Producto: **Huevo Entero Líquido Pasteurizado**
Fecha de Vencimiento: 20-09-22.
Lote: 37-3

| **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<br>N:5 c:2<br>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<br>N:5 c:2<br>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<br>N:5 c:2<br>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: | *7,0* | HELP: min.7<br>ALP: min.8<br>YLP: max.7 | CUMPLE |
| Sólidos totales (°Brix): | 24,5 | ALP: min.12<br>HELP: min.24.5<br>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.