

CHIFONETE UMEDECIDO COM SALINA

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE				
Lote		10587040122CHSA		
Data de Fabricação		04/01/2022		
Validade		1 ano		
Método de esterilização		Raio gama		
Teste de esterilidade: Incubado à		Ausência de crescimento microbiano		
35±2°C /24h				
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO				
Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias				
CEPA	ATCC		Crescimento	
Escherichia coli	25922		Bom	
Staphylococcus aureus	25923		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: 14/01/2022

Fernanda Salles - CRF-SP: 65.700 Analista da Qualidade





INSTRUÇÕES DE USO			
Componentes	1 Chifonete 15ml de salina 1 saco de amostragem		
Aplicação	Utilizado como swab de arrasto para coleta de amostras no monitoramento ambiental.		
Princípio	A presença de salina 0,85% mantem as células preservadas e viáveis durante o transporte.		
Modo de usar	Retirar o chifonete do saco de amostragem e calçar no rodo. Passar sobre a superfície do local desejado de acordo com o plano de amostragem adotado. Voltar ao saco de amostragem e fechá-lo. Encaminhar a amostra para o laboratório e prosseguir as análises de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório.		
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 Controle negativo: meio não inoculado		
Conservação	Pode ser transportado em temperatura ambiente. Conservar à temperatura de 2 a 35°C.		
Precauções e Cuidados Especiais	Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico <i>in vitro</i> Uso restrito por profissionais Não inalar ou ingerir Não utilizar o produto fora do prazo de validade e com sinais de contaminação, ressecamento ou com alterações de cor ou aspecto físico. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado. Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada		
Descarte do	Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final		
produto	ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.		
Referências bibliográficas	1. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.		