

SALINA PEPTONADA 0,1%

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	83042654SAPEP	
Data de Fabricação	29/10/2020	
Validade	1 ano	
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	7,1	
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 24h 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: 05/11/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Apresentação	Tubos com 9,0 ml de salina peptonada 0,1% estéril.
Aplicação	Utilizado para diluição e pré-enriquecimento de amostras de alimentos e de outros produtos. Para uso diagnóstico in vitro.
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	O crescimento microbiano é evidenciado através da turvação do meio. Havendo crescimento, realizar análise microscópica, subcultura em meios seletivos e testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário.
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 em temperatura ambiente.
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