

<b>Código:</b> CAMB003	<b>Título:</b> Certificado de Análise de Produto Acabado – Ágar Chocolate		
<b>Pág:</b> 1/1			
<b>Revisão:</b> 02	<b>Emitido por:</b>	<b>Revisado por:</b>	<b>Conferido por:</b>
<b>Data:</b> 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: 14/12/2022	Lote: 22122175
Data de validade: 14/04/2023	Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm
Quantidade amostrada: 10	Data da amostragem: 14/12/2022
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	7,16

**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 pág. 6.
--

**Parecer**

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

**Data: 16/12/2022.**

**Analista**



**Joelma Oliveira**

**Analista**



**Ramon Lopes**

**Coordenador Técnico**



**Antônio Galli**