



Relatório Conformidade do Produto



| | | | | | |
|-----------------------|-----------------|-----------|-------------|------------------|------------|
| Dados do cliente | | | | Relatório | |
| Cod. | Cliente | NIF | Contato | Relatório nº | |
| C6300 | Frilabo II, Lda | 507958861 | 225 188 912 | R003350 | |
| Rua Poça das Rãs, 109 | 4475-265 | Milheirós | Maia | Data de produção | 22/07/2024 |

| | | | |
|---|----------------------------------|--------|------------------|
| Dados do Meio de Cultura | | | |
| Referência | Meio de cultura | Lote | Data de validade |
| FRI0060P | Brilliant Green Agar (20 placas) | 003350 | 22/10/2024 |
| Descrição | | | |
| BRILLIANT GREEN AGAR é um meio seletivo para isolamento de Salmonella spp, como S. typhi. e S. paratyphi, em alimentos, amostras ambientais ou outras matrizes. | | | |
| BRILLIANT GREEN AGAR é recomendado pela APHA, FDA e USP. | | | |

| | | | |
|------------------------|--------------------|--------------------|-------|
| Dados de matéria prima | | | |
| Lote meio desidratado: | Lote suplemento 1: | Lote suplemento 2: | Tempo |
| 060923502 | | | T0 |

| Controlo Físico _ Matéria prima(*) | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|-----------|
| Controlo Físico-Químico | | | |
| Parâmetro analítico | Parâmetro analítico de controlo | Resultado esperado | Resultado |
| 3 | Cor meio desidratado | Rosa homogéneo | Conforme |
| 4 | Aparência meio desidratado | Liofilizado sem grânulos | Conforme |
| 15 | Cor do meio preparado | Alaranjado, levemente opaco | Conforme |
| 14 | Meio Pronto - Aparência | Homogéneo | Conforme |

| | | | | | |
|--------------------------------|------------------|------------------------|-------------|-----------|-----------------------------|
| Controlo Químico_ Ensaio de pH | | | | | |
| Especificações | Método de ensaio | pH (Escala Sorensen) a | Temperatura | Resultado | Incerteza (Escala Sorensen) |
| 6.9 +/- 0.2 a 25°C | PMC 15, rev05 | 7.0 | 24,9 °C | Conforme | 0,1 |

| Controlo Microbiológico (*) de acordo com a ISO11133 e EP | | |
|--|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Controlo Microbiológico | | |
| Parâmetro analítico | Parâmetro analítico de controlo | Resultado esperado |
| 26 | Condições de Incubação | Aeróbia a 35 ± 2°C por 21 ± 3 horas |
| 27 | Teste Produtividade - Quantitativo | |
| 28 | Teste Produtividade - Meio Referência | TSA |
| 30 | Teste Produtividade - Inóculo | ≤ 100 UFC |
| 32 | Teste Selectividade Qualitativo | |
| 33 | Teste Selectividade - Meio Referência | Brilliant Green Agar |
| 36 | Teste Seletividade - Inóculo | 10 ⁴ -10 ⁶ UFC |

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

| Controlo | Resultado esperado | Resultado |
|--|--|-----------|
| Teste Selectividade - Estirpe Controlo 1 | Escherichia coli WDCM00013 - Inibição parcial - Colónias amarelo esverdado | Conforme |
| Teste de Esterilidade | Ausência de crescimento | Conforme |
| Teste Produtividade - Estirpe Controlo 1 | Salmonella typhimurium WDCM00031 - Bom crescimento - Colónias brancas a vermelhas com zona circundante avermelhada | Conforme |
| Teste Seletividade - Estirpe Controlo 2 | Shigella flexneri ATCC12022 - Inibição total | 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 _{eff} =v _{eff} 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: |
| 30/07/2024 | Carolina Nicolau | Mafalda Regado |