

CHIFONETE UMEDECIDO COM SALINA

| CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE | | |
|---|------------------------------------|--------------------|
| Lote | 111805281122CHSA | |
| Data de Fabricação | 28/11/2022 | |
| Validade | 1 ano | |
| 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>Escherichia coli</i> | 25922 | Bom |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 25923 | 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 produto lacrado. Instruções de uso no verso do certificado. | | |

Lote aprovado em: 09/12/2022

Ludimila Alfredo
Analista da Qualidade

| INSTRUÇÕES DE USO | |
|--|--|
| Componentes | 1 Chifonete 15ml de salina 1 saco de amostragem |
| Aplicação | Utilizado como swab de arrasto para coleta de amostras no monitoramento ambiental. |
| Princípio | A presença de salina 0,85% mantem as células preservadas e viáveis durante o transporte. |
| Modo de usar | Retirar o chifonete do saco de amostragem e calçar no rodo. Passar sobre a superfície do local desejado de acordo com o plano de amostragem adotado. Voltar ao saco de amostragem e fechá-lo. Encaminhar a amostra para o laboratório e prosseguir as análises de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório. |
| Controle de Qualidade | Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 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 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 aspecto físico. 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. |