

Certificado de Controle de Qualidade

ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA – BPW ESTÉRIL		
Lote	56982352BPW	
Data de Fabricação	11/12/2019	
Validade	01 ano	
Aparência Física	Meio líquido, límpido, amarelo claro a claríssimo, pode haver presença de precipitados.	
Volume	99ml	
pH aceitável	7,0±0,2	
pH do produto acabado	7,1	
Método de Esterilização	Raio gama	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /48h	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO Após incubação à 35± 2°C por 24/48hs em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
<i>Escherichia coli</i>	25922	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: 18/12/2019



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Instruções de Uso

ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA – BPW ESTÉRIL	
Apresentação	Frascos com 90 ml, 99 ml, 225ml e tubos com 9 ml e 15 ml de BPW esterilizado por radiação gama.
Aplicação	Usado no pré-enriquecimento de amostras para pesquisa de <i>Salmonella</i> em alimentos e em outros materiais.
Princípio	Meio enriquecido não seletivo que permite o crescimento de diversos micro-organismos, particularmente membros das Enterobactérias patogênicas como as <i>Salmonellas</i> . Promove a recuperação de células injuriadas, incubando-se a amostra em condições não seletivas, por pelo menos 18 horas.
Modo de usar	Inocular a amostra na água peptonada tamponada e incubar por 18/24hs a 35±2°C, se houver turvação do meio após o período de incubação, semear em placa de meio seletivo para <i>Salmonella</i> , ou seguir a metodologia adotada pelo laboratório.
Fórmula (g/L) Especificada pelo ISO 6579-1:2017	Peptona 10,0g; cloreto de sódio 5,0g; fosfato dissódico anidro 3,5g; fosfato monopotássico 1,5g.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC14028 <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: meio não inoculado
Interpretação	Cor original do meio: Amarelo claro a claríssimo límpido. Positivo: meio turvo
Conservação	Conservar à temperatura de 2°C a 15°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. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 2. ISO 6579-1:2017. Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp. 3. Manual DIFCO, 2003. 4. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água. Neusely da Silva, et. Al., 4ª ed., 2010.