

**Certificado de Controle de Qualidade**

<b>PROPÉ SECO ESTÉRIL</b>		
<b>Lote</b>	43221957PSECO	
<b>Data de Fabricação</b>	26/06/2018	
<b>Validade</b>	2 anos	
<b>Componentes</b>	1 Par de Propés 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: 05/07/2018



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

Versão 1.0

### Instruções de Uso

PROPÉ SECO ESTÉRIL	
<b>Componentes</b>	1 Par de Propé 1 saco de amostragem
<b>Princípio</b>	Kit usado para coleta de amostras para monitoramento de ambientes
<b>Aplicação</b>	Utilizado como Swab de arrasto
<b>Modo de usar</b>	Calçar os propés e caminhar sobre o local desejado Retirar os propés e voltar ao saco de amostragem Acrescentar 90 ml de BPW Incubar a amostra.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium ATCC: 14028</i> Controle negativo: meio não inoculado
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 15°C a 25°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