Producto: **Huevo Entero Cocido Tipo Barra**
Fecha de Elaboración: 14-07-21
Fecha de Vencimiento: 26-07-21
Lote: ---

| **DETERMINACIÓN PARA ANALISIS MICROBIOLÓGICO** | **LEGISLACIÓN** *CAA Cap. III art. 156 tris (Tabla 2)* | | **RESULTADO** |
|---|---|---|---|
| | **Método** | **Límites** | **HEMC/CHC/ HEC Tipo Barra** |
| Recuento de Aeróbios Mesófilos 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 paraalimentosselecto. 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 E. coli UFC/g* | Petrifilm 3M – 6404 *AOAC Official Methods of analysis #991.14* | Ausencia en 1 g. n: 5 c:0 | 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=$10^3$ | CUMPLE |

(*) Solamente en **HEMC**

**HEMC:** Huevo Entero Moldeado y Cocido
**HEC Tipo Barra**: Huevo Entero Cocido Tipo Barra
**CHC:** Clara de huevo cocida **Durito**

Téc Ariel González
Responsable laboratorio
ARTESANÍAS AVÍCOLAS S.R.L.