

## ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA - BPW

| CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE   |  |             |
|--|--|-------------|
| <b>Lote</b>  | 112189300323BPW  |             |
| <b>Data de Fabricação</b>  | 30/03/2023   |             |
| <b>Validade</b>  | 1 ano  |             |
| <b>Aparência Física</b>  | Meio líquido, amarelo claro a claríssimo, límpido podendo apresentar leve precipitado. |             |
| <b>Volume</b>  | 10ml   |             |
| <b>pH aceitável</b>  | 7,0±0,2  |             |
| <b>pH do produto acabado</b>   | 7,1  |             |
| <b>Método de esterilização</b>   | Raio gama  |             |
| <b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h</b>   | Ausência de crescimento microbiano   |             |
| <b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b><br>Após incubação à 35± 2°C por 18/24hs em condições aeróbias   |  |             |
| CEPA   | ATCC   | Crescimento |
| <i>Salmonella typhimurium</i>  | 14028  | Bom         |
| <i>Escherichia coli</i>  | 25922  | 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: 05/04/2023

Ludimila Alfredo  
Analista da Qualidade

| <b>INSTRUÇÕES DE USO</b>                                       |   |
|--|---|
| <b>Apresentação</b>  | Tubos com 10ml de BPW estéril.  |
| <b>Aplicação</b>   | Meio de cultura utilizado no pré-enriquecimento de amostras para pesquisa de <i>Salmonella spp</i> em alimentos e em outros produtos.   |
| <b>Princípio</b>   | Meio enriquecido não seletivo que permite o crescimento de diversos micro-organismos, particularmente membros das Enterobactérias patogênicas como as <i>Salmonellas</i> . Promove a recuperação de células injuriadas, incubando-se a amostra em condições não seletivas, por pelo menos 18 horas.   |
| <b>Fórmula (g/L)<br/>Especificada pelo ISO<br/>6579-1:2017</b> | Peptona 10,0g; cloreto de sódio 5,0g; fosfato dissódico 3,5g; fosfato monopotássico 1,5g.   |
| <b>Modo de usar</b>  | Inocular a amostra de acordo com a metodologia utilizada pelo laboratório. Incubar por 18/24hs a 35±2°C.  |
| <b>Controle de<br/>Qualidade</b>                               | Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC14028<br><i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923<br><i>Escherichia coli</i> ATCC 25922<br>Controle negativo: meio não inoculado  |
| <b>Interpretação</b>   | 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.  |
| <b>Conservação</b>   | Conservar à temperatura de 2 a 35°C. Transporte em temperatura ambiente.  |
| <b>Precauções e<br/>Cuidados Especiais</b>                     | Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico <i>in vitro</i><br>Uso restrito por profissionais<br>Produto não reutilizável. Utilizar apenas uma vez<br>Não inalar ou ingerir<br>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.<br>Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada   |
| <b>Descarte do produto</b>                                     | Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.   |
| <b>Referências<br/>bibliográficas</b>                          | 1. Becton, Dickinson and Company. Dfco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009.<br>2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.<br>3. ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp.<br>4. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.<br>5. Merck Microbiology Manual. 12 <sup>th</sup> ed. |