Cliente:
Producto: **Huevo Entero Cocido y Pelado.**
Fecha de Vencimiento: 13-01-22
Lote: 1-1

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* *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	*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 m:0*	CUMPLE
Listeria monocytogenes en 25 g	*ISO 11290-1:1996,* *Amd:2004* *BAM-FDA:2011* *USDA-FSIS:2009*	*Ausencia en 25 g.* *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.