

	REGISTRO	RPO-006-07 Rev:1 22/01/2020 Página 1 de 1
	PROTOCOLO DE RESULTADOS	

Producto: **Flan de chocolate**

Fecha de Vencimiento: 17-02-22

DETERMINACIÓN PARA ANALISIS MICROBIOLÓGICO	LEGISLACIÓN CAA Cap. III art. 156 tris (Tabla 2)		RESULTADO
	Método	Límites	FLAN / BUDIN
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 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 <i>E.coli</i> 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 SM (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-01/9-04/03 AFNOR certifications.	Máximo 10 n:5 c:1 m:10 M:10 ²	CUMPLE
(*) Recuento de presuntos <i>Bacillus cereus</i> UFC/g	BAM (Bacteriological Analytical Manual) – FDA	Máximo 100 n=5 c=1 m=10 ² M=10 ³	CUMPLE

Flan Sabor a Vainilla y Flan Sabor a Chocolate y Budín de Pan.

(*) Solo en Budín de Pan

Responsable laboratorio
ARTESANÍAS AVÍCOLAS S.R.L.

Elaboró: Patricia García	Revisó: Laura Morikone	Aprobó: Paula Troya
-----------------------------	---------------------------	------------------------