

<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 *Neisseria* e *Haemophilus*.

Data de fabricação: 17/11/2022	Lote: 22112007
Data de validade: 17/03/2023	Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm
Quantidade amostrada: 10	Data da amostragem: 17/11/2022
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	7,15

**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- Mód IV.

**Parecer**

***A amostra analisada atende às especificações descritas***

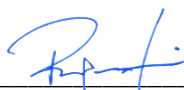
Data: 21/11/2022.

Analista



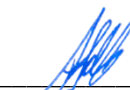
Joelma Oliveira

Analista



Ramon Lopes

Coordenador Técnico



Antônio Galli