

## PROPÉ BPW COM 2 UNIDADES

Lote	Fabricação	Validade
113305141123PROBPW	14/11/2023	01 ano

**Método de Esterilização**

Irradiação gama

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	7,0±0,2	7,0
Aspecto físico	Propé branco - meio líquido e âmbar claro	Conforme

**Controle microbiológico****Teste de Esterilidade**

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

**Teste de Produtividade**

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

**Conclusão**

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

Aprovação: 23/11/2023

Ludimila Alfredo

Analista da Qualidade

Documento disponível em: [www.bioboavista.com.br](http://www.bioboavista.com.br)

### Apresentação

Saco de amostragem contendo 1 propé e 5ml de BPW.  
Saco de amostragem contendo 2 propés e 10ml de BPW.  
Saco de amostragem contendo 4 propés e 17ml de BPW.

### Método de esterilização

Irradiação gama

### Aplicação

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

### Princípio

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

### Composição BPW (g/L) - ISO 6579-1:2017

Peptona; cloreto de sódio; fosfato dissódico; fosfato monopotássico.

### Modo de Usar

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. 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.

### Controle de Qualidade

<i>Salmonella Enterica</i> ATCC14028	Crescimento bom
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento bom

### Interpretação

O crescimento microbiano é evidenciado através de subcultura. Havendo crescimento, realizar análise microscópica, subcultura em meios seletivos e testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário.

### Precauções e Cuidados Especiais

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

Uso restrito por profissionais.

Não inalar ou ingerir.

Não utilizar o produto fora do prazo de validade, com sinais de contaminação, com alterações de cor e umidade. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado.

Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada.

A.L.B. Luz. Rua Um, 437, Jd. Nova Espírito Santo, CEP 13273-200, Valinhos - SP  
19 3849-7499  
contato@bioboavista.com.br  
www.bioboavista.com.br

### Conservação

Conservar entre 2 e 35°C, em local seco e ao abrigo da luz.

### Validade

1 ano.

### Descarte do produto

Após o uso, o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.

### Garantia da Qualidade

A bioBoaVista garante seus produtos, desde que sejam utilizados como descrito nas respectivas instruções de uso e em referências nacionais e internacionais. A bioBoaVista não se responsabiliza no caso de seus produtos serem utilizados para outra finalidade diferente da descrita e aprovada pela bioBoaVista. Todos os diagnósticos clínicos devem ser analisados em conjunto com evidências clínicas e não apenas com os resultados laboratoriais.

### Referências

1. ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella*. Part 1: Detection of *Salmonella* spp.
2. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.
3. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n° 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.