



Dra. Ana Luiza B. Luz CRMV –SP6715  
Responsável Técnica

### Certificado de Controle de Qualidade

<b>LENÇO UMEDECIDO COM BPW ESTÉRIL</b>		
<b>Lote</b>	37901803LUBPW	
<b>Data de Fabricação</b>	14/08/2017	
<b>Validade</b>	1 ano	
<b>Componentes:</b>	1 Lenço 20 ml de água peptonada tamponada (BPW) 1 saco de amostragem	
<b>Aparência física</b>	Os lenços umedecidos com BPW apresentam coloração amarela claro	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2° C /24h</b>	Ausência de crescimento microbiano	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b> Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
<b>CEPA</b>	<b>ATCC</b>	<b>Crescimento</b>
<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: 24/08/2017

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

Versão 1.0

### Instruções de Uso

<b>LENÇO UMEDECIDO COM BPW</b>	
<b>Componentes:</b>	1 Lenço 20 ml de água peptonada tamponada (BPW) 1 saco de amostragem
<b>Princípio</b>	Mantém as células viáveis e promove a recuperação de células injuriadas até o momento da análise no laboratório.
<b>Aplicação</b>	Utilizado como swab de arrasto para coleta de amostras e no pré-enriquecimento de espécies de Salmonellas.
<b>Modo de usar</b>	Passar o lenço umedecido com BPW no local desejado, voltar para o 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 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 2. Manual Difco 2003 pag 436