

<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: 04/07/2024	Lote: 24071101
Data de validade: 04/11/2024	Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm
Quantidade amostrada: 12	Data da amostragem: 04/07/2024
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	7,31

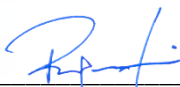
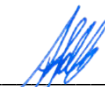
Análise de Desempenho		
Cepas	Resultado esperado	Resultado
<i>Haemophilus influenzae</i> ATCC 10211	Colônias pequenas e delicadas com pigmento creme claro. Crescimento bom a excelente	Colônias pequenas e delicadas com pigmento creme claro. Crescimento excelente

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

**Data: 08/07/2024**
**Analista**

**Joelma Oliveira**
**Analista**

**Ramon Lopes**
**Coordenador Técnico**

**Antônio Galli**