

## Certificado de análisis

|                                |                         |                         |
|--------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| <b>Producto</b>                | <b>Lote</b>             |                         |
| <b>Agar MacConkey Sorbitol</b> | 24041804                |                         |
| <b>Código producto</b>         | <b>Fecha expiración</b> | <b>Fecha de control</b> |
| 285-211                        | 19/04/2025              | 22-04-2024              |

### Control físico químico

| Color del medio | Consistencia | Uniformidad del medio | Transparencia del medio | Espesor (mm) | pH referencia | pH final       |
|-----------------|--------------|-----------------------|-------------------------|--------------|---------------|----------------|
| Rosa-pálido     | Agar sólido  | Uniforme              | Translúcido sin pp      | ≥ 3 mm       | 7.1 ± 0.2     | <b>APRUEBA</b> |

Este producto cumple con los parametros fisico quimicos establecidos.

### Control microbiológico

| Cepa control                                | Resultado                          |                |
|---|------------------------------------|----------------|
| <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922          | Colonias rojo-rosado               | <b>APRUEBA</b> |
| <i>Escherichia coli</i> ATCC 35218          | Colonias rojo-rosado               | <b>APRUEBA</b> |
| <i>Escherichia coli</i> O157 H7 ATCC 700728 | Colonias marrón-amarillento pálido | <b>APRUEBA</b> |
| <i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 29212     | Inhibido                           | <b>APRUEBA</b> |
| <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923     | Inhibido                           | <b>APRUEBA</b> |

Este producto ha sido aprobado para la venta.



Karina Calderón S. M.  
 Jefe Control de calidad