

| | | | |
|-------------------------|---|----------------------|-----------------------|
| 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: 10/01/2023 | Lote: 23010061 |
| Data de validade: 10/05/2023 | Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm |
| Quantidade amostrada: 10 | Data da amostragem: 10/01/2023 |
| 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 | 7,12 |

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: 12/01/2023.

Analista



Joelma Oliveira

Analista



Ramon Lopes

Coordenador Técnico



Antônio Galli