DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El huevo es un alimento natural, 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.
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.

TABLA N°.1 CLASIFICACIÓN DE LOS HUEVOS SEGÚN SU MASA.

Tamaño	Masa en Gramos.
JUMBO	>78
EXTRA (AAA)	67.0 a 77.9
AA	63 a 69.9
A	56.0 a 62.9
B	50.0 a 55.9
C	45.0 a 49.9
D	Menos de 45

TABLA N°.2 REQUISITOS MÍNIMOS PARA LOS HUEVOS DE GALLINAS.

Tamaño	Masa en Gramos.
JUMBO	>78
EXTRA (AAA)	67.0 a 77.9
AA	63 a 69.9
A	56.0 a 62.9
B	50.0 a 55.9
C	45.0 a 49.9
D	Menos de 45



CARACTERISTICAS FISICAS

- **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.

- **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:** 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, debe ser de colora amarillo, uniforme, sin impurezas, redonda

Tabla. No.3. Información Nutricional.



información nutricional	
12 porciones por envase	
Tamaño de la porción 1 huevo grande (50 g)	
Cantidad por porcion	
Calorías	**70**
	% Valor diario
Grasa Total 5g	**6%**
Grasa Saturada 1.5g	**8%**
Grasas *Trans* 0g	
Grasa poliinsaturada 1 g	
Grasa monoinsaturada 2g	
Colesterol 185 mg	**62%**
70 mg de **sodio**	**3%**
Total de carbohidratos 0g	**0%**
Fibra dietética 0g	**0%**
Azúcares Totales 0g	
Incluye 0g de azúcares añadidos	**0%**
Proteína 6g	**12%**

Vitamina D 1mcg	6%
Calcio 30mg	2%
Hierro 0.9 mg	4%
70 mg de potasio	0%
Vitamina A 80mcg	8%
Vitamina E 0.5 mg	4%
Riboflavina 0,2 mg	15%
Niacina 1.4 mg	8%
Vitamina B_6 0.1 mcg	6%
Folato 25mcg DFE	6%
Vitamina B_{12} 0.5mcg	20%
Biotina 11 mcg	35%
Ácido pantoténico 0,8 mg	15%
Fósforo de 100 mg	8%
Yodo 28 mcg	20%
Zinc 0.7mg	6%
Selenio 15 mcg	25%
Colina 150 mg	25%

* El% de valor diario (DV) le dice cuánto contribuye un nutriente en una porción de alimentos a una dieta diaria. Se utilizan 2,000 calorías por día para consejos generales de nutrición.

se destaca sobre la clara y debe ubicarse en el centro.

RECOMENDACIONES DE USO

- Hogar: Recetas
- Producción: Industrial de alimentos de: Pudín, productos horneados, mayonesa, panadería, merengues, salsas, flan.
- Uso no convencional: tratamiento de heridas o quemaduras.

CONSUMIDORES

- Se recomienda su consumo para cualquier persona durante todas las etapas

EMPAQUES Y PRESENTACIONES

Canastas o Cubetas

Bandejas de cartón, que cumplen con las condiciones de calidad requeridas para no alterar las características físicas, químicas del producto. 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.

	Cuando la bandeja se encuentra vacía, disponga la misma como residuo ordinario. Su presentación va de acuerdo a las necesidades del cliente.
VIDA UTIL ESPERADA	30 días desde la puesta de la gallina. Y si no presenta ningún tipo de alteración como rotura o algún tipo de exposición a sustancias químicas.
CANTIDAD	➢ Bandejas de Cartón por 30 unidades. ➢ Bandejas de Cartón por 15 unidades.
ALMACENAMIENTO/CONSERVACION	➢ Temperatura ambiente hasta su expedición. Según las siguientes recomendaciones: ➢ Recepción y almacenamiento: es importante no dejar el producto directamente sobre el piso, para tal se hace uso de estibas plásticas. ➢ Almacenar el producto lejos de sustancias y/o alimentos que generen olores fuertes (detergentes, ambientadores, ajo, cebolla, cítricos, entre otros) puesto que a través de la cascara porosa puede penetrar dichos olores y generar afectación en el normal olor y sabor del producto.

	➢ 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. ➢ Por otra parte, si se presentan daños de alguna unidad del producto durante la manipulación, éste debe ser retirado ya que su exposición al medio ambiente lo hace propenso a contaminación interna, y por consecuencia deterioro, generación de malos olores que han de contaminar el producto que se encuentre cerca.
DESTINO	Destinado a todo el público en general.
NORMATIVIDAD	➢ Decreto 3075 De 1997. ➢ Resolución 2674 De 2013. ➢ Norma Técnica Colombiana 1240: Cumplimiento De Requisitos De Producto. ➢ Resolución 5109: Requisito De Rotulado.