

Certificado de Controle de Qualidade

| PROPÉ SALINA | | |
|--|--|--------------------|
| Lote | 42721943PROSA | |
| Data de Fabricação | 07/06/2018 | |
| Validade | 1 ano | |
| Componentes | 1 Par de propé 5 ml de Salina 1 saco de amostragem | |
| Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h | Ausência de crescimento microbiano | |
| TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias | | |
| CEPA | ATCC | Crescimento |
| <i>Salmonella typhimurium</i> | 14028 | 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: 14/06/2018

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

Versão 1.0

Instruções de Uso

| PROPÉ SALINA | |
|-----------------------------------|--|
| Componentes: | 1 Par de propé 5 ml de salina 1 saco de amostragem |
| Princípio | Mantém as células viáveis até o momento da análise no laboratório. |
| Aplicação | Utilizado como swab de arrasto para coleta de amostras. |
| Modo de usar | Calçar os propés umedecidos com salina e caminhar sobre o local desejado. 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. |
| Controle de Qualidade | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC: 14028 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. Manual de Métodos de análise microbiológica de alimentos, Livraria Varela, 1997 |