

SWAB CALDO LETHEEN

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	112391060623SCL	
Data de Fabricação	07/06/2023	
Validade	01 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	Resultado
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
<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. A bioBoaVista garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 14/06/2023

Ludimila Alfredo
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO		
Componentes	Tubo com 5ml de Caldo Letheen e tampa com swab Rayon estéril.	
Aplicação	Utilizado como swab de arrasto para testar a atividade antimicrobiana de desinfetantes aplicados em superfícies de importância sanitária. Produto estéril. Para uso diagnóstico “ <i>in vitro</i> ”.	
Princípio	A Lecitina presente no meio neutraliza os compostos de amônio quaternário e o Polisorbato 80 neutraliza fenóis, hexaclorofenos, formalina e com a Lecitina, neutraliza o etanol.	
Modo de Usar	Passar o swab sobre a superfície do local desejado de acordo com o plano de amostragem adotado. Ao final da coleta, colocar o swab no tubo com o meio e fechar a tampa. Encaminhar a amostra para o laboratório e prosseguir com as análises de acordo com a metodologia adotada.	
Controle de Qualidade	Controle positivo – 35±2°C por 24 horas.	
	Cepas	ATCC
	<i>Escherichia coli</i>	25922
	<i>Staphylococcus aureus</i>	25923
	<i>Salmonella typhimurium</i>	14028
	Controle negativo	
	Meio não inoculado (meio âmbar, límpido).	
Conservação	Conservar à temperatura de 2 a 35°C. Pode ser transportado em temperatura ambiente.	
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. DIFCO & BBL. Manual of Microbiological culture Media. 2009. 2. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. 3. Merck Microbiology Manual. 12th ed. 	