHEFFER, Mara Cristina.

Código: CAMB046**Pág:** 2/2**Título:** Certificado de Análise de Produto Acabado – Ágar TSI**Revisão:** 03**Emitido por:****Revisado por:****Conferido por:****Data:** 11/2024

Renata

Antônio

Ramon

Procedimentos básicos em microbiologia clínica. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2007.**Parecer*****A amostra analisada atende às especificações descritas*****Analista****Data:** 08/04/2026**Analista****Coordenador Técnico**

Joelma Oliveira



Ramon Lopes



Antônio Galli