

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

Producto: Huevo Entero Cocido y Pelado.

Fecha de Vencimiento: 01/06/2024.

Lote: 20-5

| <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)           | <i>Petrifilm 3M - 6420/6421</i><br><br><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><br><i>n:1</i>         | <b>CUMPLE</b>     |
| Recuento de Aeróbios Mesófilos* UFC/g               | <i>Petrifilm 3M - 6400</i><br><br><i>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.</i>            | <i>Máximo 10.000</i><br><i>n:1</i>     | <b>CUMPLE</b>     |
| Recuento de E.coli*                                 | <i>Petrifilm 3M – 6404</i><br><br><i>AOAC Official Methods of analysis #991.14</i>                                                                                                                       | <i>Ausencia en 1 g.</i><br><i>n: 1</i> | <b>CUMPLE</b>     |
| Recuento de coliformes* Totales                     | <i>Petrifilm 3M – 6404</i><br><br><i>AOAC Official Methods of analysis #991.14</i>                                                                                                                       | <i>Máximo 10</i><br><i>n:1</i>         | <b>CUMPLE</b>     |
| Recuento de Estafilococos coagulasa positivo* UFC/g | <i>Petrifilm 3M – 6490</i><br><br><i>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.</i>                          | <i>Máximo 10</i><br><i>n:1</i>         | <b>CUMPLE</b>     |
| Salmonella spp en 25 g                              | <i>MDS – 3M</i><br><i>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</i> | <i>Ausencia en 25 g.</i><br><i>n:1</i> | <b>CUMPLE</b>     |
| Listeria monocytogenes en 25 g                      | <i>ISO 11290-1:1996,</i><br><i>Amd:2004</i><br><i>BAM-FDA:2011</i><br><i>USDA-FSIS:2009</i>                                                                                                              | <i>Ausencia en 25 g.</i><br><i>n:1</i> | <b>CUMPLE</b>     |
| pH de solución conservadora                         | <i>Medición directa con pHmetro</i>                                                                                                                                                                      | <i>&lt; 4</i>                          | <b>CUMPLE</b>     |

\* Controles de m.o adicionales Límites según **LEGISLACIÓN** CAA Cap. III art. 156 trís (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 |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|