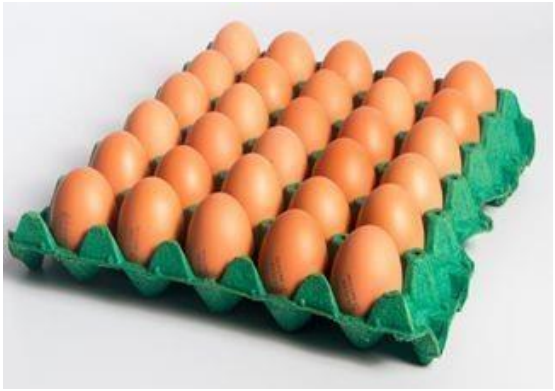
# FICHA TÉCNICA DEL HUEVO FRESCO

## 1. OBJETIVO

Describir las características integrales del huevo fresco de gallina, teniendo en cuenta sus factores higiénicos, sanitarios, sensoriales y nutritivos, con el fin de suministrar al consumidor la información apropiada que le permita identificar todas las características del producto.

## 2. DESARROLLO

| NOMBRE DEL PRODUCTO: | HUEVOS FRESCOS DE GALLINA |
|---|---|



**DESCRIPCIÓN GENERAL**

Alimento natural, cuyo origen es la ovoposición de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales.

Describir las características integrales del huevo fresco de gallina, teniendo en cuenta sus factores higiénicos, sanitarios, sensoriales y nutritivos, con el fin de suministrar al consumidor la información apropiada que le permita identificar todas las características del producto.

**Cáscara** (capa externa): Conformada principalmente por carbonato de calcio; es la primera protección del huevo. Equivale a un 11% del peso total del mismo. En condiciones óptimas debe ser entera, limpia (según criterios de calidad de la NTC 1240) y libre de roturas; se toleran rugosidades, color no uniforme, manchas y pequeñas deformaciones.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

**Clara**: Su principal función es la protección bacteriológica y física de la yema, está constituida por agua en un 88% y proteínas en un 11%. La clara equivale al 56% del total del peso del huevo. Debe ser translúcida y sin impurezas, cubre poco espacio, es espesa, firme y levantada.

**Yema**: Es el óvulo propiamente dicho, está constituida por lípidos en un 31%, proteínas en un 16% y agua en un 50%. De igual forma, en la yema están presentes las vitaminas y minerales. Equivale aproximadamente al 33% del peso total del huevo, es de color amarillo, uniforme, sin impurezas, redonda, se destaca sobre la clara y debe ubicarse en el centro de la misma.

| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | |
|---|---|
| **PARÁMETROS** | **ESPECIFICACIONES** |
| ASPECTO | Forma ovoidal, cáscara limpia (según indicaciones de la NTC 1240) y sin deformaciones. |
| COLOR | Característico de la línea genética. |
| OLOR | Característico al producto. |
| TEXTURA | Cáscara lisa. |
| SABOR | Característico a huevo de gallina. |

| REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD PARA EL HUEVO DE GALLINA FRESCO | |
|---|---|
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS** | **CUMPLIMIENTO** |
| **CÁSCARA** | Entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista).<br><br>Limpio. Si existe presencia de polvo, excremento de aves, restos de huevo, ésta debe ser menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara*<br><br>Color característico dependiendo de la línea genética del ave. |

| 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 |
| **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 |

## COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

**Información nutricional**

Tamaño por porción 1 unidad (50 g)

Porciones por envase 30

| **Cantidad por porción** | |
|---|---|
| **Calorias** 80 | Calorias de grasa 45 |
| | **Valor Diario*** |
| **Grasa total** 5 g | **8%** |
| Grasa saturada 1.5 g | 8% |
| Grasa trans 0 g | |
| **Colesterol** 213 mg | **71%** |
| **Sodio** 70 mg | **3%** |
| **Carbohidrato total** 1 g | **0%** |
| Fibra dietaria 0 g | |
| Azúcares 0 g | |
| **Proteina** 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 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

| | Calorías | 2000 | 2500 |
|---|---|---|---|
| Grasa total | Menos de | 65 g | 80 g |
| Grasa sat. | Menos de | 20 g | 25 g |
| Colesterol | Menos de | 300 mg | 300 mg |
| Sodio | Menos de | 2400 mg | 2400 mg |
| Carb. Total | | 300 g | 375 g |
| Fibra dietaria | | 25 g | 30 g |

Calorias por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteina 4

## CONSUMIDORES

Por sus particulares condiciones, el huevo es un producto recomendable para consumo de cualquier persona, durante todas las etapas de su vida, como:

| ETAPA | OBSERVACIONES |
|---|---|
| **EMBARAZO** | Durante su etapa |
| **PRIMERA INFANCIA** | Inicio de consumo según indicaciones médicas - 5 años |
| **INFANCIA** | 6 – 11 años |
| **ADOLESCENCIA** | 12 – 18 años |
| **JUVENTUD** | 14- 26 años |
| **ADULTOS** | 27 – 59 años |
| **ADULTO MAYOR** | 60 años o más |

| RECOMENDACIONES DE USO | |
|---|---|
| **HOGAR** | Recetas a gusto del consumidor |
| **INDUSTRIA DE ALIMENTOS** | Como materia prima o ingrediente para preparación de merengues, productos horneados, pudín, pastas alimenticias, mousses, tartas y glaseados, salsas, suflés, panadería, mayonesa, entre otros. |
| **USO NO PREVISTO DEL PRODUCTO** | Consumo en estado crudo: Al ser consumido el huevo en estado crudo (con o sin cáscara), es posible, que el sistema digestivo de los seres humanos no tenga la capacidad de asimilar todos los nutrientes del alimento; de otra parte, se presenta mayor riesgo de desarrollar alergias e infecciones.<br><br>Tratamientos no convencionales: el uso del huevo en tratamiento de heridas o quemaduras, puede exponer a la persona a desarrollo de infecciones.<br><br>Tratamientos estéticos. |

| PROPIEDADES TECNOFUNCIONALES DEL HUEVO |
|---|
| Adhesiva, espumante, aglutinante, clarificante, coagulante, gelificante, rebozado, colorante, emulsificante, aromatizante y espesante |

| PRECAUCIÓN Y RESTRICCIONES |
|---|
| Su consumo no tiene precauciones y/o restricciones. Alérgeno natural. |

| CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE | |
|---|---|
| **BANDEJAS DE CARTÓN** | Las bandejas de cartón presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. |

| PRESENTACIÓN 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 |

| CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN EL HOGAR** | ❖ El huevo se debe almacenar alejado de alimentos de fácil descomposición o que emanen olores fuertes.<br>❖ Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños<br>❖ Puede almacenarse refrigerado o a temperatura ambiente (recomendable refrigerado sin romper la cadena de frío). |
| **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN BODEGA** | ❖ Recepción y almacenamiento: es importante no dejar el producto directamente sobre el piso, use estibas plásticas y asegúrese que estén retiradas de la pared.<br>❖ Almacene el producto lejos de sustancias y/o alimentos que generen olores fuertes (detergentes, ambientadores, ajo, cebolla, cítricos, entre otros) puesto que a través de su cáscara porosa pueden penetrar dichos olores y generar afectación en el normal olor y sabor del producto.<br>❖ Es importante resaltar que la fauna nociva (cucarachas, ratones, pulgas, larvas, arañas) puede generar condiciones de deterioro del producto, en un tiempo inferior a su declaración de vida útil. Por tanto, si el producto ha sido contaminado (por citar un ejemplo) con larvas de mosca, se puede presentar crecimiento de gusanos.<br>❖ Por otra parte, si se presentan daños de alguna unidad de producto durante la manipulación, éste debe ser retirado ya que su exposición al medio ambiente lo hace propenso a contaminación interna, y por consecuencia a deterioro y generación de malos olores que han de contaminar el producto que se encuentre cerca.<br>❖ En bodegas, tenga en cuenta que se debe almacenar el producto en condiciones de temperatura ambiente. |
| **CONTROL DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN** | ❖ El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con las condiciones propicias, para evitar la proliferación de microorganismos. Estos vehículos a su vez deben ser fabricados con materiales que permitan una limpieza fácil y completa.<br>❖ Se deben inspeccionar los vehículos de forma previa al cargue, con el fin de asegurar la integridad y las condiciones sanitarias del mismo. |

| VIDA ÚTIL |
|---|
| Treinta (30) días, en cuanto las unidades de huevo no tengan ningún tipo de alteración (rotura, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños), ni cambios fuertes en temperatura de almacenamiento. |

**ANA MILENA DE LEON RIVERA**
**LA DESPENSA**