

Certificado de Controle de Qualidade

SALINA PEPTONADA 0,1% - ESTÉRIL		
Lote	58922404SAPEP	
Data de Fabricação	09/03/2020	
Validade	180 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	7,0	
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 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
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: 18/03/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Instruções de Uso

SALINA PEPTONADA 0,1% - ESTÉRIL	
Apresentação	Tubos com 9,0 ml.
Aplicação	Utilizado para diluição e pré-enriquecimento de amostras de alimentos e de outros produtos.
Princípio	A presença de peptona favorece a recuperação de células injuriadas. O cloreto de sódio mantém o equilíbrio osmótico no meio.
Modo de usar	Seguir a metodologia adotada pelo laboratório.
Interpretação	Aspecto original do meio: amarelo claríssimo, límpido. Após o crescimento de micro-organismos: meio turvo.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC14028, <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922, <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 Controle negativo: meio não inoculado.
Conservação	Conservar à temperatura de 2 a 30°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. FLUKA – Manual 2008, 3ª edição. 2. ITAL, Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água, 4ª edição, 2010