

## Certificado de análisis

|                              |                         |                         |
|------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| <b>Producto</b>              | <b>Lote</b>             |                         |
| Agar Chocolate base GC 90 mm | 22020901                |                         |
| <b>Código producto</b>       | <b>Fecha expiración</b> | <b>Fecha de control</b> |
| 285-050                      | 10/12/2022              | 09/02/2022              |

### Control físico químico

| Color del medio | Consistencia | Uniformidad del medio | Transparencia del medio | Espesor (mm) | pH referencia | pH final       |
|-----------------|--------------|-----------------------|-------------------------|--------------|---------------|----------------|
| Café            | Agar sólido  | Uniforme              | Opaco                   | ≥ 3 mm       | 7.2 ± 0.2     | <b>APRUEBA</b> |

Este producto cumple con los parametros fisico quimicos establecidos.

### Control microbiológico

| Cepa control                               | Resultado        |                |
|--|------------------|----------------|
| <i>Haemophilus influenzae</i> ATCC 49247   | Buen crecimiento | <b>APRUEBA</b> |
| <i>Neisseria meningitidis</i> ATCC 13090   | Buen crecimiento | <b>APRUEBA</b> |
| <i>Neisseria gonorrhoeae</i> ATCC 19424    | Buen crecimiento | <b>APRUEBA</b> |
| <i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC 49619 | Buen crecimiento | <b>APRUEBA</b> |
| <i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC 19615   | Buen crecimiento | <b>APRUEBA</b> |

Este producto ha sido aprobado para la venta.



Karina Calderón S. M.  
 Jefe Control de calidad