



Código		Produto		
		Ágar mFC		
Lote	Fabricação	Validade	Documento da Qualidade	Temperatura de Armazenamento
09995/26	31/07/2026	60 dias	DQ 6.5.01.00	2 a 8 °C
Controle de qualidade				
Verificação		Referência	Resultado	Análise Crítica
Aparência		Ágar Azul Violeta	Ágar Azul Violeta	APROVADO
pH		7,2 - 7,6	7,4	APROVADO
Teste Qualitativo de Produtividade Escherichia coli ATCC 25922		Colônia azul escuro a roxo escuro	Colônia azul escuro a roxo escuro	APROVADO
Teste Qualitativo de Seletividade Enterococcus Faecalis ATCC 29212		Sem Crescimento	Sem crescimento	APROVADO
Teste de esterilidade 35°C/48 h		Sem crescimento	Sem crescimento	APROVADO
Norma de Referência		NBR ISO 11133:2014		
Recomendações	• 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: 12 de Agosto de 2026.			 Marco Aurélio Ronchi CRQ 13200466 Responsável Técnico	