

	FORMULÁRIO		FR 02 001
	CERTIFICADO DE ANÁLISE		Nº: 00901/2025
INSPEÇÃO E ENSAIOS DE ACEITAÇÃO PARA APROVAÇÃO DE LOTE			
Versão: 03	Produto: Ágar Chocolate Suplementado		Data de Emissão: 09/01/2025

Medida: 90x15	Apresentação: Embalagem com 10 placas
Código: 300M22007	Registro MS: 81472060002

Data de Fabricação	Data de Validade	Lote N°
06/01/2025	06/04/2025	25021-02

Análises Físico-Químicas

Parâmetro Analisado	Especificação	Resultado encontrado
Coloração	Castanho escuro - Chocolate	Conforme
Espessura	4,0mm	Conforme
pH:	7,2 – 7,4	7,3

Controle de Qualidade

Cepas	Controle	Especificação	Resultado encontrado
<i>Haemophilus influenza</i> ATCC 10211	Positivo	Dimensões pequenas (1 mm), úmidas, aspecto de pérola	Conforme
<i>Neisseria gonorrhoeae</i> ATCC 49226	Positivo	Dimensões pequenas (1 a 2 mm), de incolores a brancas acinzentadas e mucoides	Conforme
<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC 6303	Positivo	Colônias baixas, de dimensões pequenas (1 a 3mm), habitualmente brilhantes, com coloração esverdeada	Conforme

Incubação	Especificação	Resultado encontrado
24 horas 35°C	Não houve crescimento	Conforme
72 horas 27°C	Não houve crescimento	Conforme

Situação do teste: (X) **APROVADO** () **REPROVADO**

Resultado: Todos os testes feitos foram aprovados pelo controle de qualidade e responsável técnico

Itu - SP, 09 de Janeiro de 2025

Analisado por	Augusto Peron Nunes	Qualidade
Revisado e Aprovado	Natalia Venturinelli Nobre	RT / CRBM 28001/SP