

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: 01/05/2024	Lote: 24050706
Data de validade: 01/09/2024	Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm
Quantidade amostrada: 12	Data da amostragem: 02/05/2024
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	7,21

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
<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC 6305	Colônias baixas, de dimensões pequenas, habitualmente brilhantes, com coloração esverdeada	Colônias baixas, de dimensões pequenas, habitualmente brilhantes, com coloração esverdeada

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

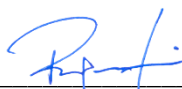
Data: 06/05/2024

Analista




Joelma Oliveira

Analista



Ramon Lopes

Coordenador Técnico



Antônio Galli