

**CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE****ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA – BPW  
FRASCO 99ML**

| <b>Lote</b> | <b>Fabricação</b> | <b>Validade</b> |
|-------------|-------------------|-----------------|
| 3490325BPW  | 24/03/2025        | 01 ano          |

**Método de Esterilização**

Irradiação gama

| <b>Controle físico</b> | <b>Especificação</b> | <b>Resultados</b> |
|------------------------|----------------------|-------------------|
| pH (25°C)              | 7,0±0,2              | 6,8               |

|                        |                                                                                        |          |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Aspecto físico do meio | Meio líquido, amarelo claro a claríssimo, límpido podendo apresentar leve precipitado. | Conforme |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------|

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

| <b>Incubação</b> | <b>Especificação</b>               | <b>Resultados</b> |
|------------------|------------------------------------|-------------------|
| 35±2°C 24h       | Ausência de crescimento microbiano | Conforme          |

**Teste de Produtividade**

| <b>Cepa controle</b>                     | <b>Inóculo</b>       | <b>Incubação</b>          | <b>Especificação</b>            | <b>Resultados</b> |
|------------------------------------------|----------------------|---------------------------|---------------------------------|-------------------|
| <i>Salmonella enterica</i><br>ATCC 14028 | ≤10 <sup>2</sup> UFC | Aeróbia, 35±2°C<br>18-24h | Crescimento bom – Meio<br>turvo | Conforme          |
| <i>Escherichia coli</i><br>ATCC 25922    | ≤10 <sup>2</sup> UFC | Aeróbia, 35±2°C<br>18-24h | Crescimento bom – Meio<br>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: 03/04/2025

Ludimila Alfredo

Analista da Qualidade

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

Revisão 3.0

**ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA (BPW)****Apresentação**

Tubo com 9ml, 10ml ou 15ml.

Frasco com 90ml, 99ml, 100ml, 225ml, 250ml ou 500ml.

**Método de esterilização**

Irradiação gama.

**Aplicação**

Meio de cultura utilizado no pré-enriquecimento de amostras para pesquisa de *Salmonella* spp em alimentos e em outros produtos.

**Princípio**

Meio enriquecido não seletivo que permite o crescimento de diversos microrganismos, particularmente membros das Enterobactérias patogênicas como *Salmonella*. Promove a recuperação de células injuriadas, incubando-se a amostra em condições não seletivas, por pelo menos 18 horas.

**Modo de usar**

Inocular a amostra de acordo com a metodologia utilizada pelo laboratório. Incubar por 18-24h à 35±2°C.

**Controle de Qualidade**

| Teste                                    | Resultado                                                                              |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Esterilidade                             | Ausência de crescimento microbiano                                                     |
| <i>Salmonella enterica</i><br>ATCC 14028 | Crescimento bom com turvação do meio                                                   |
| <i>Escherichia coli</i><br>ATCC 25922    | Crescimento bom com turvação do meio                                                   |
| Aspecto visual                           | Meio líquido, amarelo claro a claríssimo, límpido, podendo apresentar leve precipitado |
| 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.