LA GRANJITA DISTRIBUCIONES	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO**	01 - FICT - 17 Versión 01 | Dic / 2017 Pág.. 1 de Responsable: Ernesto Trujillo Cerón

HUEVO FRESCO DE GALLINA

DESCRIPCIÓN GENERAL	El huevo es un 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 el consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales.
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Cascara (capa externa): conformada principalmente por carbonato de calcio, es la primera protección del huevo. Equivalente a un 11% del peso total del mismo. En condiciones optimas 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. Esta constituida por agua en un 88% y proteínas de un 11%. La clara equivale al 56% del total del peso del huevo. Debe ser translucida y sin impurezas, cubre poco espacio, es espesa firme y levantada.
	Yema: Es el ovulo propiamente dicho, esta constituida por lípidos en un 31%, proteínas de un 16% y agua 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 color amarillo, uniforme, sin impurezas, redonda, se destaca sobre la clara y debe ubicarse en el centro de la misma

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS			
PARÁMETRO	**RESULTADO**	**MÉTODO**	**REFERENCIA**
Salmonella	Negativo 25gr de muestra	NTC 4564 método horizontal para la detección de Salmonella	NTC 1240 Segunda actualización

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	
PARÁMETRO	**ESPECIFICACIONES**
ASPECTO	Forma ovoidal, cascara limpia (según indicaciones de la NTC 1240) y sin deformaciones
COLOR	Característico de la línea genética
OLOR	Característico al producto
TEXTURA	Cascara lista
SABOR	Característico a huevo de gallina

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

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

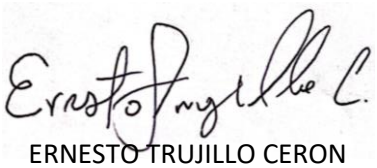
Información Nutricional			
Tamaño por porción 1 unidad (50g) Porciones por envases 30			
Cantidad por porción Calorías 80		Calorías de grasa 45	
		Valor Diario*	
Grasa total 5 g		8%	
Grasa saturada 1.5 g		8%	
Grasa trans 0 g			
Colesterol 213 mg		71%	
Sodio 70 mg		3%	
Carbohidrato total 1 g		0%	
Fibra dietaría 1 g			
Azucares 0 g			
Proteína 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 calorías, los valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2000	2500
Grasa total	Menos de	65 g	00g
Grasa Sar	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	200 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2100 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra		25 g	30g
Grasa 9	Carbohidratos 4		Proteínas 4

CLASIFICACIÓN	
El huevo de gallina fresco se clasifica en categorías según el peso, como se indica en la tabla de peso para huevos frescos, Norma Técnica colombiana NTC 1240, que se muestra a continuación:	
CATEGORÍA	**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

PROPIEDADES DEL HUEVO
* Capacidad Coagulante * Capacidad Espumante * Capacidad Emulsionante * Capacidad Colorante * Capacidad Aromatizante * Capacidad Anticristalizante

RECOMENDACIONES DE USO	
HOGAR	Recetas a gusto del consumidor
INDUSTRIA DE ALIMENTOS	* Merengues * Productos Horneados * Pudin * Pastas alimenticias * Mausses * Tartas y glaseados * Salsas * Suflés * Panadería * Mayonesa
USO NO PREVISTO DEL PRODUCTO	Consumo en estado crudo: Al ser el huevo en estado crudo (con o sin cascara), 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. Tratamientos no convencionales: el uso del huevo en tratamiento de heridas o quemaduras , puede exponer a la persona a desarrollo de infecciones. Tratamientos estéticos.

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 du etapa
Primera Infancia	Inicio de consumo según indicaciones medicas 5 años
Infancia	6 - 11 años
Adolescencia	12 - 18 años
Juventud	14 - 26 años
Adultos	27 - 59 años
Adulto mayor	80 años o mas



Revisado: ERNESTO TRUJILLO CERON
C.C. 1.075.321.628