

	PRODUCTO : HUEVO DE GALLINA	FECHA ELABORACION : 7/10/2020
		CODIGO : FT-HG -KA-PAE-2020-01
		REVISION I 01
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Huevo de gallina: es producido por la gallina (<i>Gallus domesticus</i>). Contiene el embrión y las sustancias destinadas a su nutrición, el cual es utilizado para consumo humano.
ALMACENAMIENTO	Lugar fresco y seco con buenas condiciones higiénico –sanitarias y ambientales, protegidos del suelo y paredes. Para consumo luego de varios días necesita refrigeración.
ENVASE	Envases diseñados para colocar huevos, de un material adecuado, resistentes a los golpes. Deben ser nuevos, limpios y secos.

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos Generales

Los huevos deberán ser frescos, libres de suciedad tales como excremento, manchas de sangre, restos de plumas. El cascaron no debe estar fracturado (grietas finas) o tener abolladuras por golpes.

Luego de romper el cascaron, el contenido de los huevos debe presentar un aspecto normal, con la clara separada de las yemas, las yemas redondeadas y de color amarillo, sin presencia de sangre. No deben tener el disco germinal desarrollado ni estar incubados.

2.2 Requisitos físicos (peso)

Los huevos a ser entregados en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso de 55 – 60 gramos.

2.3 Requisitos Organolépticos.

CARACTERISTICAS	DESCRIPCION
Aspecto	Huevos con cascara y cutícula normal, sin grietas. La clara de consistencia gelatinosa, yemas de color amarillo, centradas.
Color	Cascara de color uniforme, de acuerdo al color del huevo seleccionado
Sabor	Para evaluar el sabor el huevo debe estar cocido. Propio de huevos sanos.
Olor	Propio del huevo fresco, sin olores extraños.



LIZ JOSEFUA FELIPE DPTO. ASESURAMIENTO CALIDAD ALIMENTOS