Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-083606-997b62-82056717
2024-11-06T12:04:05-05:00 - Pagina 1 de 6

FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA

ANEXO 08: HUEVOS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-083606-997b62-82056717
2024-11-06T12:04:05-05:00 - Pagina 2 de 6

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**HUEVOS DE GALLINA TIPO AA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojizo
	Olor	Caracteristico
	Textura	Cáscara Lisa
ASPECTO GENERAL	El huevo es un alimento natural, cuyo origen es la ovoposición de la gallina. Aspecto: Forma ovoide, cáscara limpia (según indicaciones de la NTC 1240) y sin deformaciones. Color y Limpios y sin fisuras. Todos los envases, material y tinta que entre en contacto con el producto serán apto para uso alimentario La cáscara debe ser fuerte y homogénea. - Deben estar libres de contaminación y limpios Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. El huevo fresco debe estar libre de enfermedades transmisibles a través del huevo, como: Salmonellas pullorum y gallinarum, Leucosis linfoide, Temblor epidémico, Encefalomielitis aviar y Mycoplasma entre otras. Sin presencia deplumas, magulladuras o fisuras.	
PRESENTACIÒN/PESO	Unidad, a requerimiento de la entidad. Pesos Mínimos: 60 a 70 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bandejas de cartón o PET. El empaque se debe caracterizar por ser limpio, no tener daños en los alvéolos, estar libre de olores y totalmente seco. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías. Se debe almacenar a temperatura ambiente temperatura no superior a 25ºC en lugares frescos o refrigeración entre 0 a 4 ° C, trasbordando de la bandeja de cartón. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÙTIL	El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta y cinco (35) días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, producto averiado, cascara con grietas o fisuras, mal estado, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica, coloraciones anormales y elementos extraños, olor putrefacto en el interior.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-083606-997b62-82056717
2024-11-06T12:04:05-05:00 - Pagina 3 de 6

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**HUEVOS DE CODORNIZ**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco, Cubiertos De Manchas Cuyos Colores Van Desde El Café Al Negro
	Olor	Caracteristico
	Textura	Cáscara Lisa
ASPECTO GENERAL	Proviene es la ovoposición de la Codorniz. Limpios y sin fisuras. El huevo de codorniz, es el óvulo de la codorniz completamente evolucionado, no fecundo, con sus correspondientes reservas de sustancias nutritivas y su revestimiento calcáreo. El huevo fresco es aquel que observado por transparencia en el ovoscopio se presenta absolutamente claro, sin sombra alguna, con yemaapenas perceptible y una cámara de aire que no sobrepasa la altura establecida en los requisitos. Cumplimiento de NTC 5309 - Industria alimentaria. Buenas prácticas de manufactura -BMP- en las etapas de recepción, clasificación, empaque y almacenamiento de huevo comercial.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Unidad, a requerimiento de la entidad. El peso medio de cada huevo oscilará entre 12 y 14 gramos. La banda de peso los dos alveolos será de 280grms. Mínimo a 360grms. Máximo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Se colocarán en dos alveolos juntos de 12 huevos cada uno o sea 24 huevos en total. Los dos alveolos están enganchados por un lateral. El empaque se debe caracterizar por ser limpio, no tener daños en los alvéolos, estar libre de olores y totalmente seco, deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 como también de la Resolución 333 de 2011.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías. Se debe almacenar a temperatura ambiente en lugares frescos, o refrigeración entre 0a4º C.	
VIDA ÙTIL	La caducidad o vida útil del producto se estable en 45 días a partir de las 24horas siguientes a la fecha de la puesta.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, producto averiado, cascara con grietas o fisuras, mal estado, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica, coloraciones anormales y elementos extraños, olor putrefacto en el interior.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-083606-997b62-82056717
2024-11-06T12:04:05-05:00 - Pagina 4 de 6

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha del cambio	Descripción de la modificación
1	25-10-2022	Creación del documento
2	16-08-2024	Se actualiza el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario.
3	05-11-2024	Se realiza modificación en flujo de firmas por solicitud de la subdirección, en el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario.

VALIDACIÓN DE FIRMAS

	NOMBRE	CARGO
ELABORÓ:	Edison López Palacios	AASD Mercadeo y Servicio
REVISÓ	Yudyett Astrid Pulido Guevara	Sistemas Integrados de Gestión – OAP.
APROBÓ:	PD. Juan Carlos Salcedo	Coordinador Alimentos y Bebidas
FIRMANTE:	PD. Patricia Martínez Diaz	Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-083606-997b62-82056717
2024-11-06T12:04:05-05:00 - Pagina 5 de 6

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA HUEVOS ANEXO 08

Club Militar

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20241106-083606-997b62-82056717

Creación: 2024-11-06 08:36:06

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-11-06 12:04:04

Escanee el código para verificación

Firma: Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio



PATRICIA MARTINEZ DIAZ
24176349
pmartinez@clubmilitar.gov.co
Coordinador
Club Militar Grupo de Mercadeo y Servicios

Aprobación: Coordinador Alimentos y Bebidas



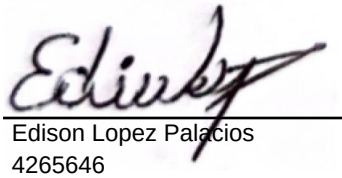
JUAN CARLOS SALCEDO REYES
11227456
jcsalcedo@clubmilitar.gov.co
Profesional de defensa
CLUB MILITAR

Revisión: Sistemas Integrados de Gestión ? OAP.



Yudyett Pulido
52915896
yapulido@clubmilitar.gov.co

Elaboración: AASD Mercadeo y Servicio



Edison Lopez Palacios
4265646
elopez@clubmilitar.gov.co
A.A.S.D. Mercadeo y Servicios

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-083606-997b62-82056717
2024-11-06T12:04:05-05:00 - Pagina 6 de 6

REPORTE DE TRAZABILIDAD

CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA HUEVOS ANEXO 08

Club Militar

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20241106-083606-997b62-82056717

Creación: 2024-11-06 08:36:06

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-11-06 12:04:04

Escanee el código para verificación

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	Edison Lopez Palacios elopez@clubmilitar.gov.co A.A.S.D. Mercadeo y Servicios	Aprobado	Env.: 2024-11-06 08:36:07 Lec.: 2024-11-06 11:18:53 Res.: 2024-11-06 11:18:57 IP Res.: 200.91.222.50
Revisión	Yudyett Pulido yapulido@clubmilitar.gov.co	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:18:57 Lec.: 2024-11-06 11:43:45 Res.: 2024-11-06 11:43:51 IP Res.: 200.91.222.50
Aprobación	JUAN CARLOS SALCEDO REYES jcsalcedo@clubmilitar.gov.co Profesional de defensa CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:43:51 Lec.: 2024-11-06 11:56:20 Res.: 2024-11-06 11:56:32 IP Res.: 191.156.229.96
Firma	PATRICIA MARTINEZ DIAZ pmartinez@clubmilitar.gov.co Coordinador Club Militar Grupo de Mercadeo y Servic	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:56:32 Lec.: 2024-11-06 12:03:55 Res.: 2024-11-06 12:04:04 IP Res.: 200.91.222.50