

|                                                                                   |                                                                        |               |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
|  | CERTIFICADO DE ANÁLISE                                                 |               |                |
| Código: CAMB001                                                                   | Título: Certificado de Análise de Produto Acabado – Ágar Bile esculina |               |                |
| 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 Bile Esculina                                                      |
| Indicação: Meio de cultura indicado para diferenciação de enterococos e estreptococos grupo D. |

|                                |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Data de fabricação: 25/06/2019 | Lote: 19060784                    |
| Data de validade: 25/12/2019   | Embalagem: Tubo de vidro 13x100mm |
| Quantidade amostrada: 10       | Data da amostragem: 25/06/2019    |
| Registro MS: 80002670075       | Armazenagem: 2° a 8°C             |

| Análise físico-química |                    |           |
|------------------------|--------------------|-----------|
|                        | Resultado esperado | Resultado |
| Inspeção Visual        | Palha              | Palha     |
| pH                     | 6,4 ± 0,2          | 6,34      |
| Volume                 | 3 mL               | 3 mL      |

| Análise de Performance                      |                       |                       |
|---------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Cepas                                       | Resultado esperado    | Resultado             |
| <i>Streptococcus pyogenes</i><br>ATCC 19615 | Meio inalterado       | Meio inalterado       |
| <i>Enterococcus faecalis</i><br>ATCC 29212  | Enegrecimento do meio | Enegrecimento do meio |

| Análise da esterilidade |                                                                            |                                                                       |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Ensaio                  | Especificação                                                              | Resultado                                                             |
| Esterilidade            | Não deve haver crescimento após 24 h de incubação em estufa microbiológica | Não houve crescimento após 24 h de incubação em estufa microbiológica |

| Bibliografia                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos- ANVISA módulo IV. |

| Parecer                                                       |
|---------------------------------------------------------------|
| <b>A amostra analisada atende às especificações descritas</b> |

Data: 26/06/2019

Analista

  
Joelma de Souza Oliveira

Coordenador Técnico

  
Antônio dos Santos Galli