

### Certificado de Controle de Qualidade

<b>ESPONJA UMEDECIDA COM BPW COM HASTE ESTÉRIL</b>		
<b>Lote</b>	40841888ESBPWH	
<b>Data de Fabricação</b>	21/02/2018	
<b>Validade</b>	1 ano	
<b>Método de esterilização</b>	Raio gama	
<b>Componentes:</b>	1 Esponja de celulose com haste 20 ml de água peptonada tamponada (BPW) 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> 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: 01/03/2018



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

Versão 1.0

### Instruções de Uso

<b>ESPONJA UMEDECIDA COM BPW COM HASTE ESTÉRIL</b>	
<b>Componentes:</b>	1 Esponja de celulose com haste 20 ml de água peptonada tamponada (BPW) 1 saco de amostragem
<b>Princípio</b>	Esponja umedecida com água peptonada tamponada (BPW) estéril usada no pré-enriquecimento das espécies de Salmonella presentes nas amostras coletadas. A BPW promove a recuperação de células injuriadas.
<b>Aplicação</b>	Swab utilizado em cultura de arrasto, na coleta de amostras em geral e no monitoramento ambiental.
<b>Modo de usar</b>	Retirar a esponja do saquinho segurando pela haste e passar assepticamente no local desejado. Após a coleta, quebrar a haste e voltar a esponja ao saco de amostragem. Acrescentar BPW ou outro caldo enriquecedor de interesse e prosseguir o procedimento de acordo com a técnica de identificação 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 e água, 4ª edição, 2010 2. Manual Difco 2003 pág. 436