

ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA - BPW

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	82922649BPW	
Data de Fabricação	22/10/2020	
Validade	1 ano	
Aparência Física	Meio líquido, amarelo claro a claríssimo, límpido podendo apresentar leve precipitado.	
Volume	99ml	
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 18/24hs em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
<i>Escherichia coli</i>	25922	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:29/10/2020

Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Apresentação	Frascos com 99ml de BPW estéril.
Aplicação	Meio de cultura utilizado no pré-enriquecimento de amostras para pesquisa de <i>Salmonella spp</i> em alimentos e em outros produtos. Para uso diagnóstico in vitro.
Princípio	Meio enriquecido não seletivo que permite o crescimento de diversos micro-organismos, particularmente membros das Enterobactérias patogênicas como as <i>Salmonellas</i> . Promove a recuperação de células injuriadas, incubando-se a amostra em condições não seletivas, por pelo menos 18 horas.
Fórmula (g/L) Especificada pelo ISO 6579-1:2017	Peptona 10,0g; cloreto de sódio 5,0g; fosfato dissódico anidro 3,5g; fosfato monopotássico 1,5g.
Modo de usar	Inocular a amostra de acordo com a metodologia utilizada pelo laboratório. Incubar por 18/24hs a 35±2°C.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC14028 <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: meio não inoculado
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.
Conservação	Conservar à temperatura de 2 a 30°C. Transporte em temperatura ambiente.
Descarte do produto	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado como resíduo comum.
Referências bibliográficas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Becton, Dickinson and Company. Dfco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009. 2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 3. ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp. 4. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. 5. Merck Microbiology Manual. 12th ed.