

 RENYLAB DIAGNÓSTICOS IN VITRO	CERTIFICADO DE ANÁLISE		
Código: CAMB005	Título: Certificado de Análise de Produto Acabado – Ágar Chocolate Suplementado		
Pág: 1/1			
Revisão: 03	Emitido por:	Revisado por:	Conferido por:
Data: 31/01/2020	Antônio		Ana Paula

Controle de Qualidade

Certificado de análise – Ágar Chocolate Suplementado	
Finalidade: O Ágar Chocolate Suplementado é um meio de cultura enriquecido com fatores de crescimento (vitaminas, coenzimas, aminoácidos, sais e glicose) utilizado para o cultivo de microrganismos fastidiosos como os pertencentes ao gênero <i>Neisseria</i> e <i>Haemophilus</i> .	

Data de fabricação: 03/02/2020	Lote: 20020159
Data de validade: 03/06/2020	Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm
Quantidade amostrada: 10	Data da amostragem: 03/02/2020
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	7,46
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	Não houve crescimento após 48 h de incubação em estufa microbiológica

Bibliografia
Quality Control for commercially prepared microbiological Means of Culture; Approved Standard - CLSI M22-A3. Clinical and Laboratory Standards Institute; 2004. Descrição dos Meios de Cultura Empregados nos Exames Microbiológicos- Mód IV.

Parecer
A amostra analisada atende às especificações descritas

Data: 05/02/2020.

Analista


Joelma de Souza Oliveira

Analista


Renata Alves dos Santos

Coordenador Técnico


Antônio dos Santos Galli