


| | | |
|--|--------------------------------|---|
|  | REGISTRO | RPO-006-04 Rev: 6 22/01/2020 Página 1 de 1 |
| | PROTOCOLO DE RESULTADOS | |

Cliente:
 Producto: **Huevo Entero Cocido y Pelado.**
 Fecha de Vencimiento: 19-03-21.
 Lote: 10-3

| DETERMINACIÓN PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO | LEGISLACIÓN CAA Cap. VI – Art. n° 519 bis (Tabla 1) | | RESULTADO |
|--|--|------------------------------------|------------|
| | Método | Límites | HECP/HECPP |
| Recuento de Entero bacterias (UFC/g o ml) | <i>Petrifilm 3M - 6420/6421</i> 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 | <i>MDS – 3M</i> AOAC® Performance Tested Methods SM (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 | <i>ISO 11290-1:1996, Amd:2004</i> <i>BAM-FDA:2011</i> <i>USDA-FSIS:2009</i> | Ausencia en 25 g. n:5 c:0 m:0 | CUMPLE |
| pH de solución conservadora | <i>Medición directa con pHmetro</i> | < 4 | CUMPLE |

HECP: Huevo Entero Cocido y Pelado

HECPP: Huevo Entero Cocido Pelado Partido

Téc Ariel González.

Responsable laboratorio
ARTESANÍAS AVÍCOLAS S.R.L.

| | | |
|-------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Elaboró: M. Alina Bonfanti | Revisó: Patricia García | Aprobó: Marcelo Morrone |
|-------------------------------|----------------------------|----------------------------|