



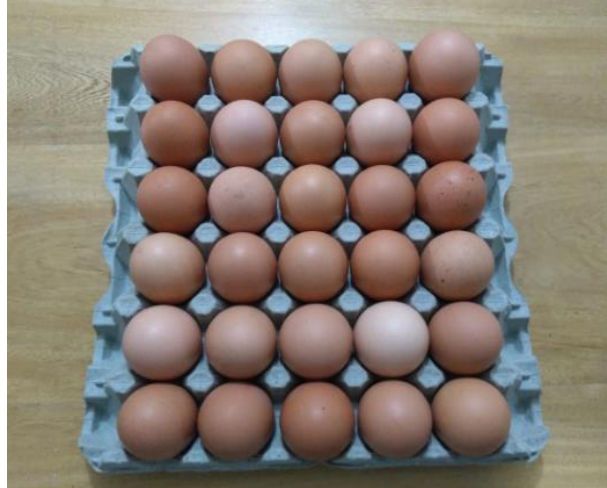
FICHA TÉCNICA DE HUEVOS FRESCOS DE GALLINA LIBRE

Versión 01- 2018

Página 1 de 2

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	ESPECIFICACIÓN
ASPECTO	Forma ovooidal, 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	Cáscara lisa
SABOR	Característico a huevo de gallina.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Salmonella : Ausencia / 25 g



FICHA TÉCNICA DE HUEVOS FRESCOS DE GALLINA LIBRE

Versión 01- 2018

Página 2 de 2

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	>78,0
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 se presentan:

Bandejas de cartón por 30 unidades
En esta presentación se comercializa
huevo A, AA, AAA y JUMBO
Pueden estar al granel o empacados con doble
bandeja.

