RENYLAB DIAGNÓSTICOS IN VITRO	**CERTIFICADO DE ANÁLISE**		
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 Agar 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: 19/12/2023	Lote: 23122668
Data de validade: 19/04/2024	Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm
Quantidade amostrada: 12	Data da amostragem: 20/12/2023
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	7,08

Analise de Desempenho		
Cepas	**Resultado esperado**	**Resultado**
Haemophilus influenzae 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: 22/12/2023

Analista	**Analista**	**Coordenador Técnico**
Joelma Oliveira	**Ramon Lopes**	**Antônio Galli**