

### Certificado de Controle de Qualidade

| PROPÉ UMEDECIDO COM BPW - 1 PROPÉ - ESTÉRIL  |                                    |             |
|--|------------------------------------|-------------|
| Lote   | 60932456PROBPW                     |             |
| Data de Fabricação   | 25/05/2020                         |             |
| Validade   | 1 ano                              |             |
| Método de Esterilização  | Raio gama                          |             |
| Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h  | Ausência de crescimento microbiano |             |
| <b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b><br>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 meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado. |                                    |             |

Lote aprovado em: 03/06/2020



Fernanda Salles-CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

### Instruções de Uso

| <b>PROPÉ UMEDECIDO COM BPW - 1 PROPÉ - ESTÉRIL</b> |   |
|--|---|
| <b>Componentes</b>                                 | 1 unidade de propé<br>3ml de Água Peptonada Tamponada 1% (BPW)<br>1 saco de amostragem  |
| <b>Aplicação</b>                                   | Utilizado como swab de arrasto no monitoramento ambiental para a coleta de amostras destinadas à detecção de <i>Salmonella</i> spp.   |
| <b>Princípio</b>                                   | A presença de Água Peptonada Tamponada 1% garante o pré-enriquecimento não seletivo das espécies de <i>Salmonella</i> spp presentes nas amostras coletadas, mantem as células viáveis e promove a recuperação de células injuriadas até o momento da análise no laboratório.  |
| <b>Modo de usar</b>                                | Utilizar de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório.  |
| <b>Controle de Qualidade</b>                       | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028<br>Controle negativo: meio não inoculado  |
| <b>Conservação</b>                                 | Pode ser transportado em temperatura ambiente. 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. ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of <i>Salmonella</i> . Part 1: Detection of <i>Salmonella</i> spp.<br>2. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.<br>3. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 20, de 21 de outubro de 2016. Estabelece o controle e o monitoramento de <i>Salmonella</i> spp. nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte e nos estabelecimentos de abate de frangos, galinhas, perus de corte e reprodução. Diário Oficial da União. Brasília de 25 out. 2016. Seção 1, p.13. |