Producto: **Flan Sabor Chocolate**
Fecha de Vencimiento:18/06/2021

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 *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 n:5 c:2 m:10^4 M:10^5	CUMPLE
Recuento de Enterobacterias UFC/g	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 100 n:5 c:2 m:10^2 M:5.10^2	CUMPLE
Recuento de *E.coli* *UFC/g*	Petrifilm 3M – 6404 *AOAC Official Methods of analysis #991.14*	Ausencia en 1 g. n:5 c:0 m:3	CUMPLE
Salmonella *spp.*	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	CUMPLE
Listeria monocytogenes.	*ISO 11290-1:1996, Amd:2004 BAM-FDA:2011 USDA-FSIS:2009*	Ausencia en 25 g n: 5 c:0	CUMPLE
Recuento de Estafilococos coagulasa positivo UFC/g	Petrifilm 3M – 6490 *AOAC Official Methods of analysis #2003.08 y 2033.11. NF VALIDATION certificate:3M-01/9-04/03 A y 3M-01/9-04/03AFNOR certifications.*	Máximo 10 n:5 c:1 m:10 M:10^2	CUMPLE
(*)Recuento de presuntos Bacillus cereus UFC/g	*BAM (Bacteriological Analytical Manual) – FDA*	Máximo 100 n=5 c=1 m=10^2 M=10^3	NA

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

Responsable laboratorio
ARTESANÍAS AVÍCOLAS S.R.L.