

### Certificado de Controle de Qualidade

<b>LENÇO UMEDECIDO COM SALINA - ESTÉRIL</b>		
<b>Lote</b>	56232386LUSA	
<b>Data de Fabricação</b>	13/11/2019	
<b>Validade</b>	1 ano	
<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
<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 produto lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 22/11/2019



Fernanda Salles-CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

Versão 1.0

### Instruções de Uso

<b>KIT LENÇO UMEDECIDO COM SALINA - ESTÉRIL</b>	
<b>Componentes</b>	1 Lenço 20ml de salina 1 saco de amostragem
<b>Princípio</b>	Swab de arrasto para a coleta de amostras.
<b>Aplicação</b>	Kit utilizado na coleta de amostras para monitoramento de ambientes e superfícies
<b>Modo de usar</b>	Passar o lenço umedecido com salina no local desejado e voltar ao saco de amostragem. Acrescentar Água peptonada tamponada - BPW ou outro caldo enriquecedor de interesse e incubar a amostra. Dar continuidade às análises de acordo com a técnica de identificação adotada pelo laboratório.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 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, Livraria Varela, 1997