

|                                                                                  |                                |                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
|  | <b>REGISTRO</b>                | RPO-006-03<br>Rev: 4        |
|                                                                                  | <b>PROTOCOLO DE RESULTADOS</b> | 03/01/2019<br>Página 1 de 1 |

Producto: **Yema Líquida Pasteurizada**

Fecha de Vencimiento: 14/10/2019

Lote: 40-2

| <b>DETERMINACIÓN<br/>PARA ANÁLISIS<br/>MICROBIOLÓGICO</b>     | <b>LEGISLACIÓN</b><br><i>SENASA r_336 -actualizado 2016<br/>– anexo 5 (art.14)</i>                                                                                                                      |                                             | <b>RESULTADO</b>       |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------|
|                                                               | <b>Método</b>                                                                                                                                                                                           | <b>Límites</b>                              | <b>HELP- ALP - YLP</b> |
| Recuento<br><br>Aerobios<br><br>Mesófilos<br><br>(UFC/g o ml) | Petrifilm 3M – 6400<br><br><i>AOAC Official Methods of analysis (OMA)#990.12 para alimentos. NF VALIDATION certificate: 3M 01/01-09/89 para todos los alimentos de consumo humano.</i>                  | Máximo 1.000<br>N:5 c:2<br>m:1.000 M:10.000 | <b>CUMPLE</b>          |
| Recuento de<br><br>Entero bacterias<br><br>(UFC/g o ml)       | Petrifilm 3M - 6420/6421<br>AOAC Official Methods of analysis #2003.01 para alimentos selecto. NF VALIDATION certificate:3M 01/6-09/97 para todos los alimentos de consumo humano.                      | Máximo 1.000<br>N:5 c:2<br>m:1.000 M:10.000 | <b>CUMPLE</b>          |
| Salmonella spp.<br><br>(en 25 g)                              | MDS – 3M<br>AOAC® Performance Tested Methods <sup>SM</sup> (PTM) Certificate #111501 AOAC® Official Methods of Analysis (OMA) 2016.07 NF VALIDATION certificate: 3M 01/14-05/16 por AFNOR Certification | Ausencia en 25 g<br>N:5 c:0                 | <b>CUMPLE</b>          |
| pH promedio:                                                  |                                                                                                                                                                                                         | HELP: min.7<br>ALP: min.8<br>YLP: max.7     | <b>CUMPLE</b>          |
| Sólidos totales<br>(°Brix):                                   |                                                                                                                                                                                                         | ALP: min.12<br>HELP: min.24.5               | <b>CUMPLE</b>          |

**ALP:** Albúmina Líquida Pasteurizada

**YLP:** Yema Líquida Pasteurizada

**HELP:** Huevo Entero Líquido Pasteurizado

Responsable Laboratorio  
**ARTESANÍAS AVÍCOLAS S.R.L.**

|                             |                            |                           |
|-----------------------------|----------------------------|---------------------------|
| Elaboró:<br>Patricia García | Revisó:<br>Patricia García | Aprobó:<br>Laura Morikone |
|-----------------------------|----------------------------|---------------------------|