PRODUCTO

PROVEEDOR	**HORACIO VARGAS Y CIA S EN C**

DEFINICION DE PRODUCTO	**El huevo es el resultado del proceso de postura de aves mantenidas bajo un sistema intensivo de explotación avícola industrial. El producto es de figura ovoide, color de la cáscara blanco o marrón, olor y sabor característicos; no es sometido a ningún proceso de conservación y libre de contaminación, recolectado en la granja de producción y transportado a la planta de Clasificación; sometido a un proceso de clasificación por peso de acuerdo con ultima actualización la norma ICONTEC NTC 1240**

PRESENTACIONES	Peso/ Volumen	Marca
HUEVO ROJO AAA X 30 (EXTRA)	MINIMO 67.0 GR- MAX 77 GR	SERVI HUEVO
HUEVO ROJO AA X 30	MINIMO 60 GR 66.9 GR	SERVI HUEVO
HUEVO ROJO A X 30 UNIDADES	MINIMO 53.9GR-MAX 59.9 GR	SERVI HUEVO
HUEVO ROJO B X 30 UNIDADES	MINIMO 46.0 GR-MAX 52.9 GR	SERVI HUEVO
HUEVO ROJO C X 30 UNIDADES	MINIMO <46.0GR	SERVI HUEVO

A – FICHA DE IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR

	Proveedor	Comprador	Gestión de Calidad
Nombre	CARLOS FERNANDO VARGAS FLOREZ		CARLOS FERNANDO VARGAS FLOREZ
Cargo	Gerente	Cliente	Coordinador Calidad
Firma	Carlos vargas		
Fecha de Aplicación	23-01-2016		

EMPRESA	HORACIO VARGAS Y CIA S EN C

SEDE					
Dirección	CENTRAL DE ABASTOS B 2 L 12 , ITAGUI (ANTIOQUIA)				
Teléfono	(4)448 44 53	**Fax**	(4) 448 44 53	**E-mail**	carlosvargas@servihuevo.com
Nombre del contacto del área tema Calidad	Carlos Fernando Vargas F.		**Línea Directa**	(4) 448 44 53	
Nombre del contacto Comercial	Carlos Fernando Vargas F.		**Línea Directa**	(4) 448 44 53	

Fábrica o Planta 1 / (Sociedad)					
Actividad	ALMACENAJE, EMPAQUE,DISTRIBUCION				
Dirección	CENTRAL ABASTOS B 2 L 12				
Teléfono	(4)448 44 53	**Fax**	(4)448 44 53	**E-mail**	carlosvargas@servihuevo.com
Nombre del contacto del área de Calidad	Carlos Fernando Vargas F.		**Línea Directa**	(4)448 44 53	
Registro Sanitario o Notificación Sanitaria	CERTIFICACION SANITARIA DEL MUNICIPIO DE ITAGUI E-215B09				

Fábrica o Planta 2 / (Sociedad)					
Actividad	GRANJA AVICOLA LA MISERICORDIA				
Dirección	SAN PEDRO DE LOS MILAGROS				
Teléfono	(4) 448 44 53	**Fax**	(4)448 44 53	**E-mail**	carlosvargas@servihuevo.com
Nombre del contacto del área de Calidad	Carlos Fernando Vargas F.		**Línea Directa**	(4)448 44 53	
Registro Sanitario o Notificación Sanitaria	REGISTRO ICA 0566401647				

B – MATERIAS PRIMAS / FORMULACIÓN / EMBALAJES / VIDA UTIL DE PRODUCTO

B1. MATERIAS PRIMAS / FORMULACION

N°	Ingredientes, Aditivos Saborizantes/ Componentes Descripción	Formulación %	Cantidad en el producto terminado en g ó ml Cubeta x 30 unidades
	Cascara	10	168 g / 174 g
	Yema	30	504 g / 522 g
	Clara	60	1,008 g / 1044 g
		100%	**1680 g / 1740 g**

B. 2. EMBALAJES

No.	Descripción del Envase (Aquel que está en contacto directo con el Producto)
	BANDEJA DE PULPA DE PAPEL 56 GRM
No.	**Descripción del Empaque(Aquel que cubre el envase del Producto)**
	NA
No.	**Descripción del Empaque Secundario (Aquel que cubre el Empaque del Producto)**
	NA

B.3. VIDA UTIL DEL PRODUCTO

Definición de la Fecha de Fabricación	FECHA DE PRODUCCION
Duración de Vencimiento	30 DIAS a temperatura ambiente
Garantía de la Vida Util del Producto a la entrega en Bodega.	23 DIAS

C – FICHA DE ESPECIFICACIÓN TECNICA

C.1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

PARAMETROS	ESPECIFICACIONES – TOLERANCIAS	TABLA DE DEFECTOS	
		Defectos menores	Defectos Mayores
Aspecto	Cáscara limpia, uniforme , de forma ligeramente irregular, sin fisuras, y pequeñas áreas con manchas	Pequeñas áreas manchadas, forma ligeramente anormal, superficie rugosa, color no uniforme	Fisuras, manchado en más de un 25% de su superficie, sucia, consistencia blanda, color anormal.
Color	Claro castaño (Marrón) o blanco	Color castaño o blanco característico	Manchas blancas recubriendo un gran porcentaje de la cascara
Olor	Suave y soso.	Suave, soso no penetrante	Olor desagradable, fétido
Textura	Clara: fluida, densa, transparente y limpia. Yema abultada de forma esferoidal color amarillo-anaranjado	Clara ligeramente acuosa. Yema ligeramente descentrada, sin contornos claros y visibles	Clara con escaza altura completamente acuosa y sin adherencia. Yema extendida sobre la superficie en capa de baja altura, perdida de la forma esferoidal puede presentar finas arrugas sobre la membrana que la recubre, resulta imposible separar la yema de la clara
Sabor	Agradable	Agradable que cambia al momento de la preparación	Sabor mohoso y desagradable

C.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS	RESULTADOS	TABLA DE DEFECTOS		NORMA DE REFERENCIA
		Defectos Menores	Defectos Mayores	
• Salmonella sp UFC/25g	Ausencia	NA	Presencia	INVIMA Huevos en cáscara

C.3. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

PARAMETROS	RESULTADOS	TABLA DE DEFECTOS		
		Defectos menores	Defectos Mayores	
• **Cáscara**	Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas machadas	Pequeñas áreas manchadas, forma ligeramente anormal, superficie rugosa, color no uniforme	Roto, manchado en más de un 25% de su superficie, consistencia blanda, color anormal	
• **Cámara de aire, espesor máximo en mm**	9	Altura mayor de 9 mm, pero inferior a 15 mm	Altura mayor a 15 mm	
• **Clara (transparencia al ovoscopio)**	Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida	Ligeramente acuosa y poco adherida	Completamente acuosa y sin adherencia	
• **Yema (transparencia al ovoscopio)**	Yema visible solamente como sombra, sin contornos claros al mover el huevo, no deberá alejarse mucho del centro	Ligeramente descentrada, sin contornos claros y visibles	Descentrada, aumento de tamaño, contornos claros y visibles, desarrollo microbiano y manchas de sangre	

C – FICHA DE ESPECIFICACIÓN TECNICA

C.3. CARACTERÍSTICAS BROMATOLOGICAS

PARAMETROS	RESULTADOS	TABLA DE DEFECTOS		NORMA DE REFERENCIA
		Defectos menores	Defectos Mayores	
• Humedad g/100g	74.0	89	Max 89	Norma Interna
• Grasa g/100g	10	12	Max 12	
• Ceniza g/100g	0.8	1,0	Max 1.0	
• Carbohidratos g/100g	0.6 g	0,72	Max 0,72	
• Proteina g/100g	6.25 g	5	Min 5	
• Calorías Kcal/100g	75	90	Max 90	
•				

D – IDENTIFICACIÓN / TRAZABILIDAD

D.1 DEFINICIÓN DE UN LOTE DE PRODUCTO TERMINADO

Definición: Todo el producto terminado empacado, de un mismo galpón de producción, empacado en el mismo día

Método de Identificación de un lote: El lote se identifica con el número que identifica el día del año, seguido del número de galpón,

Ejemplo usado en el envase – y significado:197- 01
197 día del año (julio 16) y del galpón #1 de producción

Tamaño de lote: 20000 HUEVOS DIARIOS

D.2. FECHA DE VENCIMIENTO

	Localización en el Envase	Significado y Ejemplo
- **Código de Identificación** - **Modo de Codificación (Tinta Indeleble)**	La fecha de vencimiento se encuentra en el frente de la etiqueta , y se coloca con un fechador manual de tinta indeleble.	VEN: 27 AGO 2014 Lo cual indica que el producto vence el 27 de agosto del año 2014

CONDICIONES DE RECHAZO DEL PRODUCTO :

CASCARA SUCIA
OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO
CASCARA AVERIADA O PEGADA A EL EMPAQUE
OLOR DESAGRADABLE
PESO DEL PRODUCTO POR DEBAJO A LA NORMA DE INCOTEC ,SEGUN REFERENCIA PACTADA
VER DEFECTOS MAYORES C.1