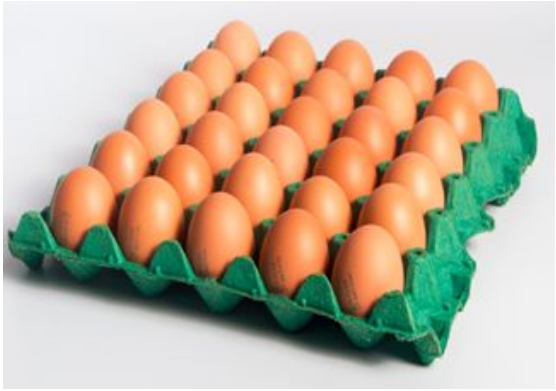
1. OBJETIVO

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.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

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: 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.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS			
PARÁMETRO	**RESULTADO**	**MÉTODO**	**REFERENCIA**
Salmonella	Negativo en 25 gr de muestra	International Standard ISO 6579: 2002	NTC 1240 Segunda actualización.

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). 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* Color característico dependiendo de la línea genética del ave.

*Para el producto **Food Service** el requisito de presentación de cáscara es completamente limpio.

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. Tratamientos no convencionales: el uso del huevo en tratamiento de heridas o quemaduras, puede exponer a la persona a desarrollo de infecciones. 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.

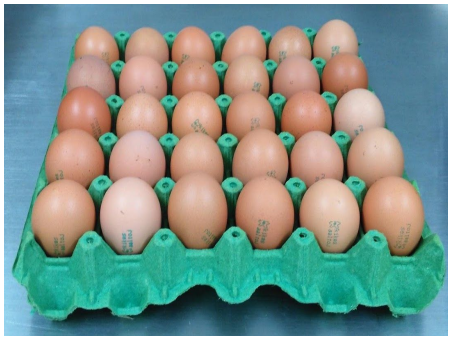
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE	
BANDEJAS DE CARTÓN	Las bandejas de cartón presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.
BANDEJAS PET	Las bandejas de plástico presentan un color transparente, son fabricadas con plástico reciclado (R-PET) mediante proceso de moldeo de láminas de PET. Estos empaques no deben presentar perforaciones, cambios en tamaños o calibre y diferencias de color, así como las pestañas/botones de cierre del empaque deben ser uniformes y bien definidos.

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, se presentan:

Bandejas de cartón por 30 unidades

En esta presentación se comercializa en huevo AAA, AA, A y B

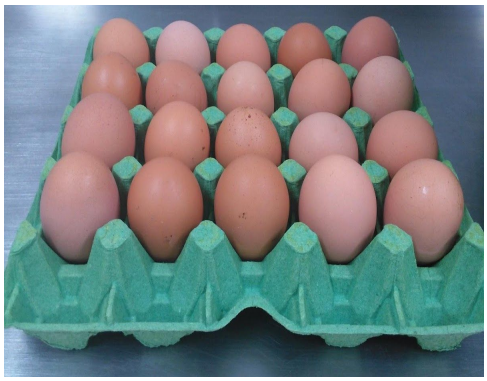






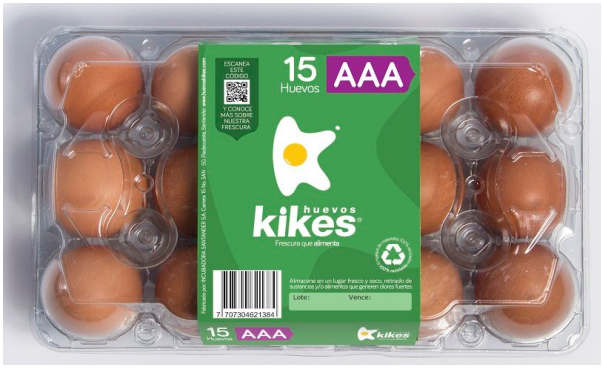
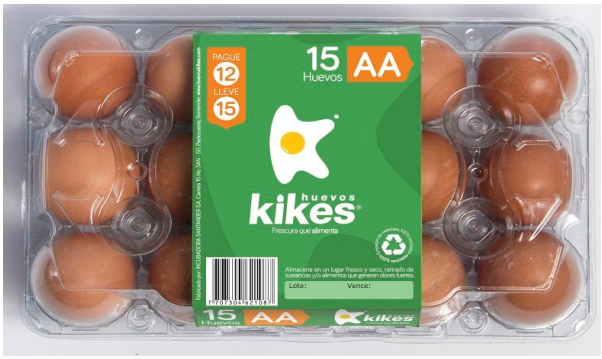
Bandejas de cartón por 20 unidades

En esta presentación se comercializa en huevo Jumbo





Bandejas de cartón por 15 unidades En esta presentación se comercializa en huevo AA y A	
Bandejas de cartón por 12 unidades En esta presentación se comercializa en huevo AA y A	
Bandejas PET por 10 unidades En esta presentación se comercializa huevo AA y A	 
Bandejas PET por 12 unidades En esta presentación se comercializa huevo AA y A	 

Bandejas PET por 24 unidades En esta presentación se comercializa huevo AA y A	 
Bandejas PET por 30 unidades En esta presentación se comercializa en huevo AA y A	 
Bandejas PET por 15 unidades En esta presentación se comercializa en: huevo AAA, AA y A	 

	  
Caja por 60 y 90 unidades En esta presentación se comercializa huevo AA y A	 

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. ❖ Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños ❖ 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. ❖ 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. ❖ 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 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. ❖ 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. ❖ 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.

DISTRIBUCIÓN
Distribución directa canal tienda a tienda (TAT) Distribución canal Autoservicios Distribución canal Food Service

REQUISITOS DE ROTULADO
El producto que requiere ser rotulado, es todo aquel que se presenta en condición de “empacado”, es decir, aquel que tiene una bandeja de protección o aquel que se presenta en estuche (base y tapa). El producto que está en bandejas sueltas, sin ningún tipo de empaque adicional, se denomina producto a granel y no requiere ser rotulado.

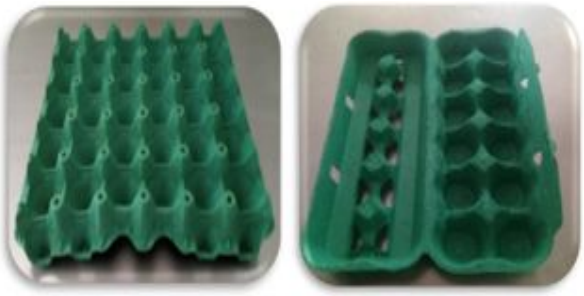
Identificación de lote: Para toda la producción de Incubadora Santander S.A se define como lote de producción todo el huevo clasificado en un día calendario, el cual corresponde a la misma fecha de empaque.

REQUISITOS NORMATIVOS

Decreto 3075 de 1997
Resolución 2674 de 2013
Norma técnica colombiana 1240: Cumplimiento de requisitos de producto
Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado
Resolución resolución 834 de 2013.
Concepto sanitario de establecimientos: emitido por la secretaría de salud del municipio correspondiente, con frecuencia anual.
Registro sanitario: De acuerdo a lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013, en su artículo 37, el huevo entero en cáscara se exceptúa de dicho requisito, por ser alimento de origen animal, que no ha sido sometido a ningún proceso de transformación.

COMO DISPONER NUESTRO RESIDUO KIKES

Residuos ordinarios	Son aquellos producidos en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y el medio ambiente. Por esto se dispone en el contenedor de basura que se encuentra en nuestras casas. Estos residuos son:



Bandejas de cartón



Cáscara de huevo



Rótulos

Residuos reciclables	Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden ser transformados para ser incluidos en procesos productivos como materia prima o ser reutilizados para diferentes actividades. Por esto se dispone con los materiales que reciclamos en nuestras casas. Estos residuos son:



Bandejas R-PET.



Etiquetas de cartón.



Zuncho **Cajas de cartón**