

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE**ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA – BPW
TUBO 9ML**

Lote	Fabricação	Validade
14871225BPW	09/12/2025	01 ano

Método de Esterilização

Irradiação gama

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	7,0±0,2	6,85
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: 18/12/2025

Ludimila Alfredo

Analista da Qualidade

Documento disponível em: www.bioboavista.com.br

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> ATCC 14028	Crescimento bom com turvação do meio
<i>Escherichia coli</i> 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 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, 3^a ed., 2007.
5. Merck Microbiology Manual. 12th ed.