



Certificado de Análise

MEIO DE CULTURA: AGAR CHOCOLATE

INDICAÇÃO

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

Lote	ACHO062405
Validade	05.09.2024

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

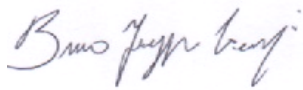
ESTERILIDADE

Ausência de crescimento de microrganismos.

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: agarlabltda@gmail.com


Bruno Jaegger Laranjeira
Responsável Técnico
CRBM 1370