

<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: 23/02/2024	Lote: 24020285
Data de validade: 23/06/2024	Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm
Quantidade amostrada: 12	Data da amostragem: 26/02/2024
Número MS: 80002670074	Armazenagem: 2º a 8º C.

<b>Análise Física química</b>		
<b>Teste realizado</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultado</b>
Inspeção visual	Meio de cor marrom e homogêneo	Meio de cor marrom e homogêneo
pH a 25º C	7,3 ± 0,2	7,26

<b>Análise de Desempenho</b>		
<b>Cepas</b>	<b>Resultado esperado</b>	<b>Resultado</b>
<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

<b>Análise da esterilidade</b>		
<b>Ensaio</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultado</b>
Esterilidade	Não deve haver crescimento após 48 h de incubação em estufa microbiológica	Não houve crescimento após 48 h de incubação em estufa microbiológica

<b>Bibliografia</b>
Descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos- ANVISA módulo IV pág. 6.

<b>Parecer</b>
<b><i>A amostra analisada atende às especificações descritas</i></b>

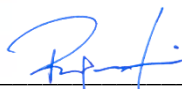
Data: 28/02/2024

Analista



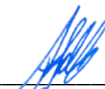
Joelma Oliveira

Analista



Ramon Lopes

Coordenador Técnico



Antônio Galli