

## PROPÉ UMEDECIDO COM BPW – 2 UNIDADES

| CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE   |                                    |             |
|--|------------------------------------|-------------|
| <b>Lote</b>  | 8797220321PROBPW                   |             |
| <b>Data de Fabricação</b>  | 22/02/2021                         |             |
| <b>Validade</b>  | 1 ano                              |             |
| <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 24h em condições aeróbias  |                                    |             |
| CEPA   | ATCC                               | Crescimento |
| <i>Salmonella typhimurium</i>  | 14028                              | 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: 31/03/2021



Fernanda Salles - CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

| <b>INSTRUÇÕES DE USO</b>               |   |
|--|---|
| <b>Componentes</b>                     | 2 unidades de propés<br>10ml de Água Peptonada Tamponada 1%<br>1 saco de amostragem   |
| <b>Aplicação</b>                       | Utilizado como swab de arrasto no monitoramento ambiental para a coleta de amostras destinadas à detecção de <i>Salmonella</i> spp. Produto estéril.  |
| <b>Princípio</b>                       | A presença de Água Peptonada Tamponada 1% garante o pré-enriquecimento não seletivo das espécies de <i>Salmonella</i> spp 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>                    | Abrir o saco de amostragem, calçar os propés sem encostar na superfície do propé e caminhar sobre o local desejado de acordo com o plano de amostragem adotado.<br>Ao completar a coleta, retirar os propés cuidadosamente, retorná-los ao saco de amostragem e fechar o saco. Encaminhar as amostras para o laboratório o mais breve possível, à temperatura de 2°C a 8°C. Prosseguir as análises de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório.  |
| <b>Controle de Qualidade</b>           | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028, <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922<br>Controle negativo: meio não inoculado  |
| <b>Conservação</b>                     | Pode ser transportado em temperatura ambiente. Conservar à temperatura de 2 a 22°C.   |
| <b>Precauções e Cuidados Especiais</b> | Produto destinado apenas para o uso <i>in vitro</i><br>Uso restrito por profissionais<br>Produto não reutilizável. Utilizar apenas uma vez<br>Não inalar ou ingerir<br>Não utilizar o produto fora do prazo de validade e com sinais de contaminação, ressecamento ou com alterações de cor. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado.<br>Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada  |
| <b>Descarte do produto</b>             | Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.   |
| <b>Referências bibliográficas</b>      | 1. 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</i> spp.<br>2. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.<br>3. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 20, de 21 de outubro de 2016. Estabelece o controle e o monitoramento de <i>Salmonella</i> spp. nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte e nos estabelecimentos de abate de frangos, galinhas, perus de corte e reprodução. Diário Oficial da União. Brasília de 25 out. 2016. Seção 1, p.13. |