



## 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.

|                 |            |
|-----------------|------------|
| <b>Lote</b>     | CHMC072606 |
| <b>Validade</b> | 06.10.2026 |

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

### CONTROLE DE QUALIDADE

#### Chocolate

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

#### MacConkey

|                                         |                                               |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Cepas</b>                            | <b>Resultado de crescimento</b>               |
| <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

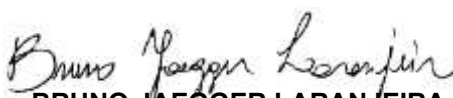
Ausência de crescimento de microrganismos.

### CONCLUSÃO

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

### DATA DE LIBERAÇÃO

07.07.2026

  
**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)