

Certificado de Controle de Qualidade

| SALINA PEPTONADA 0,1% | | |
|--|--|-------------|
| Lote | 42751943SAPEP | |
| Data de Fabricação | 07/06/2018 | |
| Validade | 90 dias | |
| Aparência Física | Meio líquido, límpido, amarelo claro, livre de precipitados ou partículas visíveis | |
| Volume | 9,0 ml | |
| pH aceitável | 7,0±0,2 | |
| pH do produto acabado | 7,1 | |
| Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h | 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>Escherichia coli</i> | 25922 | Bom |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 25923 | 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: 11/06/2018



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

Instruções de Uso

| SALINA PEPTONADA 0,1% | |
|-----------------------------------|--|
| Apresentação | Tubos com 9,0 ml |
| Princípio | Meio enriquecido que permite o crescimento de diversos micro-organismos, particularmente membros das Enterobactérias patogênicas. |
| Aplicação | Usado para diluição e pré-enriquecimento de amostras de alimentos e de outros materiais |
| Modo de usar | Inocular a amostra na salina peptonada e incubar por até 24/48hs a 35±2°C. |
| Interpretação | Cor original do meio: amarelo claro Após o crescimento de micro-organismos: meio turvo. |
| Controle de Qualidade | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC14028, <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922, <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 Controle negativo: meio não inoculado |
| Conservação | Conservar à temperatura de 2 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. ITAL, Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água, 4ª edição, 2010 |