

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE

FRASCO TAMPA ROSCA COM AGAR PLATE COUNT REF.: 3640

Certificamos que as amostras foram analisadas em nosso Laboratório de Controle de Qualidade mediante metodologia indicada para este produto.

FÓRMULA MESTRE DO PRODUTO - VOL. 100 mL

COMPOSIÇÃO POR LITRO

Digestivo pancreático de caseína	5,0 g
Extrato de levedura	2,5 g
Glicose	1,0 g
Agar	15,0 g

BASE

Meio de cultura desidratado Agar Plate Count.

FINALIDADE

Meio nutritivo para contagem e manutenção de culturas de bactérias.

ESTERILIZAÇÃO

O produto foi submetido a um processo de esterilização mediante calor úmido (autoclavação) e distribuído em salas limpas, conforme requer sua formulação e utilização, para que se mantenha sua esterilidade até o momento do uso.

ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado entre 15 °C – 30 °C. A data de expiração aplica-se ao produto na sua embalagem intacta, quando armazenado em condições adequadas.

RESULTADOS

CARACTERÍSTICAS AVALIADAS	RESULTADO ESPERADO	RESULTADO OBTIDO		
Aspecto físico do produto	Firme	Conforme		
pH	7.0 ± 0.2	7,0		
Cor	Âmbar claro levemente opaco	Conforme		
Cepas controle: Inóculo < 100 UFC		Média do Lote Média de Recuperação Recuperação		
Staphylococcus aureus - ATCC 6538	Recuperação ≥ 50%	23 UFC	20 UFC	115 %
Escherichia coli - ATCC 8739	Recuperação ≥ 50%	48 UFC	50 UFC	96 %
Bacillus subitilis - ATCC 6633	Recuperação ≥ 50%	28 UFC	34 UFC	82 %
Pseudomonas paraeruginosa - ATCC 9027	Recuperação ≥ 50%	28 UFC	23 UFC	122 %
Esterilidade: 35 °C ± 2 °C por 72 horas	Ausência de crescimento	Conforme		
LOTE: MIN2517380 FAB.: 11/06/2025 VAL.: 08/12/2025	Responsável Técnico Daiana Nunes – CRBio2/RJ			