

|                                                                                  |                                |                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------|
|  | <b>REGISTRO</b>                | RPO-006-08<br>Rev: 1<br>22/01/2020<br>Página 1 de 1 |
|                                                                                  | <b>PROTOCOLO DE RESULTADOS</b> |                                                     |

Producto: **Huevo Entero Moldeado y Cocido marca “Duritos”**

Fecha de Elaboración: 17-09-24

Fecha de Vencimiento: 29-09-24

Lote: 38-3

| DETERMINACIÓN PARA ANALISIS MICROBIOLÓGICO            | LEGISLACIÓN CAA Cap. III art. 156 tris (Tabla 2)                                                                                                                                                        |                                                                 | RESULTADO               |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------|
|                                                       | Método                                                                                                                                                                                                  | Límites                                                         | HEMC/CHC/HEC Tipo Barra |
| Recuento de Aeróbios Mesófilos<br>UFC/g               | Petrifilm 3M - 6400<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:10 <sup>4</sup> M:10 <sup>5</sup> | CUMPLE                  |
| Recuento de Enterobacterias<br>UFC/g                  | Petrifilm 3M - 6420/6421<br>AOAC Official Methods of analysis #2003.01 paraalimentosseleto. NF VALIDATION certificate:3M 01/6-09/97 para todos los alimentos de consumo humano.                         | Máximo 100<br>n:5 c:2<br>m:10 <sup>2</sup> M:5.10 <sup>2</sup>  | CUMPLE                  |
| Recuento E. coli<br>UFC/g                             | Petrifilm 3M – 6404<br>AOAC Official Methods of analysis #991.14                                                                                                                                        | Ausencia en 1 g.<br>n: 5 c:0                                    | CUMPLE                  |
| Salmonella spp.                                       | 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                                    | CUMPLE                  |
| Listeria monocytogenes.                               | ISO 11290-1:1996,<br>Amd:2004<br>BAM-FDA:2011<br>USDA-FSIS:2009                                                                                                                                         | Ausencia en 25 g<br>n: 5 c:0                                    | CUMPLE                  |
| Recuento de Estafilococos coagulasa positivo<br>UFC/g | Petrifilm 3M – 6490<br>AOAC Official Methods of analysis #2003.08 y 2033.11.<br>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:10 <sup>2</sup>                  | CUMPLE                  |
| (*)Recuento de presuntos Bacillus cereus<br>UFC/g     | BAM (Bacteriological Analytical Manual) – FDA                                                                                                                                                           | Máximo 100<br>n=5 c=1<br>m=10 <sup>2</sup> M=10 <sup>3</sup>    | ///                     |

(\*) Solamente en **HEMC**

**HEMC:** Huevo Entero Moldeado y Cocido

**HEC Tipo Barra:** Huevo Entero Cocido Tipo Barra

**CHC:** Clara de huevo cocida **Durito**

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

|                             |                           |                        |
|-----------------------------|---------------------------|------------------------|
| Elaboró:<br>Patricia García | Revisó:<br>Laura Morikone | Aprobó:<br>Paula Troya |
|-----------------------------|---------------------------|------------------------|