



Código		Produto		
		Bolores e leveduras - Ágar DRBC		
Lote	Fabricação	Validade	Documento da Qualidade	Temperatura de Armazenamento
04234/24	16/04/2024	60 dias	DQ 6.5.01.00	2 a 8 °C
Controle de qualidade				
Verificação		Referência	Resultado	Análise Crítica
Aparência		Meio sólido rosa	Meio sólido rosa	APROVADO
pH		5,4 - 5,8	5,6	APROVADO
Teste Qualitativo de Produtividade Candida albicans ATCC 10231		Colônias róseas	Colônias róseas	APROVADO
Teste Qualitativo de Seletividade Escherichia coli ATCC 25922		Sem crescimento	Sem crescimento	APROVADO
Teste de esterilidade 25°C / 5 dias		Sem crescimento	Sem crescimento	APROVADO
Norma de Referência		NBR ISO 11133:2014		
Recomendações	<ul style="list-style-type: none"> • As placas devem ser armazenadas refrigeradas entre 2 °C e 8 °C em refrigeradores sem freezer interno. • Caso seja utilizado refrigerador com freezer interno, as placas devem ser armazenadas nas prateleiras inferiores, de forma a evitar o congelamento. O armazenamento nas prateleiras superiores pode causar o desprendimento da água que compõe o meio de cultura, por ficarem expostas a temperaturas inferiores a 2 °C. • Não colocar as placas na porta do refrigerador, pois com a abertura e fechamento da porta ocorre uma variação maior de temperatura, ocasionando a condensação de água na tampa. • Não congelar as placas. Caso ocorrer acidentalmente, após o descongelamento possivelmente o ágar possuirá um aspecto rachado, "craquelado", liquefeito, e com perda de água. Não utilizar. • Sempre que um pacote de placas for aberto e nem todas as unidades forem utilizadas, acondicionar as placas restantes em uma nova embalagem, fechando-a. Esse procedimento evita a perda de água do meio de cultura e uma possível contaminação ocasionada pelo ambiente. • Para fins de transporte as placas podem ficar expostas a temperatura ambiente por até 3 dias sem alterações nas suas características físicas ou químicas. 			
Data de emissão: 22 de Abril de 2024.			 Marco Aurélio Ronchi CRQ 13200466 Responsável Técnico	