Producto: **Huevo Entero Líquido Pasteurizado**
Fecha de Vencimiento: 02-08-22.
Lote: 30-3

DETERMINACIÓN PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	**LEGISLACIÓN** *SENASA r_336 -actualizado 2016 – anexo 5 (art.14)*		**RESULTADO**
	Método	**Límites**	**HELP- ALP - YLP**
Recuento Aerobios Mesófilos (UFC/g o ml)	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 1.000 N:5 c:2 m:1.000 M:10.000	**CUMPLE**
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**
*Recuento de Bacterias ácido lácticas.**(*)*** (UFC/g o ml)	Método AOAC de Prueba de Desempeño: PTM # 041701 para alimentos seleccionados y muestras ambientales; Certificado de VALIDACIÓN NF: 3M 01 / 19-11 / 17 por AFNOR para todos los alimentos humanos (excluyendo yogures) y muestras ambientales industriales.	Máximo 10 N:5 c:2 m:10 M:100	**CUMPLE**
Recuento de Escherichia Coli(*****)	AOAC® Official Methods of Analysis (OMA) #991.14 para alimentos AOAC® Official Methods of Analysis (OMA)	<10	**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	**CUMPLE**
pH promedio:	------	HELP: min.7 ALP: min.8 YLP: max.7	**CUMPLE**
Sólidos totales (°Brix):	-------	ALP: min.12 HELP: min.24.5 YLP:min.40.0	**CUMPLE**

ALP: Albúmina Líquida Pasteurizada
YLP: Yema Líquida Pasteurizada
HELP: Huevo Entero Líquido Pasteurizado
(*) Solicitud de cliente.

Téc.Ariel González

Responsable Laboratorio
ARTESANÍAS AVÍCOLAS S.R.L.