

|  |                                |   |
|--|--------------------------------|---|
|  | <b>REGISTRO</b>                | RPO-006-14<br>Rev: 0<br>03/12/2025<br>Página 1 de 1 |
|  | <b>PROTOCOLO DE RESULTADOS</b> |   |

Producto: **Flan de vainilla marca Coto**

Fecha de elaboración: 05/06/2026

Fecha de Vencimiento: 15/07/2026

Lote despachado:23-5

Lote analizado:7-4

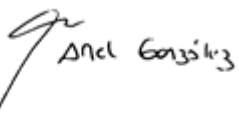
| DETERMINACIÓN PARA ANALISIS MICROBIOLÓGICO                 | LEGISLACIÓN  |                          | RESULTADO     |
|--|--|--------------------------|---------------|
|  | Método   | Límites                  | Postre lácteo |
| Recuento de Aeróbios Mesófilos<br>UFC/g                    | Petrifilm Neogen - 6400<br>AOAC Official Methods of analysis<br>Método de referencia NF EN ISO 4833-1      | Máximo(M): 10<br>n=1     | <b>Cumple</b> |
| Recuento de Enterobacterias<br>UFC/g                       | Petrifilm Neogen - 6420/6421<br>AOAC Official Methods of analysis<br>Método de referencia ISO 21528-2:2017 | Máximo(M): 10<br>n=1     | <b>Cumple</b> |
| Recuento de Hongos y levaduras<br>UFC/g                    | Petrifilm Neogen – 6475/6477<br>AOAC Official Methods of analysis<br>Método de referencia ISO 21527:2008   | Máximo(M): 200<br>n=1    | <b>Cumple</b> |
| Salmonella spp.  | MDS – Neogen<br>NF EN ISO 6579-1 (April 2017) AFNOR Certification  | Ausencia en 25 g.<br>n=1 | <b>Cumple</b> |
| Recuento de E. coli<br>(UFC/g)                             | Petrifilm Neogen – 6436<br>AOAC Official Methods of analysis<br>Método de referencia NF ISO 16649-2:2001   | Ausencia en 1 g<br>n=1   | <b>Cumple</b> |
| Recuento de Estafilococos<br>Coagulasa positiva<br>(UFC/g) | Petrifilm Neogen – 6490<br>AOAC Official Methods of analysis<br>Método de referencia NF EN ISO 6888-1.     | M=10<br>n=1              | <b>Cumple</b> |
| Listeria monocytogenes.                                    | ISO 11290-1:1996,<br>Amd:2004<br>BAM-FDA:2011<br>USDA-FSIS:2009  | Ausencia en 25 g<br>n=1  | <b>Cumple</b> |

**Postre lácteo a base de huevo y leche sabor vainilla.**

**Postre lácteo a base de huevo y leche sabor chocolate.**

**Postre lácteo a base de huevo y leche sabor vainilla con salsa a base de azúcar.**

**Postre lácteo con huevo sabor vainilla cubierto con salsa a base de azúcar ( F-RED)**

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

|                            |                                  |                            |
|----------------------------|----------------------------------|----------------------------|
| Elaboró:<br>Ariel González | Revisó:<br>Agustina Micaela Papa | Aprobó:<br>Patricia García |
|----------------------------|----------------------------------|----------------------------|