

PROPÉ UMEDECIDO COM BPW – 1 UNIDADE

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	8687230221PROBPW	
Data de Fabricação	23/02/2021	
Validade	1 ano	
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
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: 03/03/2021

Fernanda Salles - CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Componentes	1 unidade de propé 4ml de Água Peptonada Tamponada 1% 1 saco de amostragem
Aplicação	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 <i>in vitro</i> .
Princípio	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.
Modo de usar	Utilizar de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: meio não inoculado
Conservação	Pode ser transportado em temperatura ambiente. Conservar à temperatura de 2 a 22°C.
Precauções e Cuidados Especiais	Produto destinado apenas para o uso <i>in vitro</i> Uso restrito por profissionais Produto não reutilizável. Utilizar apenas uma vez Não inalar ou ingerir Não utilizar o produto fora do prazo de validade e com sinais de contaminação, ressecamento ou com alterações de cor. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado. Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada
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. ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping 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.