

### Certificado de Controle de Qualidade

SALINA PEPTONADA 0,1% - ESTÉRIL		
Lote	56382389SAPEP	
Data de Fabricação	21/11/2019	
Validade	90 dias	
Aparência Física	Meio líquido, límpido, amarelo claríssimo, livre de precipitados ou partículas visíveis	
Volume	9,0 ml	
pH aceitável	7,0±0,2	
pH do produto acabado	6,9	
Método de Esterilização	Raio gama	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h	Ausência de crescimento microbiano	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b> Após incubação à 35± 2°C por 24/48hs 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: 28/11/2019



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

### Instruções de Uso

<b>SALINA PEPTONADA 0,1% - ESTÉRIL</b>	
<b>Apresentação</b>	Tubos com 9,0 ml
<b>Princípio</b>	Meio enriquecido que permite o crescimento de diversos micro-organismos, particularmente membros das Enterobactérias patogênicas.
<b>Aplicação</b>	Usado para diluição e pré-enriquecimento de amostras de alimentos e de outros materiais
<b>Modo de usar</b>	Inocular a amostra na salina peptonada e incubar por até 24/48hs a 35±2°C.
<b>Interpretação</b>	Cor original do meio: amarelo claríssimo límpido Após o crescimento de micro-organismos: meio turvo
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC14028, <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922, <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 Controle negativo: meio não inoculado
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2 a 15°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. FLUKA – Manual 2008, 3ª edição. 2. ITAL, Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água, 4ª edição, 2010