

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 *Neisseria* e *Haemophilus*.

Data de fabricação: 25/11/2022	Lote: 22112056
Data de validade: 25/03/2023	Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm
Quantidade amostrada: 10	Data da amostragem: 25/11/2022
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	7,01

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

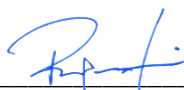
Data: 28/11/2022.

Analista



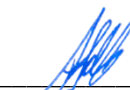
Joelma Oliveira

Analista



Ramon Lopes

Coordenador Técnico



Antônio Galli