

 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil <b>INABIE</b></p>	<b>PRODUCTO : HUEVOS FRESCOS</b>	FECHA ACTUALIZACION : 71/2022
		CODIGO : FT-H-PR-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

1-DATOS GENERALES	
<b>DEFINICIONES</b>	<b>Huevos frescos:</b> Es el producto de la gallina ( <i>Gallus domesticus</i> ) que contiene el germen del embrión y las sustancias destinadas a su nutrición, el cual es utilizado para consumo humano.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura, humedad). Los huevos deben almacenarse en un lugar limpio, fresco, protegidos y aislados del suelo.
<b>ENVASE</b>	Los envases donde se colocan los huevos deben ser de una material adecuado, resistentes a golpes. Deben ser nuevos, limpios y secos.

2.REQUISITOS	
<b><u>2.1 Requisitos generales</u></b>	
Los huevos deberán ser frescos y limpios. Estarán libres de suciedad, manchas de sangre o excremento. El cascarón no debe estar fracturado. Los huevos no deben tener el disco germinal desarrollado ni estar incubados.	
<b><u>2.2 Requisitos Físicos</u></b>	
Los huevos adquiridos en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) serán grado A con un peso promedio de 50 – 60 gramos.	
<b><u>2.3 Requisitos Organolépticos</u></b>	
<b>ASPECTO</b>	Cáscara y cutícula normal, limpia, intacta.
<b>COLOR</b>	Cascara de color uniforme. La clara de consistencia gelatinosa, transparente, las yemas de color amarillo, centradas, sin manchas, sin desarrollo perceptible de germen.
<b>OLOR</b>	Propio del huevo fresco. Ausencia de olores extraños.
<b>SABOR</b>	Se evalúa en el producto cocido. Característico del producto.