

## PROPÉ UMEDECIDO COM BPW – 1 UNIDADE

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
<b>Lote</b>	82532640PROBPW	
<b>Data de Fabricação</b>	06/10/2020	
<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 meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 15/10/2020



Fernanda Salles - CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>	
<b>Componentes</b>	1 unidade de propé 3ml de Água Peptonada Tamponada 1% 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. Produto estéril. Para uso diagnóstico in vitro.
<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, mantém 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 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 tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.
<b>Referências bibliográficas</b>	1. ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and sorotyping of <i>Salmonella</i> . Part 1: Detection of <i>Salmonella</i> spp. 2. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. 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.