

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

Cliente:
 Producto: Huevo Entero Cocido y Pelado.
 Fecha de Vencimiento: 19-01-23
 Lote: 1-2

DETERMINACIÓN PARA ANÁLISIS 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> <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.</i>	<i>Máximo 10</i> <i>n:5 c:2</i> <i>m:10 M:100</i>	CUMPLE
<i>Salmonella spp</i> en 25 g	<i>MDS – 3M</i> <i>AOAC® Performance Tested MethodsSM (PTM) Certificate #111501 AOAC® Official Methods of Analysis (OMA) 2016.07 NF VALIDATION certificate: 3M 01/14-05/16 por AFNOR Certification</i>	<i>Ausencia en 25 g.</i> <i>n:5 c:0 m:0</i>	CUMPLE
Listeria monocytogenes en 25 g	<i>ISO 11290-1:1996,</i> <i>Amd:2004</i> <i>BAM-FDA:2011</i> <i>USDA-FSIS:2009</i>	<i>Ausencia en 25 g.</i> <i>n:5 c:0 m:0</i>	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
-------------------------------	----------------------------	----------------------------