

### Certificado de Controle de Qualidade

| <b>PROPÉ SECO COM 1 PAR</b>  |  |                    |
|--|--|--------------------|
| <b>Lote</b>  | 51062165PSECO                          |                    |
| <b>Data de Fabricação</b>  | 17/06/2019                             |                    |
| <b>Validade</b>  | 2 anos                                 |                    |
| <b>Método de esterilização</b>   | Raio gama                              |                    |
| <b>Componentes</b>   | 1 par de Propé<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  |  |                    |
| <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: 27/06/2019



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

Versão 1.0

### Instruções de Uso

| <b>PROPÉ SECO COM 1 PAR</b>       |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Componentes</b>                | 1 par de Propé<br>1 saco de amostragem  |
| <b>Princípio</b>                  | Kit usado para coleta de amostras para monitoramento de ambientes                                     |
| <b>Aplicação</b>                  | Utilizado como Swab de arrasto  |
| <b>Modo de usar</b>               | Utilizar 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 15°C a 25°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                    |