

	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: 24/10/2019	Lote: 19101351
Data de validade: 24/02/2020	Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm
Quantidade amostrada: 10	Data da amostragem: 24/10/2019
Número MS: 80002670074	Armazenagem: 2º a 8º C.

Análise Física química		
Teste realizado	Especificação	Resultado
Inspeção visual	Meio de cor marrom e homogêneo	Meio de cor marrom e homogêneo
pH a 25º C	7,3 ± 0,2	7,48
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	Colônias pequenas e delicadas com pigmento creme claro. Crescimento excelente

Análise da esterilidade		
Ensaio	Especificação	Resultado
Esterilidade	Não deve haver crescimento após 48 h de incubação em estufa microbiológica	Ausência de crescimento após 48 h de incubação em estufa microbiológica

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

Parecer
A amostra analisada atende às especificações descritas

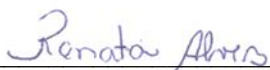
Data: 28/10/2019

Analista



Joelma de Souza Oliveira

Analista



Renata Alves dos Santos

Coordenador Técnico



Antônio dos Santos Galli