



## Certificado de Análise

### MEIO DE CULTURA: AGAR CHOCOLATE

### INDICAÇÃO

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

<b>Lote</b>	ACHO012417
<b>Validade</b>	17.04.2024

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

### CONTROLE DE QUALIDADE

<b>CEPAS</b>	<b>Resultados de crescimento</b>
Neisseria gonorrhoeae ATCC 49226	Crescimento de colônias abundantes
Haemophilus influenzae ATCC 10211	Crescimento de colônias abundantes

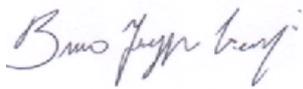
### ESTERILIDADE

Ausência de crescimento de microrganismos.

### CONCLUSÃO

O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portando, é considerado APROVADO para uso.

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

  
Bruno Jaegger Laranjeira  
Responsável Técnico  
CRBM 1370