

|  |                                |  |
|--|--------------------------------|--|
|  | <b>REGISTRO</b>                | RPO-006-07<br>Rev:0<br>03/01/2019<br>Página 1 de 1 |
|  | <b>PROTOCOLO DE RESULTADOS</b> |  |

Producto: **Flan Sabor a Vainilla**

Fecha de Vencimiento: 28/08/2021

| DETERMINACIÓN PARA ANALISIS MICROBIOLÓGICO            | LEGISLACIÓN <i>CAA Cap. III art. 156 tris (Tabla 2)</i>  |   | RESULTADO     |
|---|--|---|---------------|
|   | Método   | Límites   | FLAN / BUDIN  |
| Recuento de Aeróbios Mesófilos<br>UFC/g               | Petrifilm 3M - 6400<br><i>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.</i>                           | Máximo 10.000<br>n:5 c:2<br>m:10 <sup>4</sup> M:10 <sup>5</sup> | <b>CUMPLE</b> |
| Recuento de Enterobacterias<br>UFC/g                  | Petrifilm 3M - 6420/6421<br><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.</i>                    | Máximo 100<br>n:5 c:2<br>m:10 <sup>2</sup> M:5.10 <sup>2</sup>  | <b>CUMPLE</b> |
| Recuento de <i>E.coli</i><br>UFC/g                    | Petrifilm 3M – 6404<br><i>AOAC Official Methods of analysis #991.14</i>  | Ausencia en 1 g.<br>n:5 c:0<br>m:3                              | <b>CUMPLE</b> |
| Salmonella spp.                                       | MDS – 3M<br><i>AOAC® Performance Tested Methods<sup>SM</sup>(PTM) Certificate #111501 AOAC® Official Methods of Analysis (OMA) 2016.07 NF VALIDATION certificate: 3M 01/14-05/16 por AFNOR Certification</i> | Ausencia en 25 g.<br>n: 5 c:0                                   | <b>CUMPLE</b> |
| Listeria monocytogenes.                               | <i>ISO 11290-1:1996, Amd:2004<br/>BAM-FDA:2011<br/>USDA-FSIS:2009</i>  | Ausencia en 25 g<br>n: 5 c:0                                    | <b>CUMPLE</b> |
| Recuento de Estafilococos coagulasa positivo<br>UFC/g | Petrifilm 3M – 6490<br><i>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.</i>                                       | Máximo 10<br>n:5 c:1<br>m:10 M:10 <sup>2</sup>                  | <b>CUMPLE</b> |
| (*)Recuento de presuntos Bacillus cereus<br>UFC/g     | <i>BAM (Bacteriological Analytical Manual) – FDA</i>   | Máximo 100<br>n=5 c=1<br>m=10 <sup>2</sup> M=10 <sup>3</sup>    | <b>CUMPLE</b> |

**Flan Sabor a Vainilla y Flan Sabor a Chocolate**

**(\*) Solo en Budín de Pan**

Responsable laboratorio  
ARTESANÍAS AVÍCOLAS S.R.L.

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