



Certificado de Análise

MEIO DE CULTURA: AGAR CHOCOLATE/ AGAR CROMO CANDIDA

INDICAÇÃO

Chocolate

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

Cromo Candida

Meio de cultura destinado ao isolamento seletivo e diferencial de espécies de *Candida*.

Lote	CROCH112405
Validade	05.02.2025

Cor	Marrom/Amarelo palha
Espessura	3,5 mm
Apresentação	Biplacas 90x15 mm
Odor	Característico
pH chocolate	7,3 ± 0,2 a 25° C
pH Cromo Candida	5,9 ± 0,2 a 25° C

CONTROLE DE QUALIDADE

Chocolate

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

Cromo cândida

CEPAS	Resultados de crescimento
<i>Candida tropicalis</i> ATCC 1369	Bom crescimento de colônias azuis acinzentadas a azuis esverdeadas ou azuis metalizadas com ou sem halos violetas no meio circundante.
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	Bom crescimento de colônias verde claro a verde médio.

<i>Candida krusei</i> ATCC 34135	Bom crescimento de colônias rosa claro com um rebordo esbranquiçado.
----------------------------------	--

ESTERILIDADE

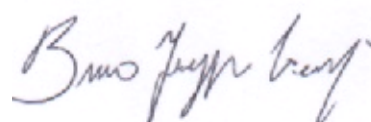
Ausência de crescimento de microrganismos.

CONCLUSÃO

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

DATA DE LIBERAÇÃO: 06/11/2024

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