

### Certificado de Controle de Qualidade

<b>PROPÉ UMEDECIDO COM CALDO LETHEEN - ESTÉRIL</b>		
<b>Lote</b>	53832336PROLET	
<b>Data de Fabricação</b>	04/09/2019	
<b>Validade</b>	1 ano	
<b>Componentes</b>	1 Par de propé 5 ml de Caldo Letheen 1 saco de amostragem	
<b>Método de Esterilização</b>	Raio gama	
<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		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	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: 12/09/2019



Fernanda Salles - CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

Versão 1.0

### Instruções de Uso

<b>PROPÉ UMEDECIDO COM CALDO LETHEEN</b>	
<b>Componentes:</b>	1 Par de propé 5 ml Caldo Letheen 1 saco de amostragem
<b>Princípio</b>	A Lecitina presente no meio neutraliza os compostos de amônio quaternário e o Polisorbato 80 neutraliza fenóis, hexaclorofenos, formalina e com a Lecitina, neutraliza o etanol.
<b>Aplicação</b>	Utilizado como swab de arrasto para testar a atividade antimicrobiana de desinfetantes que contem quaternário de amônio.
<b>Modo de usar</b>	Calçar os propés umedecidos com BPW e caminhar sobre o local desejado. Retirar os propés, voltar ao saco de amostragem e prosseguir as análises de acordo com a metodologia 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>	Pode ser transportado em temperatura ambiente. 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, Livraria Varela, 1997