

PROPÉ SALINA COM 1 UNIDADE

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	111429041022PROSA	
Data de Fabricação	06/10/2022	
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>Salmonella typhimurium</i>	14028	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 meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 14/10/2022



Fernanda Salles-CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Versão 1.0

INSTRUÇÕES DE USO	
Componentes	1 unidade de propé 5 ml de salina 0,85% 1 saco de amostragem
Aplicação	Utilizado como swab de arrasto para coleta de amostras destinadas ao diagnóstico microbiológico.
Princípio	A presença de salina 0,85% mantém as células preservadas e viáveis durante o transporte.
Modo de usar	Abrir o saco de amostragem, calçar os propés sem encostar na superfície do propé e caminhar sobre o local desejado de acordo com o plano de amostragem adotado. Ao completar a coleta, retirar os propés cuidadosamente, retorná-los ao saco de amostragem e fechar o saco. Encaminhar as amostras para o laboratório o mais breve possível, à temperatura de 2°C a 8°C. Prosseguir as análises de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: meio não inoculado
Conservação	Transportado em temperatura ambiente. Conservar à temperatura de 2 a 35°C.
Descarte do produto	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.
Referências bibliográficas	1. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.