Producto: **Flan Sabor a Vainilla**
Fecha de Vencimiento: 28/02/2021.

| **DETERMINACIÓN PARA ANALISIS MICROBIOLÓGICO** | **LEGISLACIÓN** *CAA Cap. III art. 156 tris (Tabla 2)* | | **RESULTADO** |
|---|---|---|---|
| | **Método** | **Límites** | **FLAN / BUDIN** |
| Recuento de AeróbiosMesófilos UFC/g | Petrifilm 3M - 6400<br>*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 10.000<br>n:5 c:2<br>m:$10^4$ M:$10^5$ | **CUMPLE** |
| Recuento de Enterobacterias UFC/g | 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 100<br>n:5 c:2<br>m:$10^2$ M:$5.10^2$ | **CUMPLE** |
| Recuento de *E.coli* *UFC/g* | Petrifilm 3M – 6404<br>*AOAC Official Methods of analysis #991.14* | Ausencia en 1 g.<br>n:5 c:0<br>m:3 | **CUMPLE** |
| Salmonella *spp.* | MDS – 3M<br>*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.<br>n: 5 c:0 | **CUMPLE** |
| Listeria monocytogenes. | *ISO 11290-1:1996,*<br>*Amd:2004*<br>*BAM-FDA:2011*<br>*USDA-FSIS:2009* | Ausencia en 25 g<br>n: 5 c:0 | **CUMPLE** |
| Recuento de Estafilococos coagulasa positivo UFC/g | Petrifilm 3M – 6490<br>*AOAC Official Methods of analysis #2003.08 y 2033.11.*<br>*NF VALIDATION certificate:3M-01/9-04/03 A y 3M-01/9-04/03AFNOR certifications.* | Máximo 10<br>n:5 c:1<br>m:10 M:$10^2$ | **CUMPLE** |
| (*)Recuento de presuntos Bacillus cereus UFC/g | *BAM (Bacteriological Analytical Manual) – FDA* | Máximo 100<br>n=5 c=1<br>m=$10^2$ M=$10^3$ | **NA** |

**Flan Sabor a Vainilla y Flan Sabor a Chocolate**
**(*) Solo en Budín de Pan**

Téc Ariel González.

Responsable laboratorio
ARTESANÍAS AVÍCOLAS S.R.L.