

**CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE**ÁGUA PEPTONADA 0,1% COM TWEEN-80 0,1%  
FRASCO 100ML

Lote	Fabricação	Validade
14621124ATPT	27/11/2024	01 ano

**Método de Esterilização**

Irradiação gama

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	7,0±0,2	7,2
Aspecto físico do meio	Meio líquido, amarelo claro a claríssimo, límpido podendo apresentar leve precipitado.	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>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	≤10 <sup>2</sup> UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Meio turvo	Conforme
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	≤10 <sup>2</sup> UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Meio turvo	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: 29/11/2024  
Ludimila Alfredo  
Analista da Qualidade



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

**ÁGUA PEPTONADA 0,1% COM TWEEN-80 0,1%****Apresentação**

Frasco de penicilina com 100ml.

**Método de esterilização**

Calor úmido.

**Aplicação**

Utilizado para testes de esterilidade, diluição e pré-enriquecimento de amostras de alimentos e de outros produtos.

**Princípio**

Meio enriquecido não seletivo que permite o crescimento de diversos microrganismos.

**Modo de usar**

Utilizar de acordo com a metodologia utilizada pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura utilizados na técnica adotada.

**Controle de Qualidade**

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento microbiano
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Crescimento bom com turvação do meio
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento bom com turvação do meio
Aspecto visual	Meio líquido, âmbar claro a claríssimo, límpido, livre de precipitados ou partículas visíveis
pH à 25°C	7,0 ± 0,2

**Interpretação dos resultados**

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. Realizar a leitura de acordo com os compêndios oficiais ou metodologia interna do laboratório.

**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 e 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 entre 2-35°C em local seco e ao abrigo da luz.

**Validade**

1 ano a partir da data de fabricação.

**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 a qualidade de seus produtos desde que sejam utilizados conforme as respectivas instruções de uso e em referências nacionais e internacionais. A bioBoaVista não se responsabiliza pela utilização de seus produtos para outra finalidade diferente da descrita e aprovada pela companhia. Todos os diagnósticos clínicos devem ser analisados em conjunto com evidências clínicas e não apenas com resultados laboratoriais.

**Referências**

1. Becton, Dickinson and Company. Difco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009.
2. ISO 6579-1:2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella*. Part 1: Detection of *Salmonella* spp.
3. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
4. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.
5. Merck Microbiology Manual. 12th ed.