

## SALINA PEPTONADA 0,1%

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
<b>Lote</b>	83092656SAPEP	
<b>Data de Fabricação</b>	30/10/2020	
<b>Validade</b>	1 ano	
<b>Aparência Física</b>	Meio líquido, límpido, amarelo claríssimo, livre de precipitados ou partículas visíveis	
<b>Volume</b>	9,0 ml	
<b>pH aceitável</b>	7,0±0,2	
<b>pH do produto acabado</b>	6,8	
<b>Método de Esterilização</b>	Raio gama	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h</b>	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 <b>APROVADO</b> para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 12/11/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>	
<b>Apresentação</b>	Tubos com 9,0 ml de salina peptonada 0,1% estéril.
<b>Aplicação</b>	Utilizado para diluição e pré-enriquecimento de amostras de alimentos e de outros produtos. Para uso diagnóstico in vitro.
<b>Princípio</b>	A presença de peptona favorece a recuperação de células injuriadas. O cloreto de sódio mantém o equilíbrio osmótico no meio.
<b>Modo de usar</b>	Seguir a metodologia adotada pelo laboratório.
<b>Interpretação</b>	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.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC14028, <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922, <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 Controle negativo: meio não inoculado.
<b>Conservação</b>	Conservar em temperatura ambiente.
<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. FLUKA – Manual 2008, 3ª edição. 2. ITAL, Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água, 4ª edição, 2010