PRODUCTO / NOMBRE	**HUEVO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002472 / SAP 200002473 / SAP 200002474 / SAP 200002475 / SAP 200002476 / SAP 200002477 / SAP 200001737 / SAP 200002816
	Clasificación	Huevos
	Descripción del Producto	Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (*Gallus gallus)*, constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir el siguiente parámetro: **Parámetro** / **m** Salmonella Spp. / Ausencia/25g Parámetros microbiológicos Resolución 3651 de 2014
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los huevos frescos de gallina no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta. Alérgeno natural.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3651 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013 – Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002472 Huevo Tipo Jumbo (Min. 80 gr) SAP 200002473 Huevo Tipo AAA (67 a 79.9 gr) SAP 200002474 Huevo Tipo AA (60 a 66.9 gr) SAP 200002475 Huevo Tipo A (53 a 59.9 gr) SAP 200002476 Huevo Tipo B (46 a 52.9 gr) SAP 200002477 Huevo Tipo C (Mín. 40 gr) SAP 200001737 Huevo

		En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código SAP 200002816 huevos tipo A (53 a 59.9 gr)
	Empaque y/o Embalaje	Los huevos se empacarán en bandejas o cubetas de cartón por 30 unidades, con 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. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Depende de la solicitud del producto puede darse a granel o empacado.
	Rotulado	De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que El huevo empacado debe cumplir con los siguientes requisitos: • Nombre del Alimento • Número de unidades • Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación • Fecha de Vencimiento • Los huevos no deben ser incubados y su cascaron debe estar entero. Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el fin de cumplir con el requisito de trazabilidad como materia prima de los procesos productivos de la ALFM. Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Mínimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al empaque.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	Los vehículos que transporten huevo o asignados para esta labor no deben transportar sustancias peligrosas, o productos que transmitan olores, o que puedan ocasionar contaminación cruzada (Resolución 3651 de 2014). El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o Favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Certificación de granja avícola biosegura de postura y levante. Por parte de la granja. • Concepto sanitario por la autoridad competente del sitio de almacenamiento o bodega con concepto Favorable o Favorable con requerimientos, con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**AGOSTO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza tamaño del huevo de acuerdo a la segunda actualización de la NTC 1240.
3	Se actualiza análisis microbiológicos y otras características del producto.
4	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia clasificación basado en Sistema SAP se cambia de "Derivados" a "Huevos". Se actualizó descripción del Producto, de acuerdo a NTC 1240:1988 así: *"Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen."* Se agregaron requisitos microbiológicos así: *El producto debe cumplir el siguiente parámetro:* *Producto* | *Salmonella / 25g* *Huevo* | *Ausencia* *Según la Resolución 3651 de 2014, expedida por el ICA, en su artículo 13.* Se actualizó información de Otras Características de Producto así: *"Los huevos frescos de gallina tipo "AA", no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta. Alérgeno natural."* Se actualizaron Requisitos Normativos así: *"NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3651 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 2674 de 2013 – Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social."* Se actualizaron Condiciones de transporte y almacenamiento así, basado en la Resolución 3651 de 2014: *"Los vehículos que transporten huevo o asignados para esta labor no deben transportar sustancias peligrosas, o productos que transmitan olores, o que puedan ocasionar contaminación cruzada (Resolución 3651 de 2014). El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año."* Se actualizo el Empaque así: *"Los huevos se empacarán en bandejas de cartón con 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. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Depende de la solicitud del producto puede darse a granel o empacado."* Se actualizó el Rotulado así: *"De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que:* *El huevo empacado debe cumplir con los siguientes requisitos:* • *Nombre del Alimento* • *Número de unidades* • *Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación* • *Fecha de Vencimiento* • *Los huevos no deben ser incubados y su cascaron debe estar entero.* *Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el fin de cumplir con el requisito de trazabilidad como materia prima de los procesos productivos de la ALFM.* *Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación."* Se actualizó la Vida útil así: *"Mínimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al empaque."* Se actualizó CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador así: • *Certificación de granja avícola biosegura de postura y levante. Por parte de la granja.* • *Concepto sanitario por la autoridad competente del sitio de almacenamiento o bodega con concepto Favorable o Favorable con requerimientos, con fecha de expedición no superior a un año.*

5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se retiran Códigos SAP 200000370, 200000371 y 500000215, se incluye código SAP Actualizado y se ajusta nombre del producto como aparece en SAP. Se ajusta y complementa la presentación del producto. *Cambios realizados por JPMR Abr – 2021.*
6	Se incluyen códigos SAP 200002472 Huevo Tipo Jumbo (Min. 80 gr), SAP 200002473 Huevo Tipo AAA (67 a 79.9 gr), SAP 200002474 Huevo Tipo AA (60 a 66.9 gr), SAP 200002475 Huevo Tipo A (53 a 59.9 gr), SAP 200002476 Huevo Tipo B (46 a 52.9 gr), SAP 200002477 Huevo Tipo C (Mín. 40 gr) por solicitud de la Regional Llanos y previa validación de SGOL. Se retira del ítem otras características del producto la frase "tipo AA" ya que aplicaría para todos los tipos de huevo. *Cambios realizados por JPMR Noviembre/2021.*
7	Se actualiza requisitos microbiologicos de acuerdo a la resolucion 1407 de 2022 y se elimina estos basados en la resolucion 3651 de 2014 expedida por el ICA Producto: Huevo — *Salmonella* / 25g: Ausencia Parámetro: Salmonella Spp. — m: Ausencia/25g En requisitos normativos se adiciona la 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005.
8	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye materiales SAP 200002816 En presentación de producto se agrega el texto con el material así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002816 huevo tipo A" La inclusión del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*
9	Se actualiza la fuente de los requisitos microbiológicos a la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, toda vez que la Resolución 1407 de 2022 item 10. Huevo y productos a base de huevo procesados contempla el huevo líquido y de acuerdo definiciones de la norma: Es el obtenido a partir del huevo sin cáscara sometido a un proceso de pasteurización o ultra pasteurización. *Cambios realizados por MCRG AGO 2025*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	08/08/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	John Jairo Herrera Weeber	08/08/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ronald Oswaldo Duarte Rodriguez	08/08/2025	
	Director de Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	08/08/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	08/08/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	08/08/2025	