

Certificado de Controle de Qualidade

ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA – BPW		
Lote	36791778BPW	
Data de Fabricação	05/06/2017	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio líquido, límpido, amarelo claro a âmbar, livre de precipitados ou partículas visíveis	
Volume	Tubos com 9,0 ml	
pH aceitável	7,2±0,2	
pH do produto acabado	7,0	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /48h	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO		
Após incubação à 35± 2°C por 24/48hs em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
Conclusão		
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado APROVADO para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 07/06/2017



Lídia Maria da Silva CRF-SP:11.699
Gerente da Qualidade

Instruções de Uso

ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA – BPW	
Apresentação	Frascos com 90 ml, 225 ml, 300 ml e 500 ml.
Princípio	Meio enriquecido que permite o crescimento de diversos micro-organismos, particularmente membros das Enterobactérias patogênicas como as <i>Salmonellas</i> .
Aplicação	Usado para pesquisa de <i>Salmonella</i> em alimentos e em outros materiais
Modo de usar	Inocular a amostra na água peptonada tamponada e incubar por até 48hs a 35±2°C, se houver turvação do meio após o período de incubação, semear em placa de meio seletivo para <i>Salmonella</i> .
Interpretação	Cor original do meio: Amarelo claro a âmbar límpido Positivo: meio turvo
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC14028 <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: meio não inoculado
Conservação	Conservar à temperatura de 2°C a 15°C
Descarte do produto	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.
Referências bibliográficas	1. FLUKA – Manual 2008, 3ª edição. 2. Manual DIFCO, 2003 3. ITAL, Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água, 4ª edição, 2010