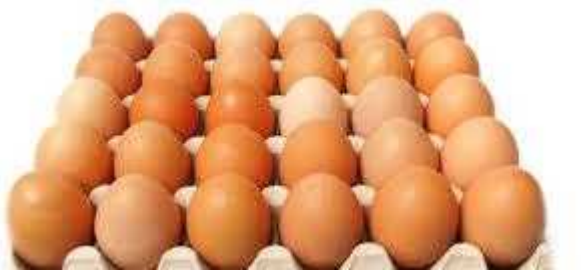
Vital Huevo S.A.S.	**FICHA TÉCNICA DE HUEVOS FRESCOS DE GALLINA LIBRE**	Versión: 01-2017

NOMBRE DEL PRODUCTO	HUEVOS FRESCOS DE GALLINA LIBRE



DESCRIPCIÓN GENERAL	El huevo de gallina es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus domesticus), constituida por la cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Cáscara: Cubierta exterior del huevo, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo.
	Clara o albumen: Solución viscosa (coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara.
	Yema: Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	
PARÁMETRO	**ESPECIFICACIONES**
ASPECTO	Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista).
COLOR	Característico de la línea genética.
OLOR	Característico al producto, ausencia de olores extraños.
TEXTURA	Cascara lisa.
SABOR	Característico al huevo de gallina.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS
Salmonella: Ausencia / 25 g.

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:

Vital Huevo S.A.S.	**FICHA TÉCNICA DE HUEVOS FRESCOS DE GALLINA LIBRE**	Versión: 01-2017

REFERENCIA	MASA (Gramos)
Jumbo	+ 78,0
AAA	67,0 a 77,9
AA	60, 0 a 66,9
A	53,0 a 59,9

TRATAMIENTO
No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación, ni refrigerados en los locales de Huevos 2AC.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN
Los huevos se almacenan en los locales de HUEVOS 2AC. a Tª ambiente hasta su distribución.

RECOMENDACIONES DE USO
Su consumo más frecuente es cocinado (pasado por agua, cocido o frito). También puede utilizarse como ingrediente de las industrias alimentarias en la preparación de alimentos elaborados como salsas, postres o platos preparados.

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

DURACIÓN
Consumir preferiblemente antes de los 28 días siguientes a la postura, en cuanto las unidades de huevo no tengan ningún tipo de alteración (rotura, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños), ni cambios fuertes en la temperatura de almacenamiento.

PRESENTACIÓN COMERCIAL
El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales 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. De acuerdo a las necesidades del cliente.