

### Certificado de Controle de Qualidade

| ESPONJA SECA ESTÉRIL   |   |             |
|--|---|-------------|
| <b>Lote</b>  | 54202346ESPJS                                 |             |
| <b>Data de Fabricação</b>  | 12/09/2019                                    |             |
| <b>Validade</b>  | 2 anos  |             |
| <b>Método de esterilização</b>   | Raio gama                                     |             |
| <b>Componentes</b>   | 1 Esponja de celulose<br>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         |
| 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: 19/09/2019



Fernanda Salles - CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

Versão 1.0

### Instruções de Uso

| <b>ESPONJA SECA ESTÉRIL</b>       |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Componentes:</b>               | 1 Esponja de celulose<br>1 saco de amostragem  |
| <b>Princípio</b>                  | Coleta de amostras em geral  |
| <b>Aplicação</b>                  | Utilizada como swab de arrasto   |
| <b>Modo de usar</b>               | Passar assepticamente a esponja no local desejado e voltar ao saco de amostragem. Acrescentar BPW (Água peptonada tamponada) ou outro caldo enriquecedor de interesse e prosseguir 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<br>Controle negativo: Meio não inoculado   |
| <b>Conservação</b>                | Conservar à temperatura ambiente   |
| <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  |