

|                         |  |                      |                       |
|-------------------------|--|----------------------|-----------------------|
| <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: 11/05/2023 | Lote: 23050854                         |
| Data de validade: 11/09/2023   | Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm |
| Quantidade amostrada: 14       | Data da amostragem: 12/05/2023         |
| 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                      | 7,27                           |

**Análise de Desempenho**

| Cepas                                       | Resultado esperado   | Resultado  |
|---|--|--|
| <i>Haemophilus influenzae</i><br>ATCC 10211 | Colônias pequenas e delicadas com pigmento creme claro.<br>Crescimento bom a excelente | Colônias pequenas e delicadas com pigmento creme claro.<br>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***

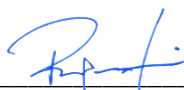
Data: 15/05/2023

Analista



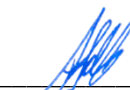
Joelma Oliveira

Analista



Ramon Lopes

Coordenador Técnico



Antônio Galli