

|                                                                                  |                                |                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
|  | <b>REGISTRO</b>                | RPO-006-04<br>Rev: 7        |
|                                                                                  | <b>PROTOCOLO DE RESULTADOS</b> | 24/02/2023<br>Página 1 de 1 |

Producto: Huevo Entero Cocido y Pelado.

Fecha de Vencimiento: 16-09-23

Lote: 35-5

| <b>DETERMINACIÓN PARA ANALISIS MICROBIOLÓGICO</b>   | <b>LEGISLACIÓN</b> CAA Cap. VI –Art. n° 519 bis (Tabla 1)                                                                                                                                               |                                         | <b>RESULTADO</b>  |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------|
|                                                     | <b>Método</b>                                                                                                                                                                                           | <b>Límites</b>                          | <b>HECP/HECPP</b> |
| Recuento de Entero bacterias (UFC/g o ml)           | Petrifilm 3M - 6420/6421<br><br>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      | <b>CUMPLE</b>     |
| Recuento de Aeróbios Mesófilos* UFC/g               | Petrifilm 3M - 6400<br><br>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<br>n:5 c:2<br>m:104 M:105 | <b>CUMPLE</b>     |
| Recuento de E.coli*                                 | Petrifilm 3M – 6404<br><br>AOAC Official Methods of analysis #991.14                                                                                                                                    | Ausencia en 1 g.<br>n: 5 c:0            | <b>CUMPLE</b>     |
| Recuento de coliformes* Totales                     | Petrifilm 3M – 6404<br><br>AOAC Official Methods of analysis #991.14                                                                                                                                    | Máximo 10<br>n:5 c:2<br>m:10 M:100      | <b>CUMPLE</b>     |
| Recuento de Estafilococos coagulasa positivo* UFC/g | Petrifilm 3M – 6490<br>AOAC Official Methods of analysis #2003.08 y 2033.11. NF VALIDATION certificate: 3M-01/9-04/03 A y 3M- 01/9-04/03AFNOR certifications.                                           | Máximo 10<br>n:5 c:1<br>m:10 M:102      | <b>CUMPLE</b>     |
| Salmonella spp en 25 g                              | MDS – 3M<br>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.<br>n:5 c:0 m:0        | <b>CUMPLE</b>     |
| Listeria monocytogenes en 25 g                      | ISO 11290-1:1996,<br>Amd:2004<br>BAM-FDA:2011<br>USDA-FSIS:2009                                                                                                                                         | Ausencia en 25 g.<br>n:5 c:0 m:0        | <b>CUMPLE</b>     |
| pH de solución conservadora                         | Medición directa con pHmetro                                                                                                                                                                            | < 4                                     | <b>CUMPLE</b>     |

\* Controles de m.o adicionales Límites según **LEGISLACIÓN** CAA Cap. III art. 156 tris (Tabla 2) a pedido de cliente

**HECPP:** Huevo Entero Cocido Pelado Partido

**HECP:** Huevo Entero Cocido y Pelado

**Ariel González**

Responsable laboratorio  
**ARTESANÍAS AVÍCOLAS S.R.L.**

|                            |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Elaboró:<br>Ariel González | Revisó:<br>Patricia García | Aprobó:<br>Marcelo Morrone |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|