

	FICHA TECNICA AVICOLA EL LIMON	CODIGO: CCOD-001	Versión #3
		16/11/2023	

PRODUCTO:	HUEVO
------------------	--------------

OBJETIVO

Describir las características de calidad e inocuidad del huevo de gallina, producido en las instalaciones de la granja avícola El Limón, de la empresa **AGRICOLA COLOMBIANA S.A** teniendo en cuenta sus factores higiénicos, sanitarios, sensoriales, nutritivos, de manejo y comercialización. Con el fin de suministrar al consumidor (cliente) la información necesaria que le permita identificar todas las características del producto y por ende consumirlo con tranquilidad y seguridad.

Denominación legal del producto:

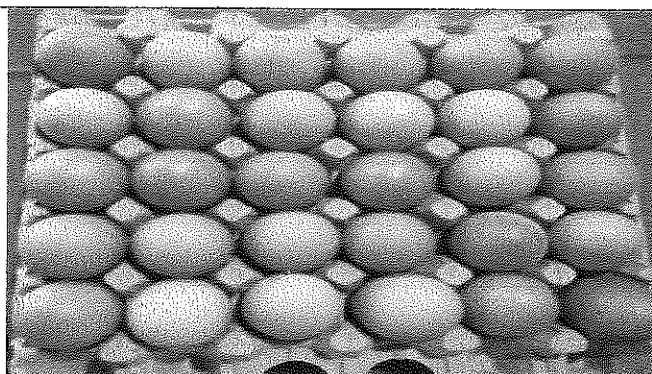
Producto natural sin preservativos y/o aditivos denominados "Huevos de gallina frescos", libres de toda contaminación, y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento de conservación, de acuerdo a la ley 09/1979 y resolución 2674.

Presentación comercial:

Envase por 30 unidades.

Denominación comercial del producto:

Huevos **AGRICOL**



NATURALEZA PROPIA DEL PRODUCTO

Huevos comerciales provenientes de granja avícola El Limón certificada como biosegura

CONCEPTO SANITARIO DEL PREDIO PECUARIO

R.S.P.A 198450008

DEFINICIONES

- **Huevo de gallina:** es el producto de figura ovoide, proveniente en este caso de la ovoposición de las gallinas, el cual está constituido por cascara, clara, yema, membranas, cámara de aire, chalazas, cutícula y germen.
- **Huevo fresco:** es aquel huevo contenido en su cascara, que no ha sido sometido a ningún proceso de lavado y / o refrigeración, conservación, fertilización y / o incubación. Al agitarlo no debe sentirse movimiento, al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema debe permanecer centrada firme y protuberante y la clara viscosa.
- **Envase primario:** artículo que está en contacto directamente con el alimento, destinado a contenerlo desde su producción hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos y que cumple con los requisitos establecidos en la resolución 834 del 2013 para materiales en contacto con el alimento.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

	FICHA TECNICA AVICOLA EL LIMON	CODIGO: CCOD-001	Versión #3
		16/11/2023	

El huevo se clasifica según su masa, de acuerdo al peso como se describe en la NTC-1240 para huevos frescos

CLASIFICACION	
Categorías	peso en gramos
Jumbo	> 78
AAA	67,0 a 77,9
AA	60,0 a 66,9
A	53,0 a 59,9
B	46,0 a 52,9
C	< 46,0

CARACTERISTICAS SENSORIALES	
Características	Especificaciones
Olor	Característico del producto, no putrefacto.
Yema	De forma esférica, de contorno ligeramente definido y centrada, de color uniforme
Clara	viscosa, limpia, de consistencia firme, de aspecto homogéneo y translucido

CONTROL DE CALIDAD

Los huevos al llegar al área de clasificación primero pasan por una gran mesa pre acumuladora, en donde se realiza una inspección visual y selección de tipo manual de todo huevo que no cumpla los estándares de calidad (toteados, con grietas, fisuras y sucios). Posteriormente el huevo aprobado sigue una banda de rodillos de la maquina clasificadora a una sección donde se le practica una inspección a través de una lámpara (ovoscopio) el cual permite ver la forma y contenido del interior del huevo para luego pasar a las maquinas clasificadoras automatizadas de última generación, siempre bajo los estándares de bioseguridad.

REQUISITOS MINIMOS DE CALIDAD DEL HUEVO FRESCO		
Cascara	Cumplimiento	No cumplimiento
	Entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista)	Presencia de fisuras o grietas a simple vista
	Limpio. Si existe presencia de material particulado, excremento de aves, restos de huevo, ésta debe ser menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara	Sucio en más de un 25% de su superficie
Color	Color característico según las líneas de las aves que se manejen	Color no característico del producto

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS		

	FICHA TECNICA AVICOLA EL LIMON	CODIGO: CCOD-001	Versión #3
		16/11/2023	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
Apariencia	Forma Ovoidal, cascara limpia (NTC1240)
Color	Característico a la línea genética
Olor	Característico al producto
Sabor	Característico a Huevo de gallina
Proteína	9.28% Hidrolisis Acida
Grasa	12.30% AOAC Official Method 2001.11

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	METODO	ESPECIFICACIONES	RESULTADO
Recuento total de microorganismos a 30°C	ISO 4833-1 2013-09-01	MÁXIMO 1.000.000 UFC/g	< 10 UFC /g
Recuento de mohos	ICMSF:20 0 PAG 165-167	MÁXIMO 100.000 UFC/g	< 10 UFC /g
Recuento de levaduras	ICMSF:20 0 PAG 165-167	MÁXIMO 100.000 UFC/g	< 10 UFC /g
Detección de <i>Salmonella</i> ssp 25 g	ISO 6579-12017-02	AUSENCIA	AUSENCIA
Recuento de <i>Clostridium</i> sulfito reductor	NTC4834 2000-07-26 2007-12-12	MÁXIMO 200 UFC/g	< 10 UFC /g
<i>Escherichia coli</i>	NTC-4458	AUSENCIA	AUSENCIA
Coliformes totales	NTC-4458 2007-12-12	HASTA 100.000.UFC/g	< 10 UFC /g

PARAMETROS DE CALIDAD DE HUEVO

PARÁMETROS	Color de yema (Escala Roche)	Altura de Album en (mm)	Grosor de Cascara (mm)	Manchas de sangre	%cas cara	Unida des Haugh	Resistencia para aves según edad, basado en la tabla Lohmann (N)
	>12	>5	>0,35	<3	>10%	>60	>43.97

	FICHA TECNICA AVICOLA EL LIMON	CODIGO: CCOD-001	Versión #3
		16/11/2023	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE ACUERDO A LA RESOLUCION 333/2011			
Tamaño por porción 1 unidad (50gr)			
Porciones por envase : 30			
Cantidad por porción:			
Calorías: 80		calorías de grasa: 45	
Valor Diario			
Grasa total 5 gr		8%	
Grasa saturada 1.5 gr		8%	
Grasa trans 0gr		0%	
Colesterol 213 mg		71%	
Sodio 70mg		3%	
Carbohidrato total 1 g		0%	
Fibra dietaria 0g		0%	
Azúcares 0 gr		0%	
Proteína 6 g		12%	
Vitamina A 6%	Hierro 4 %	Calcio 2 %	
No es fuente de vitamina C			
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2000	2500
Grasa total	Menos de	65g	80 g
Grasa sat.	Menos de	20g	25 g
colesterol	Menos de	300g	300 g
Sodios	Menos de	2400g	2400g
Carb.total		300g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g
Calorías por gramo			
Grasa 9	Carbohidratos 4	Proteínas 4	

	FICHA TECNICA AVICOLA EL LIMON	CODIGO: CCOD-001	Versión #3
		16/11/2023	

MANEJO EN LA DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACIÓN

- La distribución y comercialización del producto se realiza cumpliendo con los requisitos establecidos en la resolución 2674 / 2013 en los artículos 29, 30 y 31.
- El huevo es un producto frágil, es altamente perecedero y susceptible de contaminación, por lo tanto se deben transportar y comercializar en sus envases primarios y con mucho cuidado y precaución.
- Se deben inspeccionar los vehículos de forma previa al cargue, con el fin de asegurar la integridad y las condiciones sanitarias del mismo.
- Mantener estrictas medidas de higiene y bioseguridad en los vehículos destinados para el transporte de los huevos.

PRESENTACION COMERCIAL

El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón, que cumplen con las condiciones de calidad requeridas para no alterar las características físicas, químicas o sensoriales del producto. De acuerdo a las necesidades del cliente y cumpliendo con los requisitos de la resolución 834/2013 y la resolución 5109 de 2005 .

El huevo se comercializa en bandeja de cartón por 30 unidades
Dimensiones de 29,5 cm +/- 2% por 29,5 cm +/- 2 % .

VIDA UTIL

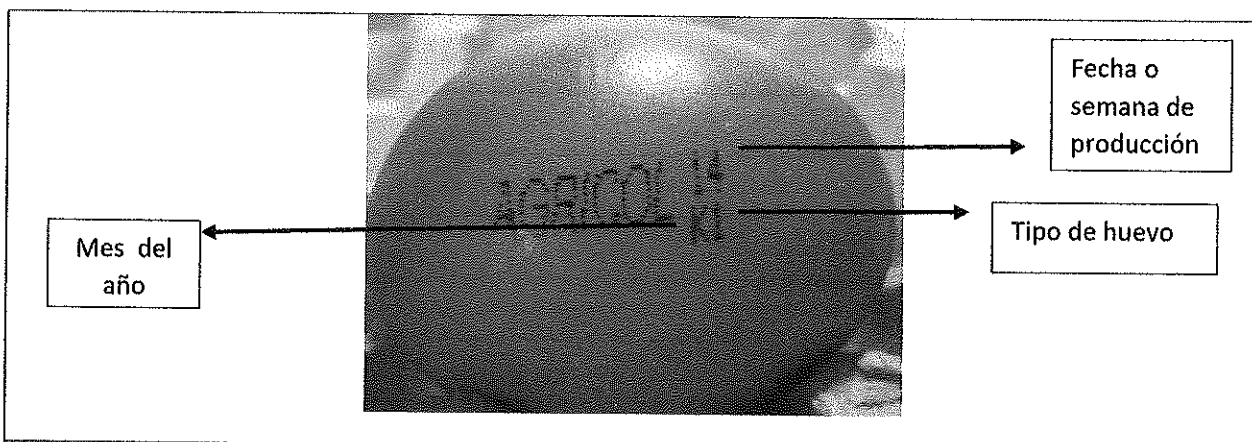
Treinta (30) días, en cuanto los huevos no tengan ningún tipo de alteración (grietas, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños o peligrosos con olores fuertes), ni cambios fuertes en temperatura de almacenamiento.

DESCRIPCIÓN DEL LOTE

El huevo producido es marcado en la cascara, con un código el cual registra la fecha de producción, el mes del año y el tipo de huevo.

Ejemplo:

	FICHA TECNICA AVICOLA EL LIMON	CODIGO: CCOD-001	Versión #3
		16/11/2023	



USOS E INSTRUCCIONES

USOS	INSTRUCCIONES
Doméstico (hogar): preparación de múltiples recetas al gusto del consumidor.	Para prevenir rotura, coloque los huevos en un lugar amplio, donde se facilite su manejo, no amontonar más de 7 bandejas en cada arrume
Industria de alimentos: puede utilizarse como ingrediente en la preparación de alimentos elaborados como salsas, postres, bollería o platos preparados. También se emplea como ingrediente de gran interés por sus propiedades tecnológicas y funcionales. Las diferentes partes del huevo y sus propiedades características permiten múltiples posibilidades de utilización en función de las cualidades fisicoquímicas u organolépticas que se requieran. Las proteínas de la clara permiten hacer mousses o suflés, mientras que las de la yema intervienen para emulsionar salsas tipo mayonesa	La humedad causa serios inconvenientes de la calidad porque propicia el crecimiento de hongos que pueden penetrar al interior el 8huevo a través de los poros que tiene la cascara, por ello se hace necesario mantenerlos en un lugar seco.
Uso no previsto del producto: el uso del huevo en el tratamiento de heridas o quemaduras puede exponer a la persona a desarrollo de infecciones. Tratamientos estéticos. En muchos casos este es empleado en la elaboración o preparación de mascarillas faciales, lo cual también podría exponer a la persona a infecciones y más si tiene la piel irritada o con alguna herida.	

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN EL HOGAR

- El huevo no se debe almacenar alejado de alimentos de fácil descomposición o que emanen olores fuertes.

	FICHA TECNICA AVICOLA EL LIMON	CODIGO: CCOD-001	Versión #3
		16/11/2023	

- Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.
- Puede almacenarse refrigerado o a temperatura ambiente (recomendable refrigerado sin romper la cadena de frío).

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN BODEGA

Vida útil: 30 días, en cuanto las unidades de huevo no tengan ningún tipo de alteración (rotura, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños), ni cambios en temperatura de almacenamiento. Se debe mantener una temperatura de almacenamiento al medio ambiente no mayor a 30°C.

PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES

- No lavar los huevos a menos de que estos sean para un consumo inmediato
- Comprarlos de acuerdo a las características físicas expuestas en esta ficha
- Mantenerlos alejados de las fuentes de calor
- Guardarlos o almacenarlos en un lugar donde no estén juntos a alimentos de fácil descomposición y productos que emitan olores fuertes
- Puede almacenarse refrigerado o a temperatura ambiente (recomendable refrigerado sin romper la cadena de frío)
- Consumirlos previamente estén cocidos.

DATOS DEL FABRICANTE

AGRICOLA COLOMBIANA S.A

NIT :890315430-8

Dirección :Cr 100 16 20 Of 801 Ed AV 100 Cali Colombia

Teléfono: 3333445

Granja avícola el Limón: kilómetro 3.9 vía villa rica – caloto

3333445 Ext 300

LEGISLACIÓN

Ley 09/1979 código sanitario

Resolución 2674/ 2013

Resolución 834 /2013

Ficha técnica Elaborada por el departamento de Producción Avícola

JAIRO H GUERRERO CLARO

Director de Producción

Agrícola Colombiana S.A