

### Certificado de Controle de Qualidade

| ESPONJA SECA - ESTÉRIL   |                                    |             |
|--|------------------------------------|-------------|
| Lote   | 58372388ESPJS                      |             |
| Data de Fabricação   | 13/02/2020                         |             |
| Validade   | 2 anos                             |             |
| Método de esterilização  | Raio gama                          |             |
| Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h  | Ausência de crescimento microbiano |             |
| <b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b><br>Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias  |                                    |             |
| CEPA   | ATCC                               | Crescimento |
| <i>Salmonella typhimurium</i>  | 14028                              | Bom         |
| <b>Conclusão</b>   |                                    |             |
| 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: 13/02/2020



Fernanda Salles - CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

Versão 1.0

**Instruções de Uso**

| <b>ESPONJA SECA - ESTÉRIL</b>     |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Componentes:</b>               | 1 Esponja de celulose<br>1 saco de amostragem  |
| <b>Aplicação</b>                  | Utilizada como swab de arrasto para a coleta de amostras.  |
| <b>Modo de usar</b>               | Passar assepticamente a esponja no local de acordo com o plano de amostragem adotado. Ao completar a coleta, retorná-la ao saco de amostragem e fechar o saco. Encaminhar as amostras para o laboratório. Prosseguir as análises de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório. |
| <b>Controle de Qualidade</b>      | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028<br>Controle negativo: Meio não inoculado   |
| <b>Conservação</b>                | Conservar à temperatura ambiente.  |
| <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. Manual de Métodos de análise microbiológica de alimentos e água, 4ª edição, 2010  |