

## PROPÉ SALINA COM 1 UNIDADE

| CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE   |                                    |             |
|--|------------------------------------|-------------|
| Lote   | 112221120423PROSA                  |             |
| Data de Fabricação   | 13/04/2023                         |             |
| Validade   | 1 ano                              |             |
| Método de Esterilização  | Raio gama                          |             |
| Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h  | Ausência de crescimento microbiano |             |
| <b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b><br>Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias  |                                    |             |
| CEPA   | ATCC                               | Crescimento |
| <i>Salmonella typhimurium</i>  | 14028                              | 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: 20/04/2023

Ludimila Alfredo  
Analista da Qualidade

Versão 1.0

| <b>INSTRUÇÕES DE USO</b>          |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Componentes</b>                | 1 unidade de propé<br>5 ml de salina 0,85%<br>1 saco de amostragem   |
| <b>Aplicação</b>                  | Utilizado como swab de arrasto para coleta de amostras destinadas ao diagnóstico microbiológico.   |
| <b>Princípio</b>                  | A presença de salina 0,85% mantém as células preservadas e viáveis durante o transporte.   |
| <b>Modo de usar</b>               | Abrir o saco de amostragem, calçar os propés sem encostar na superfície do propé e caminhar sobre o local desejado de acordo com o plano de amostragem adotado.<br>Ao completar a coleta, retirar os propés cuidadosamente, retorná-los ao saco de amostragem e fechar o saco. Encaminhar as amostras para o laboratório o mais breve possível, à temperatura de 2°C a 8°C. Prosseguir as análises de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório. |
| <b>Controle de Qualidade</b>      | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028<br>Controle negativo: meio não inoculado   |
| <b>Conservação</b>                | Transportado em temperatura ambiente. Conservar à temperatura de 2 a 35°C.   |
| <b>Descarte do produto</b>        | Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.  |
| <b>Referências bibliográficas</b> | 1. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.  |