

CHIFONETE UMEDECIDO COM SALINA

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	11074250522CHSA	
Data de Fabricação	26/05/2022	
Validade	1 ano	
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>Escherichia coli</i>	25922	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
Conclusão		
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado APROVADO para uso. A BBV garante a esterilidade do produto lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 02/06/2022



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% mantém 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 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.