

CHỨNG NHẬN PHÂN TÍCH

THÔNG TIN SẢN PHẨM

Sản phẩm: **BacterBag™ Lactose Broth**
 Mã sản phẩm: **10003**
 Lô sản xuất: **211224**
 Hạn sử dụng: **211225**
 Bảo quản: **4°C – 25°C**
 Phương pháp: **Kiểm tra chất lượng theo quy trình: QT/KT/03.01**
 Thời gian thực hiện: **21/12/2024**

KẾT QUẢ

CHỈ TIÊU	TIÊU CHUẨN	KẾT QUẢ
Cảm quan	Bề mặt đồng nhất, không đục, không tạp chất, không phân lớp	Đạt
Màu sắc	Dung dịch trong suốt có màu hổ phách nhạt đến trung bình, không có kết tủa	Đạt
Độ pH	6,9 ± 0,2	Đạt
Khối lượng túi (kg)	5	Đạt
Thể tích (L)	5 ± 0,2	Đạt
Độ vô trùng	Không có vi khuẩn mọc sau khi ủ ở 35 – 37°C sau 72 giờ	Đạt

HIỆU NĂNG	TIÊU CHUẨN	KẾT QUẢ
Điều kiện nuôi cấy trong 18 – 48 giờ, ủ ở 35 – 37°C, với lượng cấy ≤ 10³ - 10⁴ CFU/ mL		
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 (WDCM 00013)	Mọc tốt; Gas: Phản ứng dương tính	Đạt
<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 29212 (WDCM 00087)	Mọc tốt; Gas: Phản ứng dương tính	Đạt
<i>Pseudomonas paraeruginosa</i> ATCC 9027 (WDCM 00026)	Mọc tốt; Gas: Phản ứng âm tính	Đạt
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 27853 (WDCM 00025)	Mọc tốt; Gas: Phản ứng âm tính	Đạt

KẾT LUẬN: SẢN PHẨM ĐẠT CHẤT LƯỢNG THEO TIÊU CHUẨN

(Vui lòng tải chứng nhận phân tích tại đường link: <https://labone.com.vn/certificate-of-analysis-coa/>)

TP. Hồ Chí Minh, ngày 25 tháng 12 năm 2024

Người thực hiện kiểm tra

Phòng Quản lý Chất lượng

Huỳnh Bích Trâm

Doãn Đức Đại