

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, 3ª ed., 2007.