

|                                                                                 |                                                                                        |                      |                       |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|
|  | <b>CERTIFICADO DE ANÁLISE</b>                                                          |                      |                       |
| <b>Código:</b> CAMB005                                                          | <b>Título:</b> Certificado de Análise de Produto Acabado – Ágar Chocolate Suplementado |                      |                       |
| <b>Pág:</b> 1/1                                                                 |                                                                                        |                      |                       |
| <b>Revisão:</b> 04                                                              | <b>Emitido por:</b>                                                                    | <b>Revisado por:</b> | <b>Conferido por:</b> |
| <b>Data:</b> 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: 25/11/2021 | Lote: 21111551                         |
| Data de validade: 25/03/2022   | Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm |
| Quantidade amostrada: 10       | Data da amostragem: 25/11/2021         |
| 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                      | 7,39                           |
| Volume                 | 23 mL                          | 23 mL                          |

| Análise de Desempenho                       |                                                                                        |                                                                                  |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Cepas                                       | Resultado esperado                                                                     | Resultado                                                                        |
| <i>Haemophilus influenzae</i><br>ATCC 10211 | Colônias pequenas e delicadas com pigmento creme claro.<br>Crescimento bom a excelente | Colônias pequenas e delicadas com pigmento creme claro.<br>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                                                       |
|---------------------------------------------------------------|
| <b>A amostra analisada atende às especificações descritas</b> |

Data: 29/11/2021.

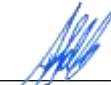
Analista

  
Joelma Oliveira

Analista

  
Ramon Lopes

Coordenador Técnico

  
Antônio Galli