Certificado de Análise

MEIO DE CULTURA: AGAR CHOCOLATE

INDICAÇÃO

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

Lote	ACHO032512
Validade	12.06.2025

Cor	Marrom
Espessura	3,5 mm
Apresentação	Biplacas 90x15 mm
Odor	Característico
pH	7,3±0,2 a 25ºC

CONTROLE DE QUALIDADE

Cepas	**Resultado de crescimento**
Haemaphilus influenzae NCTC 13377	Crescimento ≥ a 100 ufc de colônias

ESTERILIDADE

Ausência de crescimento de microrganismos.

CONCLUSÃO

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

DATA DE LIBERAÇÃO

13.03.2025

BRUNO JAEGGER LARANJEIRA
Responsável Técnico
CRBM 1370

AGAR LAB SERVIÇOS LTDA
Rua Holanda, nº 980, Jardim Cearense – Fortaleza – Ceará – CEP: 60712-165
Fone: (85) 2181-8042/98898-6088 – CNPJ: 21.753.797/0001-78 – IE:06.442340-9
E-mail: agarlabltda@gmail.com Site: www.agarlabltda.com.br