

SALINA PEPTONADA 0,1%

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	84042653SAPEP	
Data de Fabricação	03/12/2020	
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	6,9	
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: 11/12/2020



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 tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.
Referências bibliográficas	1. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 5ª ed., 2017. 2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.