

ESPONJA SECA

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	111479171022ESPJS	
Data de Fabricação	18/10/2022	
Validade	2 anos	
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
<i>Escherichia coli</i>	25922	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: 27/10/2022



Fernanda Salles - CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Componentes:	1 Esponja de celulose 1 saco de amostragem
Princípio	Coleta de amostras em geral.
Aplicação	Utilizada como swab de arrasto.
Modo de usar	Passar assepticamente a esponja no local desejado e voltar ao saco de amostragem. Acrescentar BPW (Água peptonada tamponada 1%) ou outro caldo enriquecedor de interesse e prosseguir com o procedimento de acordo com a técnica adotada pelo laboratório.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028, <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: Meio não inoculado
Conservação	Conservar em temperatura ambiente.
Precauções e Cuidados Especiais	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 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. Manual de Métodos de análise microbiológica de alimentos e água, 4ª edição, 2010