Cliente:
Producto: **Huevo Entero Cocido y Pelado.**
Fecha de Vencimiento: 16-10-21.
Lote: 40-3

| **DETERMINACIÓN PARA ANALISIS MICROBIOLÓGICO** | ***LEGISLACIÓN*** *CAA Cap. VI –Art. n° 519 bis (Tabla 1)* | | **RESULTADO** |
|---|---|---|---|
| | ***Método*** | ***Límites*** | **HECP/HECPP** |
| Recuento de Entero bacterias (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* | CUMPLE |
| *Salmonella spp* 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 m:0* | CUMPLE |
| Listeria monocytogenes en 25 g | *ISO 11290-1:1996,*<br>*Amd:2004*<br>*BAM-FDA:2011*<br>*USDA-FSIS:2009* | *Ausencia en 25 g.*<br>*n:5 c:0 m:0* | CUMPLE |
| pH de solución conservadora | *Medición directa con pHmetro* | *< 4* | CUMPLE |

**HECP:** Huevo Entero Cocido y Pelado
**HECPP:** Huevo Entero Cocido Pelado Partido

Téc Ariel González.

Responsable laboratorio
ARTESANÍAS AVÍCOLAS S.R.L.