

 RENYLAB DIAGNÓSTICOS IN VITRO	CERTIFICADO DE ANÁLISE		
Código: CAMB005	Título: Certificado de Análise de Produto Acabado – Ágar Chocolate Suplementado		
Pág: 1/1			
Revisão: 04	Emitido por:	Revisado por:	Conferido por:
Data: 04/01/2021	Antônio	Ramon	Antônio

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: 15/06/2021	Lote: 21060780
Data de validade: 15/10/2021	Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm
Quantidade amostrada: 10	Data da amostragem: 16/06/2021
Número MS: 80002670074	Armazenagem: 2° a 8° C.

Análise Física química		
Teste realizado	Especificação	Resultado
Inspeção visual	Meio de cor marrom e homogêneo	Meio de cor marrom e homogêneo
pH a 25° C	7,3 ± 0,2	7,45
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

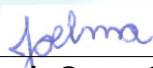
Análise da esterilidade		
Ensaio	Especificação	Resultado
Esterilidade	Não deve haver crescimento após 48 h de incubação em estufa microbiológica	Não houve crescimento após 48 h de incubação em estufa microbiológica

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- Módulo IV.

Parecer
A amostra analisada atende às especificações descritas

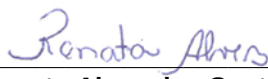
Data: 17/06/2021.

Analista



Joelma de Souza Oliveira

Analista



Renata Alves dos Santos

Coordenador Técnico



Antônio dos Santos Galli