

## **PROPE BPW – 2 UNIDADES**

### **Presentación**

2 unidades de accesorios humedecidos con 10 ml de agua de peptona tamponada al 1% - BPW estéril. Propé de TNT no tejido 20g / m2 con doble elástico, empaquetado en una bolsa de muestreo con marco de alambre de 540ml con raya. Producto esterilizado por irradiación gamma.

### **Aplicación**

Utilizado como hisopo de arrastre en monitoreo ambiental para la recolección de muestras para la detección de *Salmonella*.

### **Principio**

La presencia de Agua de Peptona Tamponada al 1% garantiza el pre-enriquecimiento no selectivo de las especies de *Salmonella* presentes en las muestras recolectadas, mantiene las células viables y promueve la recuperación de las células lesionadas hasta el momento del análisis en el laboratorio.

### **Modo de Uso**

Abra la bolsa de muestreo, colóquese los puntales sin tocar la superficie de los puntales y camine sobre la ubicación deseada de acuerdo con el plan de muestreo adoptado.

Una vez completada la recolección, retire con cuidado los accesorios, devuélvalos a la bolsa de muestreo y cierre la bolsa. Envíe las muestras al laboratorio lo antes posible, a una temperatura de 2 a 8 ° C. Continuar los análisis según la metodología adoptada por el laboratorio.

### **Precauciones y Cuidados Especiales**

Producto destinado únicamente para uso diagnóstico in vitro.

Uso restringido por profesionales.

Producto no reutilizable. Úselo solo una vez. No inhalar o ingerir.

No utilice el producto después de su fecha de vencimiento y con signos de contaminación, sequedad o cambios de color. En presencia de contaminación, el producto debe desecharse inmediatamente.

No utilice el producto con un embalaje roto o violado.

### **Conservación**

Conservar de 2 a 35°C. Transporte a temperatura ambiente.

### **Eliminación de productos**

Después de su uso, el producto debe ser tratado en la unidad generadora antes de la disposición final ambientalmente adecuada, de acuerdo con la normativa oficial.

### **Referencias**

ISO 6579-1: 2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella*. Part 1: Detection of *Salmonella* spp.

Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 20, de 21 de outubro de 2016. Estabelece o controle e o monitoramento de *Salmonella* spp. nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte e nos estabelecimentos de abate de frangos, galinhas, perus de corte e reprodução. Diário Oficial da União. Brasília de 25 out. 2016. Seção 1, p.13.

A.L.B. Luz. Rua Um, 437, Jd. Nova Espírito Santo, CEP 13273-200, Valinhos - SP  
19 3849-7499

contato@bioboavista.com.br

www.bioboavista.com.br