



<b>FORMULÁRIO</b>	<b>FR 02 001</b>
<b>CERTIFICADO DE ANÁLISE</b>	<b>Nº: 04411/2024</b>

<b>INSPEÇÃO E ENSAIOS DE ACEITAÇÃO PARA APROVAÇÃO DE LOTE</b>		
Versão: 02	<b>Produto:</b> Ágar Chocolate Suplementado	Data de Emissão: 14/11/2024

**Código:** 300M22007      **Registro MS:** 81472060002      **Apresentação:** Embalagem com 10 placas  
**Lote:** 24461-06      **Data de Fabricação:** 11/11/2024      **Data de Validade:** 09/02/2025

<b>Código</b>	<b>Componente</b>	<b>Lote N°</b>
300M22007	Ágar Chocolate Suplementado	24461-06

**Análises Físico-Químicas**

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

**Controle de Qualidade**

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

Incubação	Especificação	Resultado encontrado
<b>24 horas 35°C</b>	Não houve crescimento	Conforme
<b>72 horas 27°C</b>	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, 14 de Novembro de 2024  
Responsável Técnica  
Natalia Venturinelli Nobre  
CRBM 28001/SP