

 RENYLAB DIAGNÓSTICOS IN VITRO	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: 22/06/2020	Lote: 20060645
Data de validade: 22/10/2020	Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm
Quantidade amostrada: 10	Data da amostragem: 22/06/2020
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	7,43
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

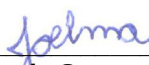
Análise da esterilidade		
Ensaio	Especificação	Resultado
Esterilidade	Não deve haver crescimento após 48 h de incubação em estufa microbiológica	Não houve crescimento após 48 h de incubação em estufa microbiológica

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

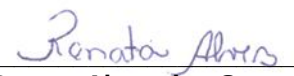
Parecer
A amostra analisada atende às especificações descritas

Data: 24/06/2020.

Analista


Joelma de Souza Oliveira

Analista


Renata Alves dos Santos

Coordenador Técnico


Antônio dos Santos Galli