

|                                                                                  |                                |                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------|
|  | <b>REGISTRO</b>                | RPO-006-03<br>Rev: 6<br>22/01/2020<br>Página 1 de 1 |
|                                                                                  | <b>PROTOCOLO DE RESULTADOS</b> |                                                     |

Producto: **Huevo Entero Líquido Pasteurizado**

Fecha de Vencimiento: 25-01-21.

Lote: 3-2

| DETERMINACIÓN<br>PARA ANÁLISIS<br>MICROBIOLÓGICO              | LEGISLACIÓN<br><i>SENASA r_336 -actualizado 2016<br/>– anexo 5 (art.14)</i>                                                                                                                |                                             | RESULTADO       |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------|
|                                                               | Método                                                                                                                                                                                     | Límites                                     | HELP- ALP - YLP |
| Recuento<br><br>Aerobios<br><br>Mesófilos<br><br>(UFC/g o ml) | Petrifilm 3M – 6400<br><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 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 10<br>N:5 c:2<br>m:10 M:100          | <b>CUMPLE</b>   |
| Salmonella spp.<br><br>(en 25 g)                              | 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                 | <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

Téc Ariel González

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

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