

Certificado de Controle de Qualidade

PROPÉ SECO COM 1 PROPÉ		
Lote	50732158PSECO	
Data de Fabricação	06/06/2019	
Validade	2 anos	
Método de esterilização	Raio gama	
Componentes	1 Propé 1 saco de amostragem	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO		
Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	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: 13/06/2019



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

Versão 1.0

Instruções de Uso

PROPÉ SECO COM 1 PROPÉ	
Componentes	1 Propé 1 saco de amostragem
Princípio	Kit usado para coleta de amostras para monitoramento de ambientes
Aplicação	Utilizado como Swab de arrasto
Modo de usar	Utilizar de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC: 14028 Controle negativo: meio não inoculado
Conservação	Conservar à temperatura de 15°C a 25°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. Manual de Métodos de análise microbiológica de alimentos, Livraria Varela, 1997