

## SALINA PEPTONADA 0,1%

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
<b>Lote</b>	10987260422SAPEP	
<b>Data de Fabricação</b>	26/04/2022	
<b>Validade</b>	1 ano.	
<b>Aparência Física</b>	Líquido, límpido, amarelo claríssimo, sem precipitados ou partículas visíveis.	
<b>Volume</b>	9,0ml	
<b>pH aceitável</b>	7,0±0,2	
<b>pH do produto acabado</b>	7,1	
<b>Método de Esterilização</b>	Raio gama	
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
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/48h e 25±2°C/72h</b>	Ausência de crescimento microbiano.	
Conclusão		
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado <b>APROVADO</b> para uso. A BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 06/05/2022



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>	
<b>Apresentação</b>	Tubos com 9,0 ml de salina peptonada 0,1% estéril.
<b>Aplicação</b>	Utilizado para diluição e pré-enriquecimento de amostras de alimentos e de outros produtos.
<b>Princípio</b>	A presença de peptona favorece a recuperação de células injuriadas. O cloreto de sódio mantém o equilíbrio osmótico no meio.
<b>Modo de usar</b>	Seguir a metodologia adotada pelo laboratório.
<b>Interpretação</b>	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.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922, <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 Controle negativo: meio não inoculado.
<b>Conservação</b>	Conservar entre 2 a 35°C. Transporte em temperatura ambiente.
<b>Precauções e Cuidados Especiais</b>	Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico <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
<b>Descarte do produto</b>	Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.
<b>Referências bibliográficas</b>	1. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 2. ITAL, Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água, 4ª edição, 2010.