



FICHA TÉCNICA HUEVO FRESCO CATEGORÍA A

FECHA: 9/05/2017
EDICIÓN: 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias de alimentación tanto blanco como moreno.
COMPOSICIÓN	Huevos de gallina con cáscara de categoría A.
TRATAMIENTO	No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados en los locales de RUJAMAR, S.L.U.
PRESENTACIÓN	Se adjunta anexo de todas las presentaciones disponibles.
ETIQUETADO	<p>Los huevos llevan marcado en la cáscara el código del productor. Tolerancia de marcas ilegibles: 20 % de los huevos.</p> <p>Los envases y embalajes están identificados con las siguientes indicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Denominación del producto ✓ Razón social y domicilio del centro de embalaje ✓ Código del centro de embalaje ✓ Categoría de calidad y categoría en razón del peso con la escala de peso ✓ Número de huevos embalados ✓ Fecha de duración mínima ✓ Recomendación a los consumidores de conservar los huevos en el frigorífico. ✓ Sistema de cría ✓ Número de Lote ✓ Explicación del código del productor, marcado en el huevo
TRANSPORTE	El transporte se realiza en vehículos isoterms.
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	<p>Los huevos de Categoría A se almacenan en los locales de RUJAMAR a Tª ambiente hasta su expedición.</p> <p>Mantener refrigerados los huevos después de la compra.</p>
DESTINO	Destinado a todo el público en general. Excepto alérgicos al huevo.
USO PREVISTO	<p>Se puede consumir crudo para elaboración de salsas, mahonesas, merengue...</p> <p>Consumo más frecuente: Cocinado (pasado por agua, cocido o frito)</p>
DURACIÓN	Consumir preferentemente antes de los veintiocho días siguientes a la puesta.
CRITERIOS FÍSICO QUÍMICOS	<p>Huevos de Categoría A (Huevos Frescos)</p> <p><u>Cáscara y cutícula:</u> de forma normal, limpias e intactas.</p> <p><u>Cámara de aire:</u> altura fija no superior a 6 mm.</p> <p><u>Clara:</u> transparente y traslúcida.</p> <p><u>Yema:</u> visible al trasluz solo como una sombra, sin contorno claramente discernible.</p> <p><u>Germen:</u> desarrollo imperceptible.</p> <p>Ausencia de <u>materias extrañas</u> y <u>olores extraños</u>.</p> <p>Tolerancia de defectos de calidad: 5 % (10 % en lotes menores de 180 huevos)</p> <p><u>Peso:</u> XL; Muy Grandes 73 gramos o más.</p> <p style="padding-left: 20px;">L; Grandes de 63 a 73 gramos, este último peso excluido.</p> <p style="padding-left: 20px;">M; Medianos de 53 a 63 gramos, este último peso excluido.</p> <p style="padding-left: 20px;">S; Pequeños menos de 53 gramos.</p> <p>Tolerancia de peso: máximo 10 % de huevos de las categorías de peso limítrofes. (20 % en lotes menores de 180 huevos)</p> <p>No más del 5 % de huevos de la categoría de peso inmediatamente inferior. (10 % en lotes menores de 180 huevos)</p>



FICHA TÉCNICA HUEVO FRESCO CATEGORÍA A

FECHA: 9/05/2017
EDICIÓN: 2

<p>CRITERIOS NUTRICIONALES</p>	<p><u>Huevos de Categoría A (Huevos Frescos)</u></p> <p>VALORES POR CADA 100 G</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ PROTEINA: 12,2 ▪ GRASA: 12,7 <ul style="list-style-type: none"> ○ De los cuales acidos grasos saturados: 4,3 ▪ HIDRATOS DE CARBONO: 0,5 <ul style="list-style-type: none"> ▪ DE LOS CUALES AZUCARES: <0,5 ▪ ENERGÍA: 165 Kcal/ 686Kj ▪ SAL: 0,40
<p>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</p>	<p>Contenido máximo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HUEVO: <ul style="list-style-type: none"> ○ Suma de dioxinas, furanos y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F + PCB) 5,0 pg/g grasa. Suma de dioxinas y furanos (PCDD/F) 2,5 pg/g grasa. ○ Salmonella int. y ext. ausencia en 25gr. ○ Aerobios mesofilos <10UFC/GR ○ E.Coli <10UFC en gr
<p>OTROS CRITERIOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausencia de residuos o sustancias no autorizadas. ▪ El producto no contiene OMG's.
<p>PRESENTACIÓN</p>	<p>Formatos:</p> <p>Granel XL 10 unidades</p> <p>Granel L, M, S 30 unidades</p> <p>Estuchado XL 10 unidades</p> <p>Estuchado L 12 unidades</p> <p>Estuchado L 6 unidades</p> <p>Retractilado XL 10 unidades</p> <p>Retractilado XL, L, M 12 unidades</p> <p>Disponibilidad para al estudio de cualquier formato que requiera el cliente.</p>