

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

SWAB LETHEEN TUBO 5ML

Lote	Fabricação	Validade
11781025SCL	02/10/2025	01 ano

Método de Esterilização

Irradiação gama

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	7,2±0,2	7,3
Aspecto físico do meio	Meio líquido, amarelo claro, límpido podendo apresentar leve precipitado.	Conforme

Controle microbiológico

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

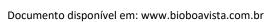
Teste de Produtividade				
Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
Salmonella enterica ATCC 14028	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Meio turvo	Conforme
Escherichia coli ATCC 25922	≤10² UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom – Meio turvo	Conforme
Staphylococcus aureus ATCC 25923	≤10² 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: 15/10/2025 Ludimila Alfredo Analista da Qualidade

www.bioboavista.com.br





FICHA TÉCNICA

Revisão 6.0

SWAB CALDO LETHEEN

Apresentação

Tubo plástico de fundo cônico, base plana e tampa rosca com anéis antivazamento com 5ml ou 10ml e tampa com swab com ponta de nylon estéril.

Método de esterilização

Irradiação gama.

Aplicação

Utilizado como swab de arrasto para testar a atividade antimicrobiana de desinfetantes aplicados em superfícies de importância sanitária.

Princípio

A lecitina presente no meio neutraliza os compostos de amônio quaternário. O polisorbato 80 neutraliza fenóis, hexaclorofenos e formalina. Juntos, neutralizam etanol.

Modo de usar

Passar o swab sobre a superfície do local desejado de acordo com o plano de amostragem adotado. Ao final da coleta, colocar o swab no tubo com o meio e fechar a tampa. Encaminhar a amostra para o laboratório e prosseguir com as análises de acordo com a metodologia adotada.

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
Staphylococcus aureus	Crescimento bom com turvação
ATCC 25923	do meio
Aspecto visual	Meio líquido, âmbar médio,
	límpido podendo apresentar
	leve precipitado
pH à 25°C	7,2 ± 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. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.
- 3. Merck Microbiology Manual. 12th ed.