

Certificado de Controle de Qualidade

| ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA – BPW | | |
|--|--|-------------|
| Lote | 42491938BPW | |
| Data de Fabricação | 24/05/2018 | |
| Validade | 90 dias | |
| Aparência Física | Meio líquido, límpido, amarelo claro a âmbar, livre de precipitados ou partículas visíveis | |
| Volume | Fracos com 99,0 ml | |
| pH aceitável | 7,2±0,2 | |
| pH do produto acabado | 7,4 | |
| Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /48h | Ausência de crescimento microbiano | |
| TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO | | |
| 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 |
| Conclusão | | |
| O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado APROVADO para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado. | | |

Lote aprovado em: 30/05/2018



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

Instruções de Uso

| ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA – BPW | |
|---------------------------------------|---|
| Apresentação | Frascos com 90 ml, 225 ml, 300 ml e 500 ml. |
| Princípio | Meio enriquecido que permite o crescimento de diversos micro-organismos, particularmente membros das Enterobactérias patogênicas como as <i>Salmonellas</i> . |
| Aplicação | Usado para pesquisa de <i>Salmonella</i> em alimentos e em outros materiais |
| Modo de usar | 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> . |
| Interpretação | Cor original do meio: Amarelo claro a âmbar límpido Positivo: meio turvo |
| Controle de Qualidade | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC14028 <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: meio não inoculado |
| Conservação | Conservar à temperatura de 2°C a 15°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. FLUKA – Manual 2008, 3ª edição. 2. Manual DIFCO, 2003 3. ITAL, Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água, 4ª edição, 2010 |