

	CERTIFICADO DE ANÁLISE		
Código: CAMB003	Título: Certificado de Análise de Produto Acabado – Ágar Chocolate		
Pág: 1/1			
Revisão: 01	Emitido por:	Revisado por:	Conferido por:
Data: 22/12/2014	Renata	Mônica	Renata

Controle de Qualidade

Certificado de análise – Ágar Chocolate
Finalidade: Meio de cultura utilizado para cultivo de microrganismos exigentes.

Data de fabricação: 17/10/2018	Lote: 18101429
Data de validade: 17/01/2019	Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm
Quantidade amostrada: 10	Data da amostragem: 17/10/2018
Número MS: 80002670074	Armazenagem: 2° a 8° C.

Análise Física química

Teste realizado	Especificação	Resultado
Inspeção visual	Meio de cor marrom e homogêneo	De acordo
pH a 25° C	7,3 ± 0,2	7,14
Volume	23 mL	23 mL

Análise de Desempenho

Cepas	Resultado esperado	Resultado
<i>Haemophilus influenzae</i> ATCC 10211	Colônias pequenas e delicadas com pigmento creme claro. Crescimento bom a excelente	De acordo

Análise da esterilidade

Ensaio	Especificação	Resultado
Esterilidade	Não deve haver crescimento após 48 h de incubação em estufa microbiológica	De acordo

Bibliografia

Descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos- ANVISA módulo IV pág 6.

Parecer

A amostra analisada atende às especificações descritas

Obs: A data de expiração aplica-se ao produto na sua embalagem intacta, quando armazenado em condições adequadas. Os meios não devem ser usados se houver algum sinal da deterioração, contaminação ou se a data de validade expirar.

Data: 19/10/2018

Analista



Joelma de Souza Oliveira

Coordenador Técnico



Antônio dos Santos Galli