

Certificado de Controle de Qualidade

ESPONJA UMEDECIDA COM BPW - ESTÉRIL		
Lote	54582355ESPBPW	
Data de Fabricação	26/09/2019	
Validade	1 ano	
Método de esterilização	Radiação gama	
Componentes:	1 Esponja de celulose 10ml de água peptonada tamponada (BPW) 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: 03/10/2019



Fernanda Salles - CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Versão 1.0

Instruções de Uso

ESPONJA UMEDECIDA COM BPW ESTÉRIL	
Componentes:	1 Esponja de celulose 10 ml de água peptonada tamponada (BPW) 1 saco de amostragem
Princípio	Esponja umedecida com Água Peptonada Tamponada (BPW) estéril é um Swab de arrasto utilizado na coleta e pré-enriquecimento de amostras para a detecção de micro-organismos em ambientes de interesse, mantendo as células viáveis e a recuperação de células injuriadas até o momento da análise no laboratório.
Aplicação	Swab utilizado em cultura de arrasto, na coleta de amostras em geral e no monitoramento ambiental.
Modo de usar	Passar assepticamente a esponja umedecida com BPW no local desejado e voltar ao saco de amostragem. Realizar o procedimento de acordo com a técnica de identificação adotada pelo laboratório.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: meio não inoculado
Conservação	Pode ser transportado em temperatura ambiente. Conservar à temperatura de 2 a 22°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 e água, 4ª edição, 2010 2. Manual Difco 2003 pág. 436