

### Certificado de Controle de Qualidade

<b>ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA – BPW</b>		
<b>Lote</b>	42481937BPW	
<b>Data de Fabricação</b>	22/05/2018	
<b>Validade</b>	90 dias	
<b>Aparência Física</b>	Meio líquido, límpido, amarelo claro a âmbar, livre de precipitados ou partículas visíveis	
<b>Volume</b>	Fracos com 225 ml	
<b>pH aceitável</b>	7,2±0,2	
<b>pH do produto acabado</b>	7,1	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /48h</b>	Ausência de crescimento microbiano	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b>		
Após incubação à 35± 2°C por 24/48hs em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
<i>Escherichia coli</i>	25922	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: 24/05/2018



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

### Instruções de Uso

<b>ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA – BPW</b>	
<b>Apresentação</b>	Frascos com 90 ml, 225 ml, 300 ml e 500 ml.
<b>Princípio</b>	Meio enriquecido que permite o crescimento de diversos micro-organismos, particularmente membros das Enterobactérias patogênicas como as <i>Salmonellas</i> .
<b>Aplicação</b>	Usado para pesquisa de <i>Salmonella</i> em alimentos e em outros materiais
<b>Modo de usar</b>	Inocular a amostra na água peptonada tamponada e incubar por até 48hs a 35±2°C, se houver turvação do meio após o período de incubação, semear em placa de meio seletivo para <i>Salmonella</i> .
<b>Interpretação</b>	Cor original do meio: Amarelo claro a âmbar límpido Positivo: meio turvo
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC14028 <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: meio não inoculado
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2°C 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. FLUKA – Manual 2008, 3ª edição. 2. Manual DIFCO, 2003 3. ITAL, Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água, 4ª edição, 2010