

### Certificado de Controle de Qualidade

ESPONJA UMEDECIDA COM SALINA PEPTONADA 0,1% ESTÉRIL		
<b>Lote</b>	53302226ESPSAP	
<b>Data de Fabricação</b>	21/08/2019	
<b>Validade</b>	1 ano	
<b>Método de esterilização</b>	Raio gama	
<b>Componentes:</b>	1 Esponja de celulose 10 ml de salina peptonada 0,1% 1 saco de amostragem	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h</b>	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
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
<i>Escherichia coli</i>	25922	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 meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 29/08/2019



Fernanda Salles - CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

### Instruções de Uso

<b>ESPONJA UMEDECIDA C/ SALINA PEPTONADA 0,1% ESTÉRIL</b>	
<b>Componentes:</b>	1 Esponja de celulose 10ml de salina peptonada 0,1% 1 saco de amostragem
<b>Princípio</b>	A salina peptonada 0,1% atua como um diluente isotônico utilizado na 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>	Passar assepticamente a esponja umedecida no local desejado e voltar ao saco de amostragem. Realizar 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 <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 Controle negativo: meio não inoculado
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2 a 22°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