

	REGISTRO	RPO-006-07 Rev: 5
	PROTOCOLO DE RESULTADOS	24/07/2025 Página 1 de 1

Producto: **Flan de vainilla marca Carrefour**

Fecha de elaboración: 06/10/2026

Fecha de Vencimiento: 15/11/2026

Lote despachado: 41-2

Lote analizado: 25-5

DETERMINACIÓN PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	LEGISLACIÓN		RESULTADO
	Método	Límites	FLAN / BUDIN
Recuento de Aeróbios Mesófilos UFC/g	Petrifilm Neogen - 6400 AOAC Official Methods of analysis Método de referencia NF EN ISO 4833-1	Máximo(M): 10 n=1	CUMPLE
Recuento de Enterobacterias UFC/g	Petrifilm Neogen - 6420/6421 AOAC Official Methods of analysis Método de referencia ISO 21528-2:2017	Máximo(M): 10 n=1	CUMPLE
Recuento de <i>E.coli</i> UFC/g	Petrifilm Neogen – 6436 AOAC Official Methods of analysis Método de referencia NF ISO 16649-2:2001	Ausencia en 1 g. n=1	CUMPLE
Salmonella spp.	MDS – Neogen NF EN ISO 6579-1 (April 2017) 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 Neogen – 6490 AOAC Official Methods of analysis Método de referencia NF EN ISO 6888-1.	Máximo(M): 10 n=1	CUMPLE
(*) Recuento de presuntos Bacillus cereus UFC/g	ISO 7932:2004 BAM (Bacteriological Analytical Manual) – FDA	Máximo(M) 10 n=1	CUMPLE

Flan Sabor a Vainilla o Flan Sabor a Chocolate o Budín de Pan.

(*) Solo en Budín de Pan


Ariel González
 Responsable Laboratorio
 ARTESANÍAS AVÍCOLAS S.R.L.

Elaboró: Ariel González	Revisó: Agustina Micaela Papa	Aprobó: Patricia García
----------------------------	----------------------------------	----------------------------