

PROPÉ SECO

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE			
Lote		10405201021PSECO	
Data de Fabricação		20/10/2021	
Validade		2 anos	
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	
Salmonella typhimurium	14028	Bom	
Escherichia coli	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: 27/10/2021

Fernanda Salles CRF-SP: 65.700 Analista da Qualidade



INSTRUÇÃO DE USO			
Componentes	1 unidade de Propé 1 saco de amostragem		
Aplicação	Utilizado como Swab de arrasto no monitoramento ambiental.		
Modo de usar	Utilizar de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório.		
Controle de Qualidade	Controle positivo: Salmonella typhimurium ATCC 14028, Escherichia coli ATCC 25922 Controle negativo: meio não inoculado		
Conservação	Conservar à temperatura ambiente.		
Precauções e Cuidados Especiais	Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico <i>in vitro</i> Uso restrito por profissionais Produto não reutilizável. Utilizar apenas uma vez Não utilizar o produto fora do prazo de validade e com sinais de contaminação 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.		