

ESPONJA SECA

| CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE | | |
|--|------------------------------------|-------------|
| Lote | 8893060421ESPJS | |
| Data de Fabricação | 06/04/2021 | |
| 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 |
| <i>Salmonella typhimurium</i> | 14028 | 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: 14/04/2021



Fernanda Salles - CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

| INSTRUÇÕES DE USO | |
|--|--|
| Componentes: | 1 Esponja de celulose 1 saco de amostragem |
| Princípio | Coleta de amostras em geral |
| Aplicação | Utilizada como swab de arrasto |
| Modo de usar | Passar assepticamente a esponja no local desejado e voltar ao saco de amostragem. Acrescentar BPW (Água peptonada tamponada) ou outro caldo enriquecedor de interesse e prosseguir o procedimento de acordo com a técnica adotada pelo laboratório. |
| Controle de Qualidade | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028, <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: Meio não inoculado |
| Conservação | Conservar entre 2 a 35°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 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 e água, 4ª edição, 2010 |