

SALINA PEPTONADA 0,1%

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	8966200421SAPEP	
Data de Fabricação	20/04/2021	
Validade	1 ano.	
Aparência Física	Líquido, incolor, límpido, sem precipitados ou partículas visíveis.	
Volume	9,0ml	
pH aceitável	7,0±0,2	
pH do produto acabado	7,2	
Método de Esterilização	Raio gama/Sala Limpa classe ISO 7	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO - QUANTITATIVO		
CEPA	ATCC	Resultado
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	±30% da contagem inicial
<i>Escherichia coli</i>	25922	±30% da contagem inicial
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C 24h	Ausência de crescimento microbiano.	
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: 29/04/2021



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Apresentação	Tubos com 9,0 ml de salina peptonada 0,1% estéril.
Aplicação	Utilizado para diluição e pré-enriquecimento de amostras de alimentos e de outros produtos.
Princípio	A presença de peptona favorece a recuperação de células injuriadas. O cloreto de sódio mantém o equilíbrio osmótico no meio.
Modo de usar	Seguir a metodologia adotada pelo laboratório.
Interpretação	O crescimento microbiano é evidenciado através da turvação do meio. Havendo crescimento, realizar análise microscópica, subcultura em meios seletivos e testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922, <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 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 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. FLUKA – Manual 2008, 3ª edição. 2. ITAL, Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água, 4ª edição, 2010