

ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA - BPW

| CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE | | |
|--|---|-------------|
| Lote | 9055130521BPW | |
| Data de Fabricação | 13/05/2021 | |
| Validade | 01 ano | |
| Aparência Física | Meio líquido, límpido, amarelo claro a claríssimo, sem precipitados ou partículas visíveis. | |
| Volume | Tubos com 10,0ml | |
| pH aceitável | 7,0 ± 0,2 | |
| pH do produto acabado | 7,1 | |
| Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24h | Ausência de crescimento microbiano | |
| TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO | | |
| Após incubação à 35± 2°C por 18/24hs em condições aeróbias | | |
| CEPA | ATCC | Crescimento |
| <i>Escherichia coli</i> | 25922 | Bom |
| <i>Salmonella typhimurium</i> | 14028 | 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: 19/05/2021

Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Revisão 2.0

| ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA – BPW ESTÉRIL | |
|--|---|
| Apresentação | Tubos com 10ml de BPW estéril. |
| Aplicação | 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. |
| Princípio | Meio enriquecido não seletivo que permite o crescimento de diversos micro-organismos, particularmente membros das Enterobactérias patogênicas como as <i>Salmonellas</i> . Promove a recuperação de células injuriadas, incubando-se a amostra em condições não seletivas, por pelo menos 18 horas. |
| Fórmula (g/L) Especificada pelo ISO 6579-1:2017 | Peptona 10,0g; cloreto de sódio 5,0g; fosfato dissódico anidro 3,5g; fosfato monopotássico 1,5g. |
| Modo de usar | Inocular a amostra de acordo com a metodologia utilizada pelo laboratório. Incubar por 18/24hs a 35±2°C. |
| Controle de Qualidade | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC14028 <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: meio não inoculado |
| Interpretação | O crescimento microbiano é evidenciado através da turvação do meio. Havendo crescimento, realizar análise microscópica, subcultura em meios seletivos e testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário. |
| Conservação | Conservar à temperatura de 2 a 35°C. |
| Descarte do produto | Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado como resíduo comum. |
| Referências bibliográficas | <ol style="list-style-type: none"> 1. Becton, Dickinson and Company. Dfíco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009. 2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 3. ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp. 4. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. 5. Merck Microbiology Manual. 12th ed. |

Revisão 2.0