FICHA TÉCNICA HUEVO DE GALLINA

FICHA TÉCNICA DEL HUEVO	
NOMBRE GENERAL Y COMERCIAL DEL ALIMENTO	**HUEVO ROJO DE GALLINA**
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	El huevo de gallina es un producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina, constituido por cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. El huevo es obtenido de gallinas alojadas bajo condiciones de bienestar, libres de jaula, alimentadas con materias primas de origen vegetal, vitaminas, minerales y agua potable para obtener un producto de gran valor nutricional e inocuo para los consumidores.

VDA SANTA BARBARA
E-Mail: doraliliamedina@gmail.com
Tel: 3205442568

FICHA TÉCNICA HUEVO DE GALLINA

<table>
<tr>
<td>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</td>
<td>Cáscara: Cubierta exterior del huevo compuesta principalmente por calcio, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo. Constituye el 10% (5-6g) del huevo.

Clara o Albumen: Solución viscosa (Coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara. Está compuesta de proteínas y agua constituyendo del 58- 60% (32 a 36 g) del huevo.

Yema: Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina. Está compuesta por proteínas, lípidos y nutrientes,
representa 30-32% (16 a 18 g) del huevo.</td>
</tr>
<tr>
<td>CLASIFICACIÓN</td>
<td>El producto es sometido a un proceso de clasificación de acuerdo con la NTC 1240:
<table>
<tr><th>TIPO</th><th>PESO</th></tr>
<tr><td>Jumbo</td><td>>78.0</td></tr>
<tr><td>AAA</td><td>67.0 – 77.9</td></tr>
<tr><td>AA</td><td>60.0 – 66.9</td></tr>
<tr><td>A</td><td>53.0 – 59.9</td></tr>
<tr><td>B</td><td>46.0 – 52.9</td></tr>
<tr><td>C</td><td>< 46.0</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

VDA SANTA BARBARA
E-Mail: *doraliliamedina@gmail.com*
Tel: 3205442568

FICHA TÉCNICA HUEVO DE GALLINA

PRESENTACIONES COMERCIALES	El huevo comercial es empacado en bandejas de pulpa moldeada, según requerimientos del cliente en su diferente clasificación: ✓ JUMBO ✓ AAA ✓ AA ✓ A ✓ B
NUMERO DE REGISTRO SANITARIO	No requiere Registro sanitario de acuerdo a Decreto 3075/97 en su artículo 41 y Resolución 2674/13, articulo 37.
TIPO DE EMPAQUE	Empaque Primario: Natural. Empaque Secundario: Bandeja de Pulpa moldeada
PROPIEDADES SENSORIALES	El huevo comercial cumple con las siguientes características sensoriales: ✓ Olor: Característico a huevo de gallina. ✓ Color: Característico de la línea genética. ✓ Yema: Forma esférica, de contorno ligeramente definido y centrada. ✓ Clara: Viscosa, limpia, consistencia firme y de aspecto homogéneo.

VDA SANTA BARBARA
E-Mail: *doraliliamedina@gmail.com*
Tel: 3205442568

FICHA TÉCNICA HUEVO DE GALLINA

<table>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</td><td><table><tr><th>PARAMETRO</th><th>ESPECIFICACION</th></tr><tr><td>pH</td><td>6.9-7.8</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td><table><tr><th>PARAMETRO</th><th>ESPECIFICACION</th></tr><tr><td>Salmonella</td><td>Ausente</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL</td><td>
<table>
<tr><td colspan="5">Información Nutricional</td></tr>
<tr><td colspan="5">Tamaño Porción: 50 g. sín cáscara</td></tr>
<tr><td colspan="5">Porciones por envase Aprox. 1</td></tr>
<tr><td colspan="5">Cantidad por porción:</td></tr>
<tr><td colspan="3">Calorías: 75</td><td colspan="2">Calorías de grasa 44</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td colspan="2">Valor diario*</td></tr>
<tr><td>Grasa Total</td><td>5</td><td>g</td><td>7</td><td>%</td></tr>
<tr><td>Ácidos grasos Saturados[1]</td><td>1,6</td><td>g</td><td>2,24</td><td>%</td></tr>
<tr><td>Ácidos grasos Poliinsturados[1]</td><td>0,7</td><td>g</td><td>2,50</td><td>%</td></tr>
<tr><td>Ácidos grasos Monoinsaturados[1]</td><td>1,9</td><td>g</td><td>2,52</td><td>%</td></tr>
<tr><td>Colesterol</td><td>213</td><td>mg</td><td>70</td><td>%</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>70</td><td>mg</td><td>14,5</td><td>%</td></tr>
<tr><td>Clorhidratos Totales</td><td>1</td><td>g</td><td>0,2</td><td>%</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>6</td><td>g</td><td>12</td><td>%</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>0,15</td><td>mg</td><td>15</td><td>%</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>30</td><td>mg</td><td>3,3</td><td>%</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0,7</td><td>mg</td><td>8,8</td><td>%</td></tr>
<tr><td colspan="5">No es fuente significativa de: Fibra, Azúcares, Vitamina C.</td></tr>
<tr><td colspan="5">*:Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de las necesidades calóricas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">[1]:% de ácidos grasos presentes en la yema del huevo</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL</td><td>Cuatro (4) semanas después de la fecha de postura.</td></tr>
</table>

VDA SANTA BARBARA
E-Mail: doraliliamedina@gmail.com
Tel: 3205442568

FICHA TÉCNICA HUEVO DE GALLINA

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La temperatura correspondiente a las áreas de almacenamiento no debe ser superior a 25ºC ni inferior a 3ºC, estas además deben de cumplir con condiciones adecuadas de aseo y mantenimiento. Condiciones de almacenamiento en el hogar: ✓ El huevo debe almacenarse en un lugar alejado de alimentos de fácil descomposición o que emanen olores fuertes. ✓ Puede almacenarse refrigerado o al medio ambiente (recomendable refrigerado son romper cadena de frio). Condiciones de almacenamiento en bodega: ✓ Las bodegas de almacenamiento son libres de cualquier tipo de humedad y se evita la luz directa del sol. ✓ No se debe almacenar directamente sobre el piso. ✓ Las bodegas deben cumplir con las condiciones sanitarias adecuadas para el almacenamiento de alimentos.

VDA SANTA BARBARA
E-Mail: *doraliliamedina@gmail.com*
Tel: 3205442568

FICHA TÉCNICA HUEVO DE GALLINA

	✓ Se debe mantener alejado de cualquier presencia de solventes, productos químicos o contaminantes naturales, de alimentos u otros materiales que emanen olores fuertes. ✓ No realizar cambios bruscos de temperatura. ✓ En el caso de las yemas, el manejo debe ser refrigerado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	✓ Los vehículos para transporte de huevo no requieren de ningún sistema de acondicionamiento de temperatura, ya que el producto se transporta y se almacena a temperatura ambiente. ✓ Los vehículos para el transporte de huevo fresco deben cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente (Decreto 3075/97 y Resolución 2674/13).

VDA SANTA BARBARA
E-Mail: *doraliliamedina@gmail.com*
Tel: 3205442568

FICHA TÉCNICA HUEVO DE GALLINA

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Se puede consumir en fritura o cocido, bajo unas prácticas de preparaciones apropiadas e higiénicas, este producto contribuye así a balancear la dieta diaria para los consumidores, estos pueden ser niños (mayores de 1 año), adolescentes, adultos y adultos mayores, las personas que sufren de colesterol deben de controlar su consumo.

DORA LILIA MEDINA BURGOS
C.C 34561100
DIRECCION: VDA SANTA BARBARA
CEL:3205442568
CORREO: *doraliliadelgado@gmail.com*