

ÁGUA PEPTONADA 0,1% + TWEEN 80 0,1%

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	112668080823ATPT	
Data de Fabricação	14/08/2023	
Validade	1 ano	
Aparência Física	Meio líquido, amarelo claro a claríssimo, límpido podendo apresentar leve precipitado.	
Volume	100ml	
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		
Após incubação à 35± 2°C por 18/24hs em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	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. A BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 16/08/2023

Ludimila Alfredo
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Apresentação	Fracos com 100ml de água peptonada 0,1% + tween 80 0,1% estéril.
Aplicação	Utilizado para diluição e pré-enriquecimento de amostras de alimentos e de outros produtos.
Princípio	Meio enriquecido não seletivo que permite o crescimento de diversos micro-organismos.
Modo de usar	Inocular a amostra de acordo com a metodologia utilizada pelo laboratório. Incubar por 18/24hs a 35±2°C.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: meio não inoculado
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.
Conservação	Conservar à temperatura de 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Becton, Dickinson and Company. Dfico & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009. 2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 3. ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and sorotyping of Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp. 4. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. 5. Merck Microbiology Manual. 12th ed.