RENYLAB DIAGNÓSTICOS IN VITRO	**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: 21/02/2022	Lote: 22020291
Data de validade: 21/06/2022	Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm
Quantidade amostrada: 10	Data da amostragem: 21/02/2022
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	7,38

Analise de Desempenho		
Cepas	**Resultado esperado**	**Resultado**
Haemophilus influenzae 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: 23/02/2022.

Analista	**Analista**	**Coordenador Técnico**
Joelma Oliveira	**Ramon Lopes**	**Antônio Galli**