

Certificado de Controle de Qualidade

| ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA – BPW – BOLSA SECA ESTÉRIL | | |
|--|---|-------------|
| Lote | 55902380BPW | |
| Data de Fabricação | 06/11/2019 | |
| Validade | 1 ano meio desidratado/ 30 dias bolsa hidratada | |
| Aparência física do meio desidratado | Pó bege claro, de livre escoamento, homogêneo, livre de material estranho | |
| Aparência física da solução | Meio líquido, límpido, amarelo claro a claríssimo, livre de precipitados ou partículas visíveis | |
| Peso/Volume | 400g de meio desidratado/ Bolsa 20 litros. | |
| pH aceitável | 7,0±0,2 | |
| pH da solução a 2,0% | 7,1 | |
| Método de Esterilização | Raio gama | |
| Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /48h | Ausência de crescimento microbiano | |
| 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 APROVADO para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado. | | |

Lote aprovado em: 13/11/2019



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Instruções de Uso

| ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA – BPW- BOLSA DESIDRATADA ESTÉRIL | |
|--|--|
| Apresentação | Bolsa Seca 20 litros com BPW. |
| Princípio | Meio enriquecido não seletivo que permite o crescimento de diversos micro-organismos, particularmente membros das Enterobactérias patogênicas como as <i>Salmonellas spp.</i> Promove a recuperação de células injuriadas, incubando-se a amostra em condições não seletivas, por pelo menos 18 horas. |
| Aplicação | Meio de cultura utilizado no pré-enriquecimento de amostras para pesquisa de <i>Salmonella spp</i> em alimentos e em outros produtos. |
| Modo de usar | Hidratar a bolsa por filtração com água purificada. Seguir os procedimentos de análises da metodologia adotada pelo laboratório. |
| Interpretação | Cor original do meio: Amarelo claro a claríssimo. Positivo: meio turvo |
| Controle de Qualidade | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium ATCC14028</i> <i>Staphylococcus aureus ATCC 25923</i> <i>Escherichia coli ATCC 25922</i> Controle negativo: meio não inoculado |
| Conservação | Bolsa desidratada: Conservar à temperatura ambiente (15°C a 30°C), em local seco e ao abrigo da luz. Bolsa hidratada: Conservar à temperatura de 2°C 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. FLUKA – Manual 2008, 3ª edição. 2. Manual DIFCO, 2003. 3. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água. Neusely da Silva, et. Al., 4ª ed., 2010. 4. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 5. ISO 6579-1:2017. Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp. |