

## CALDO LETHEEN

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
<b>Lote</b>	9060130521CL	
<b>Data de Fabricação</b>	13/05/2021	
<b>Validade</b>	1 ano	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h</b>	Ausência de crescimento microbiano	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b> Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Resultado
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	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: 19/05/2021

Fernanda Salles - CRF-SP:65.700  
Analista da Qualidade

<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>														
<b>Aplicação</b>	Utilizado como swab de arrasto para testar a atividade antimicrobiana de desinfetantes aplicados em superfícies de importância sanitária. Produto estéril. Para uso diagnóstico “ <i>in vitro</i> ”.													
<b>Princípio</b>	A Lecitina presente no meio neutraliza os compostos de amônio quaternário e o Polisorbato 80 neutraliza fenóis, hexaclorofenos, formalina e com a Lecitina, neutraliza o etanol.													
<b>Modo de Usar</b>	Passar o swab sobre a superfície do local desejado de acordo com o plano de amostragem adotado. Ao final da coleta, colocar o swab no tubo com o meio, quebrar a haste e fechar a tampa. Encaminhar a amostra para o laboratório e prosseguir com as análises de acordo com a metodologia adotada.													
<b>Controle de Qualidade</b>	<p><b>Controle positivo – 35±2°C por 18-24 horas.</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Cepas</th> <th style="width: 33%;">ATCC</th> <th style="width: 33%;">Resultado (turvação)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>25922</td> <td>Bom</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>25923</td> <td>Bom</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella typhimurium</i></td> <td>14028</td> <td>Bom</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Controle negativo</b></p> <p>Meio não inoculado (meio âmbar, límpido).</p>		Cepas	ATCC	Resultado (turvação)	<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom	<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom	<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
Cepas	ATCC	Resultado (turvação)												
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom												
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom												
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom												
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2 a 25°C. Pode ser transportado em temperatura ambiente.													
<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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. DIFCO &amp; BBL. Manual of Microbiological culture Media. 2009.</li> <li>2. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.</li> <li>3. Merck Microbiology Manual. 12<sup>th</sup> ed.</li> <li>4. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.</li> </ol>													