

	<b>REGISTRO</b>	RPO-006-04 Rev: 6 22/01/2020 Página 1 de 1
	<b>PROTOCOLO DE RESULTADOS</b>	

Cliente:

Producto: **Huevo Entero Cocido y Pelado.**

Fecha de Vencimiento: 21-02-22.

Lote: 6-5

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)	<i>Petrifilm 3M - 6420/6421</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.	Máximo 10 n:5 c:2 m:10 M:100	CUMPLE
Salmonella spp en 25 g	<i>MDS – 3M</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	Ausencia en 25 g. n:5 c:0 m:0	CUMPLE
Listeria monocytogenes en 25 g	<i>ISO 11290-1:1996, Amd:2004</i> <i>BAM-FDA:2011</i> <i>USDA-FSIS:2009</i>	Ausencia en 25 g. n:5 c:0 m:0	CUMPLE
pH de solución conservadora	<i>Medición directa con pHmetro</i>	< 4	CUMPLE

**HECP:** Huevo Entero Cocido y Pelado

**HECPP:** Huevo Entero Cocido Pelado Partido

Téc Ariel González.

Responsable laboratorio  
ARTESANÍAS AVÍCOLAS S.R.L.

Elaboró: M. Alina Bonfanti	Revisó: Patricia García	Aprobó: Marcelo Morrone
-------------------------------	----------------------------	----------------------------