

### Certificado de Controle de Qualidade

| <b>ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA – BPW<br/>BOLSA SECA ESTÉRIL</b>   |  |                    |
|--|--|--------------------|
| <b>Lote</b>  | 81472620BPW  |                    |
| <b>Data de Fabricação</b>  | 03/09/2020   |                    |
| <b>Data da Esterilização</b>   | 05/09/2020   |                    |
| <b>Validade</b>  | 2 anos meio desidratado a partir da data de esterilização.<br>30 dias bolsa hidratada. |                    |
| <b>Aparência física do meio desidratado</b>  | Pó bege claro, de livre escoamento, homogêneo, livre de material estranho.             |                    |
| <b>Aparência física da solução</b>   | Meio líquido, amarelo claro a claríssimo, límpido podendo apresentar leve precipitado. |                    |
| <b>Peso/Volume</b>   | 400g de meio desidratado/ Bolsa 20 litros.   |                    |
| <b>pH aceitável</b>  | 7,0±0,2  |                    |
| <b>pH da solução a 2,0%</b>  | 7,14   |                    |
| <b>Método de Esterilização</b>   | Raio gama  |                    |
| <b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/ 24h</b>   | Ausência de crescimento microbiano.  |                    |
| <b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b><br>Após incubação à 35± 2°C por 24/48hs em condições aeróbias   |  |                    |
| <b>CEPA</b>  | <b>ATCC</b>  | <b>Crescimento</b> |
| <i>Salmonella typhimurium</i>  | 14028  | Bom                |
| <i>Staphylococcus aureus</i>   | 25923  | Bom                |
| <i>Escherichia coli</i>  | 25922  | 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: 14/09/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

Versão 0.0

### Instruções de Uso

| <b>ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA – BPW<br/>BOLSA SECA ESTÉRIL</b>   |   |
|--|---|
| <b>Apresentação</b>  | Bolsa de 20 litros com meio de cultura BPW desidratado.   |
| <b>Aplicação</b>   | Meio de cultura utilizado no pré-enriquecimento de amostras para pesquisa de <i>Salmonella spp</i> em alimentos e em outros produtos. Para uso diagnóstico in vitro. Uso profissional.  |
| <b>Princípio</b>   | A presença de Água Peptonada Tamponada 1% garante o pré-enriquecimento não seletivo das espécies de <i>Salmonella spp</i> presentes nas amostras coletadas, mantém as células viáveis e promove a recuperação de células injuriadas até o momento da análise no laboratório.  |
| <b>Modo de usar</b>  | Hidratar a bolsa por filtração com água purificada. Distribuir o meio em recipientes adequados e proceder com os procedimentos de análise adotados pelo laboratório.  |
| <b>Fórmula (g/L)<br/>Especificada pela ISO<br/>6579-1:2017</b> | Peptona 10,0g; cloreto de sódio 5,0g; fosfato dissódico anidro 3,5g; fosfato monopotássico 1,5g.  |
| <b>Controle de<br/>Qualidade</b>                               | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC14028<br><i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923<br><i>Escherichia coli</i> ATCC 25922<br>Controle negativo: meio não inoculado.   |
| <b>Interpretação</b>   | O crescimento microbiano é evidenciado através da turvação do meio de cultura.  |
| <b>Conservação</b>   | Bolsa desidratada: Conservar à temperatura ambiente (10°C a 30°C), em local seco e ao abrigo da luz.<br>Bolsa hidratada: Conservar à temperatura de 2°C a 25°C.   |
| <b>Descarte do produto</b>                                     | Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado como resíduo comum.  |
| <b>Referências<br/>bibliográficas</b>                          | 1. DIFCO & BBL. Manual of Microbiological Culture Media. 2009.<br>2. ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of <i>Salmonella</i> . Part 1: Detection of <i>Salmonella spp</i> .<br>3. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.<br>4. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.<br>5. Merck Microbiology Manual. 12 <sup>th</sup> ed. |