Producto: **Flan de vainilla marca Vacalin**
Fecha de elaboración: 06/11/2026
Fecha de Vencimiento:16/12/2026
Lote despachado: 45-5
Lote analizado: 25-5

DETERMINACIÓN PARA ANALISIS MICROBIOLÓGICO	**LEGISLACIÓN**		**RESULTADO**
	Método	**Límites**	**FLAN / BUDIN**
Recuento de AeróbiosMesófilos 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 *E.coli* *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.