Cliente:
Producto: **Huevo Entero Cocido y Pelado.**
Fecha de Vencimiento: 26-08-20.
Lote: 33-2.

DETERMINACIÓN PARA ANALISIS MICROBIOLÓGICO	**LEGISLACIÓN** *CAA Cap. VI –Art. n° 519 bis (Tabla 1)*		**RESULTADO**
	Método	**Límites**	**HECP/HECPP**
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	CUMPLE
Salmonella spp en 25 g	MDS – 3M *AOAC® Performance Tested Methods℠(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 m:0	CUMPLE
Listeria monocytogenes en 25 g	*ISO 11290-1:1996, Amd:2004* *BAM-FDA:2011* *USDA-FSIS:2009*	Ausencia en 25 g. n:5 c:0 m:0	CUMPLE
pH de solución conservadora	*Medición directa con pHmetro*	< 4	CUMPLE

HECP: Huevo Entero Cocido y Pelado
HECPP: Huevo Entero Cocido Pelado Partido

Téc Ariel González.

Responsable laboratorio
ARTESANÍAS AVÍCOLAS S.R.L.