



Certificado de Análise

MEIO DE CULTURA: AGAR CHOCOLATE

INDICAÇÃO

Meio de cultivo bastante rico em nutrientes, destinado ao isolamento de microrganismos exigentes.

Lote	ACHO052318
Validade	18.08.2023

Cor	Marrom
Espessura	3,5 mm
Odor	Característico
pH	7,3 ± 0,2 a 25° C

CONTROLE DE QUALIDADE

CEPAS	Resultados de crescimento
Neisseria gonorrhoeae ATCC 49226	Crescimento de colônias abundantes
Haemophilus influenzae ATCC 10211	Crescimento de colônias abundantes

ESTERILIDADE

Ausência de crescimento de microrganismos.

AGAR LAB SERVIÇOS LTDA
Rua Holanda, nº 980 – Jardim Cearense
Fortaleza –CE - CEP: 60712-165
Fone: (85) 2181-4082
E-mail: agarlabltda@gmail.com

Bruno Jaegger Laranjeira
Responsável Técnico
CRBM 1370