

**REGISTRO**RPO-006-03  
Rev: 6  
22/01/2020  
Página 1 de 1**PROTOCOLO DE RESULTADOS**Producto: **Huevo Entero Líquido Pasteurizado**

Fecha de Vencimiento: 16-02-20

Lote: 6-1

DETERMINACIÓN PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	LEGISLACIÓN <i>SENASA r_336 -actualizado 2016 - anexo 5 (art.14)</i>		RESULTADO
	Método	Límites	HELP- ALP - YLP
Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g o ml)	Petrifilm 3M – 6400 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.	Máximo 1.000 N:5 c:2 m:1.000 M:10.000	<b>CUMPLE</b>
Recuento de Entero bacterias (UFC/g o ml)	Petrifilm 3M - 6420/6421 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 10 N:5 c:2 m:10 M:100	<b>CUMPLE</b>
Salmonella spp. (en 25 g)	MDS – 3M 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 N:5 c:0	<b>CUMPLE</b>
pH promedio:		HELP: min.7 ALP: min.8 YLP: max.7	<b>CUMPLE</b>
Sólidos totales (°Brix):		ALP: min.12 HELP: min.24.5	<b>CUMPLE</b>

**ALP:** Albúmina Líquida Pasteurizada**YLP:** Yema Líquida Pasteurizada**HELP:** Huevo Entero Líquido Pasteurizado

Téc Ariel González

Responsable Laboratorio  
ARTESANÍAS AVÍCOLAS S.R.L.

Elaboró: Patricia García	Revisó: Patricia García	Aprobó: Laura Morikone
-----------------------------	----------------------------	---------------------------