

LENÇO UMEDECIDO COM SALINA

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	8507070121LUSA	
Data de Fabricação	07/01/2021	
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 produto lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 14/01/2021

Fernanda Salles-CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Componentes	1 Lenço 20ml de salina 0,85% 1 saco de amostragem
Aplicação	Utilizado como swab de arrasto para a análise microbiológica de diferentes superfícies. Produto estéril.
Princípio	A presença de salina 0,85% mantém as células preservadas e viáveis durante o transporte.
Modo de usar	Abrir o saco de amostragem e retirar assepticamente o lenço. Passar o lenço umedecido com salina no local desejado de acordo com o plano de amostragem adotado. Ao final da coleta voltar o lenço ao saco de amostragem e fechá-lo. Encaminhar a amostra para o laboratório e prosseguir às análises de acordo com a técnica 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. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3 ^a ed., 2007.