



Certificado de Análise

MEIO DE CULTURA: ÁGAR CHOCOLATE/ ÁGAR MACCONKEY

INDICAÇÃO

Chocolate

Meio recomendado para isolamento e cultivo de diversos microrganismos patogênicos exigentes.

MacConkey

Meio seletivo e diferencial utilizado para o isolamento e identificação de enterobactérias.

Lote	CHMC032617
Validade	17.06.2026

Cor	Marrom/ Rosa
Espessura	3,5 mm
Apresentação	Biplaca 90x15 mm
Odor	Característico
pH Chocolate	7,3±0,2 a 25°C
pH MacConkey	7,1±0,2 a 25°C

CONTROLE DE QUALIDADE

Chocolate

Cepas	Resultado de crescimento
<i>Haemophilus influenzae</i> NCTC 13377	Crescimento ≥ a 100 ufc de colônias

MacConkey

Cepas	Resultado de crescimento
<i>Escherichia coli</i> NCTC 12241	Crescimento ≥ a 100 ufc de colônias rosas
<i>Proteus vulgaris</i> ATCC 13315	Crescimento ≥ a 100 ufc de colônias incolores
<i>Staphylococcus aureus</i> NCTC 12973	Completamente inibido

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

18.03.2026


BRUNO JAEGER 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 Sac: sac.agarlab@gmail.com