Certificado de Controle de Qualidade
Kitlabor Comércio de Produtos para Laboratório LTDA

Código	**Produto**			
530	Coliformes totais / Escherichia coli - Ágar ECC			
Lote	**Fabricação**	**Validade**	**Documento da Qualidade**	**Temperatura de Armazenamento**
10869/26	04/11/2026	60 dias	DQ 6.5.01.00	2 a 8 °C

Controle de qualidade

Verificação	**Referência**	**Resultado**	**Análise Crítica**
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 faecallis 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		

Recomendações	• As placas devem ser armazenas refrigeradas entre 2 °C e 8 °C nas prateleiras inferiores da geladeira, de forma a evitar o congelamento. • 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. • 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 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. • 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.

Data de emissão:09 de Novembro de 2026.

Marco Aurélio Ronchi
CRQ 13200466

Responsável Técnico