

### Certificado de Controle de Qualidade

| KIT LENÇO UMEDECIDO COM SALINA ESTÉRIL  |  |             |
|---|--|-------------|
| Lote  | 50432151LUSA                                       |             |
| Data de Fabricação  | 28/05/2019   |             |
| Validade  | 1 ano  |             |
| Método de esterilização   | Raio gama  |             |
| Componentes:  | 1 Lenço<br>20 ml de salina<br>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 <b>APROVADO</b> para uso. O BBV garante a esterilidade do produto lacrado. Instruções de uso no verso do certificado. |  |             |

Lote aprovado em: 06/06/2019



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

Versão 1.0

### Instruções de Uso

| <b>KIT LENÇO UMEDECIDO COM SALINA ESTÉRIL</b> |   |
|---|---|
| <b>Componentes</b>                            | 1 Lenço<br>20 ml de salina<br>1 saco de amostragem  |
| <b>Princípio</b>                              | Swab de arrasto para a coleta de amostras.  |
| <b>Aplicação</b>                              | Kit utilizado na coleta de amostras para monitoramento de ambientes e superfícies   |
| <b>Modo de usar</b>                           | Passar o lenço umedecido com salina no local desejado e voltar ao saco de amostragem.<br>Acrescentar Água peptonada tamponada - BPW ou outro caldo enriquecedor de interesse e incubar a amostra. Dar continuidade às análises de acordo com a técnica de identificação 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 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  |