

## ESPONJA SECA

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
<b>Lote</b>	111781221122ESPJS	
<b>Data de Fabricação</b>	22/11/2022	
<b>Validade</b>	2 anos	
<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> 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. A BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 30/11/2022

Ludimila Alfredo  
Analista da Qualidade

<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>	
<b>Componentes:</b>	1 Esponja de celulose 1 saco de amostragem
<b>Princípio</b>	Coleta de amostras em geral.
<b>Aplicação</b>	Utilizada como swab de arrasto.
<b>Modo de usar</b>	Passar assepticamente a esponja no local desejado e voltar ao saco de amostragem. Acrescentar BPW (Água peptonada tamponada 1%) ou outro caldo enriquecedor de interesse e prosseguir com o procedimento de acordo com a técnica adotada pelo laboratório.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028, <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: Meio não inoculado
<b>Conservação</b>	Conservar em temperatura ambiente.
<b>Precauções e Cuidados Especiais</b>	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 alterações de cor. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado. 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. Manual de Métodos de análise microbiológica de alimentos e água, 4ª edição, 2010