

### Certificado de Controle de Qualidade

ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA – BPW		
Lote	44932007BPW	
Data de Fabricação	27/09/2018	
Validade	2 anos	
Aparência física do meio desidratado	Meio sólido, bege claro, homogêneo	
Aparência física do meio após hidratação	Líquido, âmbar claro, límpido	
Peso	Fracos com 500g	
pH aceitável	7,2±0,2	
pH do produto acabado	7,3	
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 <b>APROVADO</b> para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 28/09/2018



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 500g de meio desidratado
<b>Princípio</b>	Meio enriquecido não seletivo que permite o crescimento de diversos micro-organismos, particularmente membros das Enterobactérias patogênicas como as <i>Salmonellas</i> . Promove a recuperação de células injuriadas, incubando-se a amostra em condições não seletivas, por pelo menos 18 horas.
<b>Aplicação</b>	Usado no pré-enriquecimento de amostras para pesquisa de <i>Salmonella</i> em alimentos e em outros materiais.
<b>Modo de usar</b>	Adicionar 20g em 1 litro de água destilada. Misturar bem e distribuir em recipientes finais. Esterilizar por autoclavagem a 121°C por 15 minutos.
<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