



Certificado de Análise

MEIO DE CULTURA: AGAR CHOCOLATE

INDICAÇÃO

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

Lote	ACHO092410
Validade	10.12.2024

Cor	Marrom
Espessura	3,5 mm
Apresentação	Biplaca
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

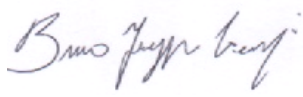
Ausência de crescimento de microrganismos.

CONCLUSÃO

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

DATA DE LIBERAÇÃO: 11/09/2024

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


Bruno Jaegger Laranjeira
Responsável Técnico
CRBM 1370