

Certificado de Controle de Qualidade

| LENÇO UMEDECIDO COM BPW ESTÉRIL | | |
|--|--|-------------|
| Lote | 52152186LUBPW | |
| Data de Fabricação | 24/07/2019 | |
| Validade | 1 ano | |
| Método de esterilização | Raio gama | |
| Componentes: | 1 Lenço 20 ml de água peptonada tamponada (BPW) 1 saco de amostragem | |
| Aparência física | Os lenços umedecidos com BPW apresentam coloração amarelo claro | |
| 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: 01/08/2019



Fernanda Salles-CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Versão 1.0

Instruções de Uso

| LENÇO UMEDECIDO COM BPW | |
|-----------------------------------|--|
| Componentes: | 1 Lenço 20 ml de água peptonada tamponada (BPW) 1 saco de amostragem |
| Princípio | Mantém as células viáveis e promove a recuperação de células injuriadas até o momento da análise no laboratório. |
| Aplicação | Utilizado como swab de arrasto para coleta de amostras e no pré-enriquecimento de espécies de Salmonellas. |
| Modo de usar | Passar o lenço umedecido com BPW no local desejado, voltar para o saco de amostragem e adicionar o caldo de pré-enriquecimento, prosseguir as análises 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 2 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. Manual de Métodos de análise microbiológica de alimentos, Livraria Varela, 1997 2. Manual Difco 2003 pag 436 |