

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA 0,1% – BPW FRASCO 225ML

Lote	Fabricação	Validade
8190725AP	07/07/2025	01 ano

Método de Esterilização

Irradiação gama

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	7,0±0,2	6,9
Aspecto físico do meio	Meio líquido, amarelo claro a claríssimo, límpido podendo apresentar leve precipitado.	Conforme

Controle microbiológico

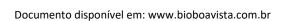
Teste de Esterilidade		
Incubação	Especificação	Resultados
35±2°C 24h	Ausência de crescimento microbiano	Conforme

Teste de Produtividade				
Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
Salmonella enterica ATCC 14028	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Meio turvo	Conforme
Escherichia coli ATCC 25922	≤10 ² 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: 17/07/2025 Ludimila Alfredo Analista da Qualidade





FICHA TÉCNICA

Revisão 0.0

ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA (BPW)

Apresentação

Frasco com 225ml.

Método de esterilização

Calor úmido.

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 $35\pm2^{\circ}C$.

Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento
	microbiano
Salmonella enterica	Crescimento bom com turvação
ATCC 14028	do meio
Escherichia coli	Crescimento bom com turvação
ATCC 25922	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

Conservação

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.

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 sorotyping 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.