

### Certificado de Controle de Qualidade

<b>PROPÉ BPW</b>		
<b>Lote</b>	33301674PROBPW	
<b>Data de Fabricação</b>	10/10/2016	
<b>Validade</b>	1 ano	
<b>Componentes</b>	2 Pares de propé 10 ml de BPW 1 saco de amostragem	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h</b>	Ausência de crescimento microbiano	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b> Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
<b>Conclusão</b>		
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado <b>APROVADO</b> para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 18/10/2016



Lídia Maria da Silva-CRF-SP:11.699  
Gerente da Qualidade

Versão 1.0

**Instruções de Uso**

PROPÉ BPW	
<b>Componentes:</b>	2 Pares de propé 10 ml BPW 1 saco de amostragem
<b>Princípio</b>	Kit usado para o pré-enriquecimento das espécies de Salmonella.
<b>Aplicação</b>	Utilizado em cultura de arrasto
<b>Modo de usar</b>	Calçar os propés umedecidos com BPW e caminhar sobre o local desejado Retirar os propés e voltar ao saco de amostragem Incubar
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC: 14028 Controle negativo: meio não inoculado
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2 a 15°C
<b>Descarte do produto</b>	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.
<b>Referências bibliográficas</b>	1. Manual de Métodos de análise microbiológica de alimentos, Livraria Varela, 1997