

	CERTIFICADO DE ANÁLISE		
Código: CAMB003	Título: Certificado de Análise de Produto Acabado – Ágar Chocolate		
Pág: 1/1			
Revisão: 02	Emitido por:	Revisado por:	Conferido por:
Data: 04/01/2021	Renata	Antônio	Joelma

Controle de Qualidade

Certificado de análise – Ágar Chocolate
Finalidade: Meio de cultura utilizado para cultivo de microrganismos exigentes.

Data de fabricação: 22/01/2022	Lote: 22010124
Data de validade: 22/01/2022	Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm
Quantidade amostrada: 10	Data da amostragem: 22/01/2022
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	7,42
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

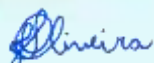
Análise da esterilidade		
Ensaio	Especificação	Resultado
Esterilidade	Não deve haver crescimento após 48 h de incubação em estufa microbiológica	Não houve crescimento após 48 h de incubação em estufa microbiológica

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

Parecer
<i>A amostra analisada atende às especificações descritas</i>

Data: 26/01/2022.

Analista



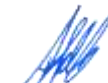
Joelma Oliveira

Analista



Ramon Lopes

Coordenador Técnico



Antônio Galli