

Certificado de Controle de Qualidade

| ESPONJA UMEDECIDA COM BPW COM HASTE - ESTÉRIL | | |
|--|------------------------------------|-------------|
| Lote | 55822378ESBPWH | |
| Data de Fabricação | 04/11/2019 | |
| Validade | 1 ano | |
| Método de esterilização | Raio gama | |
| 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: 14/11/2019



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 |