

ESPONJA BPW

Código	Lote	Fabricação	Validade
ESP00003	113292081123ESPBPW	09/11/2023	01 ano

Método de Esterilização

Irradiação gama.

Controle microbiológico**Teste de Esterilidade**

Incubação	Especificação	Resultados
35±2°C 24h	Ausência de crescimento microbiano (TSA)	Conforme

Teste de Produtividade

Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom turvação	Conforme
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom turvação	Conforme

Meio de controle: Agar Triptona de Soja (TSA).

Conclusão

O lote analisado atende às especificações do produto, portanto, é considerado **APROVADO** para uso. A BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.

Aprovação: 16/11/2023

Ludimila Alfredo
Analista da Qualidade



Documento disponível em: www.bioboavista.com.br

ESPONJA BPW

Apresentação

1 unidade de esponja umedecida com 10ml de Água Peptonada Tamponada 1% - BPW e acondicionada em saco de amostragem aramado. Produto estéril.

Aplicação

Utilizado como swab de arrasto no monitoramento ambiental para a coleta de amostras destinadas à detecção de *Salmonella*.

Princípio

A presença de Água Peptonada Tamponada 1% garante o pré-enriquecimento não seletivo das espécies de *Salmonella* presentes nas amostras coletadas, mantém as células viáveis e promove a recuperação de células injuriadas até o momento da análise no laboratório.

Modo de Usar

Abrir o saco de amostragem, retirar a esponja e coletar a amostra do local desejado, de acordo com o plano de amostragem adotado.

Ao completar a coleta, retornar a esponja ao saco de amostragem e fechar o saco. Encaminhar as amostras para o laboratório o mais breve possível, à temperatura de 2 a 8°C. Prosseguir as análises de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório.

Precauções e Cuidados Especiais

Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico *in vitro*.

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, ressecamento ou com alterações de cor. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado.

Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada.

Conservação

Conservar de 2 a 35°C. Transporte 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

ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella*. Part 1: Detection of *Salmonella* spp.

Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 20, de 21 de outubro de 2016. Estabelece o controle e o monitoramento de Salmonella spp. nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte e nos estabelecimentos de abate de frangos, galinhas, perus de corte e reprodução. Diário Oficial da União. Brasília de 25 out. 2016. Seção 1, p.13.