

LENÇO UMEDECIDO COM BPW

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	10180100821LUBPW	
Data de Fabricação	10/08/2021	
Validade	1 ano	
Aparência física	Os lenços umedecidos com BPW apresentam coloração amarela clara.	
Método de Esterilização	Raio gama	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO 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
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: 18/08/2021



Fernanda Salles-CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Componentes	1 Lenço 20ml de Água Peptonada Tamponada 1% (BPW) 1 saco de amostragem
Aplicação	Utilizado como swab de arrasto para a análise microbiológica de diferentes superfícies.
Princípio	A presença de Água Peptonada Tamponada 1% mantém as células microbianas viáveis e promove a recuperação de células injuriadas até o momento da análise no laboratório.
Modo de usar	Passar asépticamente o lenço umedecido com BPW no local de acordo com o plano de amostragem adotado. Ao completar a coleta, retorná-lo 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.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028, <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: meio não inoculado
Conservação	Pode ser transportado em temperatura ambiente. Conservar à temperatura de 2 a 35°C.
Precauções e Cuidados Especiais	Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico <i>in vitro</i> Uso restrito por profissionais Produto não reutilizável. Utilizar apenas uma vez Não inalar ou ingerir Não utilizar o produto fora do prazo de validade e com sinais de contaminação, ressecamento ou com alterações de cor ou espessura. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado. Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada
Descarte do produto	Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.
Referências bibliográficas	1. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. 2. ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp. 3. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.