Sora SCIENTIFIC

CERTIFICADO DE ANÁLISE

DOCUMENTO	REVISÃO	EMISSÃO
COA-SM-00927-0926-0562	01	26/10/2026

MEIO DE CULTURA DESIDRATADO

Ágar Batata Dextrose

LOTE CONFORME

CÓDIGO	LOTE	EMBALAGEM	VALIDADE
SM-00927	0926/0562	500 g	08/2029

ANÁLISE DE LIBERAÇÃO: 16/10/2026

EMISSÃO DO CERTIFICADO: 26/10/2026

01 MEIO DESIDRATADO

ENSAIO	ESPECIFICAÇÃO	RESULTADO	
Cor	Creme a amarelo-claro	**Amarelo-claro**	CONFORME
Aspecto	Pó homogêneo, de escoamento livre	**Pó homogêneo, de escoamento livre**	CONFORME

02 MEIO PREPARADO

ENSAIO	ESPECIFICAÇÃO	RESULTADO	
pH (após autoclavagem/aquecimento)	5,6 ± 0,2	**5,72**	CONFORME
Cor (após autoclavagem/aquecimento)	Âmbar-claro	**Âmbar-claro**	CONFORME
Limpidez (após autoclavagem/aquecimento)	Límpido a levemente opalescente	**Levemente opalescente**	CONFORME

03 DESEMPENHO MICROBIOLÓGICO

Características culturais observadas após incubação a 20–25 °C por 2–5 dias.

MICRORGANISMO	INÓCULO (UFC)	CRESCIMENTO	FORMAÇÃO DE ASCÓSPOROS	RECUPERAÇÃO	RESULTADO
Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	50–100	Abundante	Negativo	—	Conforme
Candida albicans ATCC 10231	50–100	Abundante	Negativo	≥ 70%	Conforme
Saccharomyces cerevisiae ATCC 9763	50–100	Abundante	Positivo	≥ 70%	Conforme

04 CONCLUSÃO

Conforme em todos os parâmetros, de acordo com os padrões de qualidade estabelecidos.

Os resultados acima são os do controle de qualidade de liberação do lote indicado, realizados conforme as especificações do produto. Este certificado é válido somente para o lote indicado e não deve ser reproduzido parcialmente.

Documento emitido eletronicamente; dispensa assinatura.