		CERTIFICADO DE ANÁLISE	
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: 05/09/2024	Lote: 24091425
Data de validade: 05/01/2025	Apresentação: Placa Petri lisa 90x15mm
Quantidade amostrada: 24	Data da amostragem: 06/09/2024
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	7,41

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

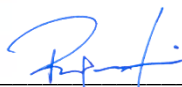
Data: 09/09/2024

Analista



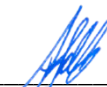
Joelma Oliveira

Analista



Ramon Lopes

Coordenador Técnico



Antônio Galli