



Código		Produto		
		Ágar Cromogênico Salmonella		
Lote	Fabricação	Validade	Documento da Qualidade	Temperatura de Armazenamento
10408/26	14/09/2026	60 dias	DQ 6.5.01.00	2 a 8 °C
Controle de qualidade				
Verificação		Referência	Resultado	Análise Crítica
Aparência		Meio sólido bege claro	Meio sólido bege claro	APROVADO
pH		7,3 - 7,7	7,5	APROVADO
Teste Qualitativo de Produtividade Salmonella typhimurium ATCC 14028		Colônias de cor magenta	Colônias de cor magenta	APROVADO
Teste Qualitativo de Seletividade Escherichia coli ATCC 25922		Colônias incolores	Colônias incolores	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: 21 de Setembro de 2026.			 Marco Aurélio Ronchi CRQ 13200466 Responsável Técnico	