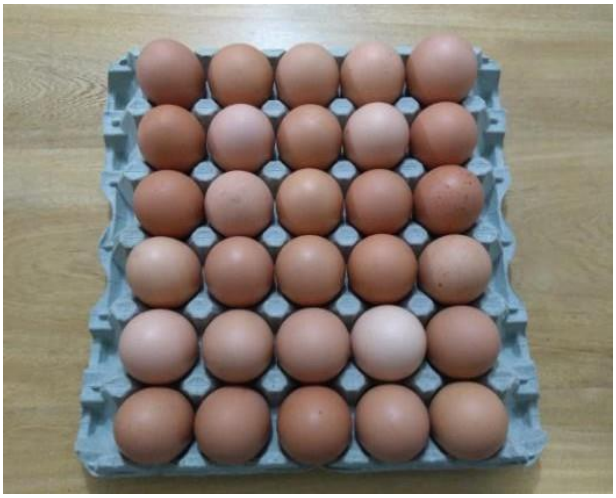
DISTRIBUIDORA DE HUEVOS CHILITO	**FICHA TÉCNICA DISTRIBUIDORA DE HUEVOS CHILITO**

NOMBRE DEL PRODUCTO	**HUEVOS FRESCOS**



DESCRIPCIÓN GENERAL	El huevo de gallina es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina, constituida por la cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas y yema.
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	**Cáscara**: Cubierta exterior del huevo, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo
	Clara o albumen: Solución viscosa que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara.
	Yema: Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	
PARÁMETRO	**ESPECIFICACIÓN**
ASPECTO	Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista)
COLOR	Característico de la línea genética.
OLOR	Característico al producto, ausencia de olores extraños
TEXTURA	Cascara lisa
SABOR	Característico a huevo de gallina.

CLASIFICACIÓN	
El huevo de gallina fresco se clasifica en categorías según el peso, como se indica en la tabla de pesos para huevos frescos, Norma Técnica Colombiana NTC 1240, que se muestra a continuación:	
REFERENCIA	**MASA (Gramos)**
Jumbo	>78, 0
AAA	67,0 a 77,9
AA	60,0 a 66,9
A	53,0 a 59,9
B	46.0 a 52,9

RECOMENDACIONES DE USO
Su consumo más frecuente es cocinado (pasado por agua, cocido o frito). También puede utilizarse como ingrediente de las industrias alimentarias en la preparación de alimentos elaborados como salsas, postres o platos preparados.

PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES
Su consumo no tiene precauciones y/o restricciones. Alérgeno natural.

DURACIÓN
Consumir preferiblemente antes de los 28 días siguientes a la postura, en cuanto las unidades de huevo no tengan ningún tipo de alteración (rotura, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños), ni cambios fuertes en la temperatura de almacenamiento.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. De acuerdo a las necesidades del cliente se presentan:

Bandejas de cartón por 30 unidades En esta presentación se comercializa huevo B, A, AA, AAA y JUMBO Pueden estar al granel o empacados con doble bandeja.	