

SALINA PEPTONADA 0,1%

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE			
Lote	10526011221SAPEP		
Data de Fabricação	01/12/2021		
Validade	1 ano.		
Aparência Física	Líquido, límpido, amarelo claríssimo, sem precipitados ou partículas visíveis.		
Volume	250ml		
pH aceitável	7,0±0,2		
pH do produto acabado	7,0		
Método de Esterilização	Raio gama		
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C 24h	Ausência de crescimento microbiano.		
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO - QUANTITATIVO			
CEPA	ATCC	Especificação	Resultado
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	±30% da contagem inicial	Conforme
<i>Escherichia coli</i>	25922	±30% da contagem inicial	Conforme
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: 10/12/2021

Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Apresentação	Frascos com 250ml de salina peptonada 0,1% estéril.
Aplicação	Utilizado para diluição e pré-enriquecimento de amostras de alimentos e de outros produtos.
Princípio	A presença de peptona favorece a recuperação de células injuriadas. O cloreto de sódio mantém o equilíbrio osmótico no meio.
Modo de usar	Seguir a metodologia adotada pelo laboratório.
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.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922, <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 Controle negativo: meio não inoculado.
Conservação	Conservar entre 2 a 35°C. Transporte em temperatura ambiente.
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 ou com alterações de cor. 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. ITAL, Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água, 4ª edição, 2010. 2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.