




<b>Código</b>	<b>Produto</b>			
530	Coliformes totais / Escherichia coli - Ágar ECC			
<b>Lote</b>	<b>Fabricação</b>	<b>Validade</b>	<b>Documento da Qualidade</b>	<b>Temperatura de Armazenamento</b>
09692/26	24/06/2026	60 dias	DQ 6.5.01.00	2 a 8 °C
<b>Controle de qualidade</b>				
<b>Verificação</b>	<b>Referência</b>	<b>Resultado</b>	<b>Análise Crítica</b>	
Aparência	Ágar rosa claro	Ágar rosa claro	APROVADO	
pH	6,6 - 7,0	6,8	APROVADO	
Teste Qualitativo de Produtividade Escherichia coli ATCC 25922	Colônias azuis escuras a roxas	Colônias azuis escuras a roxas	APROVADO	
Teste Qualitativo de Produtividade Klebsiella aerogenes ATCC 13048	Colônias rosas, salmão, vermelhas	Colônias rosas, salmão, vermelhas	APROVADO	
Teste Qualitativo de Seletividade Enterococcus faecalis ATCC 29212	Sem crescimento	Sem crescimento	APROVADO	
Teste de esterilidade 30°C/72h	Sem crescimento	Sem crescimento	APROVADO	
Norma de Referência	NBR ISO 11133:2014			
<b>Recomendações</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• As placas devem ser armazenadas refrigeradas entre 2 °C e 8 °C nas prateleiras inferiores da geladeira, de forma a evitar o congelamento.</li> <li>• Não colocar as placas na prateleira superior do refrigerador, já que ficarão muito próximas ao congelador. Em temperaturas inferiores a 2 °C ocorre a perda da água que compõe o meio de cultura, ficando as placas com água sobre o ágar.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Sempre que um pacote de placas for aberto e nem todas forem usadas, acondicionar as placas não usadas em uma nova embalagem, fechando-a. Esse procedimento evita a perda de água do meio de cultura e uma possível contaminação ocasionada pelo ambiente.</li> <li>• Foi realizado um estudo a partir de placas de petri contendo meio de cultura, transportadas por 3 dias em temperatura ambiente, no qual verificou-se que não ocorreram alterações nas características físicas, químicas e microbiológicas do produto, por um período maior que a sua validade.</li> </ul>			
<b>Data de emissão:</b> 01 de Julho de 2026.	 <b>Marco Aurélio Ronchi</b> <b>CRQ 13200466</b>  Responsável Técnico			