

**Certificado de Controle de Qualidade**

| PROPÉ SALINA   |  |             |
|--|--|-------------|
| <b>Lote</b>  | 42201927PROSA  |             |
| <b>Data de Fabricação</b>  | 07/05/2018   |             |
| <b>Validade</b>  | 1 ano  |             |
| <b>Componentes</b>   | 1 Par de propé<br>5 ml de Salina<br>1 saco de amostragem |             |
| <b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h</b>   | Ausência de crescimento microbiano                       |             |
| <b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b><br>Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias  |  |             |
| CEPA   | ATCC   | Crescimento |
| <i>Salmonella typhimurium</i>  | 14028  | Bom         |
| <b>Conclusão</b>   |  |             |
| O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado <b>APROVADO</b> para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado. |  |             |

Lote aprovado em: 16/05/2018

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

Versão 1.0

### Instruções de Uso

| <b>PROPÉ SALINA</b>               |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Componentes:</b>               | 1 Par de propé<br>5 ml de salina<br>1 saco de amostragem   |
| <b>Princípio</b>                  | Mantém as células viáveis até o momento da análise no laboratório.   |
| <b>Aplicação</b>                  | Utilizado como swab de arrasto para coleta de amostras.  |
| <b>Modo de usar</b>               | Calçar os propés umedecidos com salina e caminhar sobre o local desejado.<br>Retirar os propés, voltar ao saco de amostragem e adicionar o caldo de pré-enriquecimento, prosseguir as análises de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório. |
| <b>Controle de Qualidade</b>      | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC: 14028<br>Controle negativo: meio não inoculado  |
| <b>Conservação</b>                | Conservar à temperatura de 2 a 15°C  |
| <b>Descarte do produto</b>        | Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.  |
| <b>Referências bibliográficas</b> | 1. Manual de Métodos de análise microbiológica de alimentos, Livraria Varela, 1997   |