



## Relatório Conformidade do Produto



Dados do cliente				Relatório
Cod.	Cliente	NIF	Contato	Relatório nº
C6300	Frilabo II, Lda	507958861	225 188 912	R003206
Rua Poça das Rãs, 109	4475-265	Milheirós	Maia	Data de produção
				09/05/2024

Dados do Meio de Cultura			
Referência	Meio de cultura	Lote	Data de validade
FRI0160P	CHROMagar Listeria (20 placas)	003206	09/08/2024
Descrição			
CHROMagar Listeria é um meio seletivo para deteção de Listeria monocytogenes em alimentos. É um meio que permite a deteção de L. monocytogenes em alimentos em apenas 3 dias seguindo os seguintes passos: enriquecimento seletivo em Demi-Fraser; isolamento em CHROMagar Listeria e identificação/confirmação de colónias em CHROMagar Identification Listeria. Listeria monocytogenes encontra-se presente no ambiente e, por vezes, dispõe da habilidade para formar biofilmes, o que a torna difícil de eliminar. É um patogénico alimentar com bastante incidência em contaminação alimentar associada a produtos não processados.			

Dados de matéria prima			
Lote meio desidratado:	Lote suplemento 1:	Lote suplemento 2:	Tempo
P002844	P003427		T0

Controlo Físico _ Matéria prima(*)			
Controlo Físico-Químico			
Parâmetro analítico	Parâmetro analítico de controlo	Resultado esperado	Resultado
3	Cor meio desidratado	Bege	Conforme
4	Aparência meio desidratado	Liofilizado sem grânulos	Conforme
10	Suplemento 1 - Cor	Branco, homogéneo	Conforme
11	Suplemento 1 - Aparência	Liofilizado	Conforme
19	Meio Pronto - Aparência	Homogéneo	Conforme
20	Cor do meio preparado	Âmbar levemente opaco	Conforme

Controlo Químico_ Ensaio de pH					
Especificações	Método de ensaio	pH (Escala Sorensen) a	Temperatura	Resultado	Incerteza (Escala Sorensen)
7.0 +/- 0.2 a 25°C	PMC 15, rev05	7.0	25.2 °C	Conforme	0,1

Controlo Microbiológico (*) de acordo com a ISO11133 e EP		
Controlo Microbiológico		
Parâmetro analítico	Parâmetro analítico de controlo	Resultado esperado
31	Condições de Incubação	AAeróbia a 37 ± 1°C por 21 ± 2h
32	Teste Produtividade Quantitativo	
33	Teste Produtividade - Meio Referência	TSA
35	Teste Produtividade - Inóculo	≤ 100 UFC
37	Teste Selectividade Qualitativo	
38	Teste Selectividade - Meio Referência	CHROMagar Listeria
40	Teste Seletividade - Inóculo	10 <sup>4</sup> -10 <sup>6</sup> UFC
41	Teste Especificidade Qualitativo	
42	Teste Especificidade - Meio de Referência	CHROMagar Listeria
44	Teste Especificidade- Inóculo	10 <sup>3</sup> -10 <sup>4</sup>

Teste Produtividade (Pr)		
Especificações	Pr - Estirpe Controlo 1	Resultado
>= 0.5	0.8	Conforme

Controlo	Resultado esperado	Resultado
Teste Produtividade - Estirpe Controlo	Listeria monocytogenes WDCM00021 - Bom crescimento - Colónias azuis com halo opaco	Conforme
Teste Selectividade - Estirpe Controlo 1	Escherichia coli WDCM00013 - Inibição total	Conforme
Teste Especificidade - Estirpe Controlo 1	Listeria innocua WDCM00017 - Bom crescimento - Colónias azuis sem halo	Conforme
Teste de Esterilidade	Ausência de crescimento	Conforme

Observações:
Controlos assinalados com (*) não estão no âmbito da acreditação. A amostragem não está no âmbito da acreditação. Regra de decisão: Incerteza não é considerada na avaliação da conformidade. PMC indica procedimento interno do laboratório.
A incerteza expandida está expressa pela incerteza-padrão combinada multiplicada pelo fator de expansão k=2 o qual para uma distribuição t-student com v <sub>eff</sub> =v <sub>eff</sub> graus de liberdade efetivos corresponde a um nível de confiança de aproximadamente 95%
O ensaio foi realizado na data de produção e amostragem para ensaio é da responsabilidade do técnico de CQ do laboratório. Os resultados referem-se apenas à amostra analisada. Recomenda-se o armazenamento dos produtos a 5±3 °C.

Aprovado		
Data	Técnico CQ:	Aprovado por RT:
16/05/2024	Carina Duarte	Mafalda Regado