

Certificado de Controle de Qualidade

ESPONJA UMEDECIDA COM BPW COM HASTE ESTÉRIL		
Lote	53912342ESBPWH	
Data de Fabricação	05/09/2019	
Validade	1 ano	
Método de esterilização	Raio gama	
Componentes:	1 Esponja de celulose com haste 10 ml de água peptonada tamponada (BPW) 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: 12/09/2019



Fernanda Salles-CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Versão 1.0

Instruções de Uso

ESPONJA UMEDECIDA COM BPW COM HASTE ESTÉRIL	
Componentes:	1 Esponja de celulose com haste 10 ml de água peptonada tamponada (BPW) 1 saco de amostragem
Princípio	Esponja umedecida com água peptonada tamponada (BPW) estéril usada no pré-enriquecimento das espécies de Salmonella presentes nas amostras coletadas. A BPW promove a recuperação de células injuriadas.
Aplicação	Swab utilizado em cultura de arrasto, na coleta de amostras em geral e no monitoramento ambiental.
Modo de usar	Retirar a esponja do saquinho segurando pela haste e passar assepticamente no local desejado. Após a coleta, quebrar a haste e voltar a esponja ao saco de amostragem. Realizar o procedimento de acordo com a técnica de identificação adotada pelo laboratório.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: meio não inoculado
Conservação	Pode ser transportado em temperatura ambiente. Conservar à temperatura de 2 a 22°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 e água, 4ª edição, 2010 2. Manual Difco 2003 pág. 436