

ESPONJA BPW

| Código | Lote | Fabricação | Validade |
|---------------|---------------|-------------------|-----------------|
| ESP00003 | 1130124ESPBPW | 24/01/2024 | 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: 31/01/2024

Ludimila Alfredo

Analista da Qualidade

Documento disponível em: www.bioboavista.com.br

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

Revisão 3.0

Apresentação

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

Método de esterilização

Irradiação gama

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.

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.

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.

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 de 2 a 35°C. Transporte em temperatura ambiente.

Validade

01 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.

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.