

**REGISTRO****PROTOCOLO DE RESULTADOS**

RPO-006-08
Rev: 2
24/11/2023
Página 1 de 1

Producto: *Huevo Entero Cocido tipo Barra*
Fecha de Elaboración: 04-07-25
Fecha de Vencimiento: 16-07-25
Lote: 28-1

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 UFC/g	Petrifilm 3M - 6400 AOAC Official Methods of analysis Método de referencia NF EN ISO 4833	Máximo 1.000 n:1	CUMPLE
Recuento de Enterobacterias UFC/g	Petrifilm 3M - 6420/6421 AOAC Official Methods of analysis Método de referencia ISO 21528-2:2017	Máximo 100 n:1	CUMPLE
Recuento <i>E. coli</i> UFC/g	Petrifilm 3M – 6404 AOAC Official Methods of analysis Método de referencia NF ISO 16649	Ausencia en 1 g. n: 1	CUMPLE
Salmonella spp.	MDS – 3M AOAC® Performance Tested Methods SM (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:1	CUMPLE
Listeria monocytogenes.	ISO 11290-1:1996, Amd:2004 BAM-FDA:2011 USDA-FSIS:2009	Ausencia en 25 g n: 1	CUMPLE
Recuento de Estafilococos coagulasa positivo UFC/g	Petrifilm 3M – 6490 AOAC Official Methods of analysis Método de referencia NF EN ISO 6888-1 /6888-2	Máximo 10 n:1	CUMPLE
(*)Recuento de presuntos Bacillus cereus UFC/g	BAM (Bacteriological Analytical Manual) – FDA	Máximo 100 n:1	CUMPLE

(*) Solamente en **HEMC**

HEMC: Huevo Entero Moldeado y Cocido

HEC Tipo Barra: Huevo Entero Cocido Tipo Barra

CHC: Clara de huevo cocida **Durito**

Martin Ignacio Francovich Scarfó

Analista de laboratorio
ARTESANÍAS AVÍCOLAS S.R.L.

Elaboró: Ariel Gonzalez	Revisó: Patricia García	Aprobó: Equipo HACCP
----------------------------	----------------------------	-------------------------