



## Certificado de Análise

**MEIO DE CULTURA:** ÁGAR CHOCOLATE

### INDICAÇÃO

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

<b>Lote</b>	ACHOB052621
<b>Validade</b>	21.08.2026

<b>Cor</b>	Marrom
<b>Espessura</b>	3,5 mm
<b>Apresentação</b>	Biplaca 90x15 mm
<b>Odor</b>	Característico
<b>pH</b>	7,3±0,2 a 25°C

### CONTROLE DE QUALIDADE

<b>Cepas</b>	<b>Resultado de crescimento</b>
<i>Haemophilus influenzae</i> 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

23.05.2026

  
**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](mailto:agarlabltda@gmail.com) Site: [www.agarlabltda.com.br](http://www.agarlabltda.com.br) Sac: [sac.agarlab@gmail.com](mailto:sac.agarlab@gmail.com)