	FICHA TÉCNICA HUEVOS DE GALLINA	**CÓDIGO: O-PD-006**
		VERSIÓN: 02
		VIGENCIA: 09 ABR 2024

1. IDENTIFICACION DEL PROVEEDOR

Fábrica o Planta			
Actividad	Granja la Glorieta - Bocachica		
Dirección	Vereda Alto Arauca, Risaralda, Caldas.		
Teléfono	3156171189	**Email**	contacto@100porcientohuevos.com
Nombre del contacto del área de calidad	Valentina Castro	**Teléfono**	3205444724
Registro sanitario o notificación sanitaria	Registro ICA Granja avícola Biosegura – Resolución 000017017 del 2022		

2. OBJETIVO

Describir las características integrales del huevo entero en cáscara.

3. DESARROLLO

3.1. NOMBRE DEL PRODUCTO: Huevos de gallina
3.2. MARCA COMERCIAL: 100% Huevos con amor

3.3. 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 al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales.

ELABORÓ	**REVISÓ**	**APROBÓ**
Valentina Castro Cardona Gerente de Calidad.	Viviana Marcela Zapata. Gerente de Producción.	Dagober Ciro Gerente General.
FIRMA:	**FIRMA:**	**FIRMA:**
Valentina Castro Cardona	Viviana Marcela Zapata	

3.4. CARACTERISTICAS FÍSICAS

- **Cáscara:** conformada principalmente por carbonato de calcio, es la primera protección del huevo. En condiciones óptimas debe ser entera, limpia (según criterios de la 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 traslucida y sin impurezas, cubre poco espacio, es espesa y firme.

- **Yema:** es el ovulo propiamente dicho, está constituido 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 color amarillo, uniforme sin impurezas, redonda, se destaca sobre la clara y debe ubicarse en el centro de la misma.

3.5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

REQUISITOS	n	m	M	c
Salmonella	5	Ausencia	---	0

n: número de muestras
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c: número de muestras permitidas con resultado entre m y M

3.6. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

COMPONENTE	HUEVO ENTERO	CLARA	YEMA
Agua (g)	37.5	17.28	13.9
Energía (Kcal)	75	17	59
Proteína (g)	6	4	3
Grasa (g)	5	-	5.28
Ácidos Grasos Saturados (g)	1.68	-	1.68
Ácidos Grasos Polinsaturados (g)	0.72	-	0.72
Ácido Graso Linoleico	0.57	-	0.57
Ácidos Grasos Monoinsaturados (g)	1.9	-	1.9
Ácido Graso Oleico	1.73	-	1.73
Colesterol (mg)	213	-	213
Carbohidratos (g)	1	0.30	0.30
Fósforo (mg)	89	3.7	84.3
Hierro (mg)	0.7	-	06
Magnesio (mg)	6	4	1
Zinc (mg)	0.57	-	0.57
Vitamina A (ER)	96	-	0.57
Vitamina D (UI)	0.87	-	0.87
Riboflavina (mg)	0.25	0.15	0.11
Ácido Fólico (mg)	24	0.54	25
Vitamina B12 (mg)	0.77	0.02	0.64
Biotina (ug)	12.2	-	12.2
Colina	125	-	12.2

3.7. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

PARAMETROS	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

3.8. 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:

CATEGORIAS	PESO EN GRAMOS
Jumbo	>78.0 g
AAA (Super)	67.0 – 77.9 g
AA	60.0 – 66.9 g
A	53.0 – 59.9 g
B	46.0 – 52.9 g
C	<46.0 g

3.9. REQUISITOS DE CALIDAD

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	CUMPLIMIENTO
CÁSCARA	Entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista)
	Limpio. Si existe presencia de sangre, polvo, excremento de aves, restos de huevo, esta debe ser menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara
	Color característico dependiendo de la línea genética

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Valentina Castro Cardona Gerente de Calidad. **FIRMA:**	Viviana Marcela Zapata. Gerente de Producción. **FIRMA:**	Dagober Ciro Gerente General. **FIRMA:**

3.10. PROPIEDADES DEL HUEVO

- Capacidad Coagulante
- Capacidad Espumante
- Capacidad Emulsionante
- Capacidad Colorante
- Capacidad Aromatizante
- Capacidad Anticristalizante.

3.11. RECOMENDACIONES DE USO

Entre otras se encuentran:

- Hogar: recetas al gusto del consumidor

- Industria de Alimentos para la producción de:

    - Merengues
    - Productos horneados
    - Pudín
    - Pastas alimenticias
    - Mousses
    - Tartas y glaseadas
    - Salsas
    - Flan
    - Panadería
    - Mayonesas

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, por otra parte, se presenta mayor riesgo de desarrollar alergias o infecciones.

ELABORÓ	**REVISÓ**	**APROBÓ**
Valentina Castro Cardona Gerente de Calidad.	Viviana Marcela Zapata. Gerente de Producción.	Dagober Ciro Gerente General.
FIRMA:	**FIRMA:**	**FIRMA:**
Valentina Castro Cardona	Viviana Marcela Zapata	

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

3.12. PRECAUCIÓN Y RESTRICCIONES

Su consumo no tiene precauciones y/o restricciones. Alérgeno natural.

3.13. PRESENTACIÓN COMERCIAL

El huevo comercial es empacado en bandejas 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 por 30 unidades
- Bandeja por 15 unidades
- Bandejas por 12 unidades
- Bandejas por 6 unidades

3.14. CARACTERÍSTICAS DEL 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 plásticas

Las bandejas de plástico son transparentes y son fabricadas mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos y libre de abolladuras.

3.15. 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.
- Los huevos podrán almacenarse en refrigeración únicamente si están contenidos en recipientes cerrados que impidan la contaminación cruzada de los demás alimentos contenidos en el refrigerador.

Condiciones de almacenamiento en bodegas:

- Las bodegas de almacenamiento son libres de cualquier tipo de humedad y se evita la luz directa del sol.
- No almacenar directamente sobre el piso.
- Las bodegas cumplen con condiciones sanitarias adecuadas para el almacenamiento de alimentos.
- Se debe mantener el producto alejado de cualquier presencia de solventes, productos químicos o contaminantes naturales, de alimentos u otros materiales que emanen olores fuertes

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.

ELABORÓ	**REVISÓ**	**APROBÓ**
Valentina Castro Cardona Gerente de Calidad.	Viviana Marcela Zapata. Gerente de Producción.	Dagober Ciro Gerente General.
FIRMA:	**FIRMA:**	**FIRMA:**
Valentina Castro Cardona	Viviana Marcela Zapata	

3.16. VIDA ÚTIL

Treinta (30) días, en cuanto no tengan ningún tipo de alteración (Rotura, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños).

- Un huevo con cáscara intacta tiene una vida útil de aproximadamente 28 – 30 días, a temperaturas por debajo de los 22°C
- A temperatura media entre 22°C y 27°C la vida útil es de aproximadamente 15 – 20 días.
- A temperaturas por encima de los 27°C la vida útil es de aproximadamente de 10 días.