



## FICHA TÉCNICA HUEVO FRESCO SUELO SAE LICES CATEGORÍA A

EDICIÓN: 01

FECHA: 16/08/2016

MAPPCC

Página 1 de 2

<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Huevos de gallinas criadas en el suelo con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias de alimentación.
<b>COMPOSICIÓN</b>	Huevos de gallina criada en el suelo con cáscara de categoría A.
<b>TRATAMIENTO</b>	No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados en los locales de <b>RUJAMAR, S.L.U.</b>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Se adjunta anexo de todas las presentaciones disponibles.
<b>ETIQUETADO</b>	<p>Los huevos llevan marcado en la cáscara el código del productor.  <b>Tolerancia de marcas ilegibles:</b> 20 % de los huevos.</p> <p>Los envases y embalajes están identificados con las siguientes indicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Denominación del producto</li> <li>✓ Razón social y domicilio del centro de embalaje</li> <li>✓ Código del centro de embalaje</li> <li>✓ Categoría de calidad y categoría en razón del peso con la escala de peso</li> <li>✓ Número de huevos embalados</li> <li>✓ Fecha de duración mínima</li> <li>✓ Recomendación a los consumidores de conservar los huevos en el frigorífico.</li> <li>✓ Sistema de cría</li> <li>✓ Número de Lote</li> <li>✓ Explicación del código del productor, marcado en el huevo</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte se realiza en vehículos isoterms o refrigerados dependiendo de la temperatura indicada en el transporte.
<b>ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	Los huevos de Categoría A se almacenan en los locales de <b>RUJAMAR</b> a Tª ambiente hasta su expedición. Mantener refrigerados los huevos después de la compra.
<b>DESTINO</b>	Destinado a todo el público en general. Excepto alérgicos al huevo.
<b>USO PREVISTO</b>	Se puede consumir crudo para elaboración de salsas, mahonesas, merengue... Consumo más frecuente: Cocinado (pasado por agua, cocido o frito)
<b>DURACIÓN</b>	Consumir preferentemente antes de los veintiocho días siguientes a la puesta.
<b>CRITERIOS FÍSICO QUÍMICOS</b>	<p><b>Huevos de Categoría A (Huevos Frescos)</b></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><b>Tolerancia de defectos de calidad:</b> 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><b>Tolerancia de peso:</b> 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> <p><b>Contenido máximo:</b> Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS) 5,0 pg/g grasa</p>



## FICHA TÉCNICA HUEVO FRESCO SUELO SAELICES CATEGORÍA A

EDICIÓN: 01

FECHA: 16/08/2016

MAPPCC

Página 2 de 2

<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</b>	<p><b>Contenido máximo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salmonella .....Ausencia / 25 g</li> <li>- Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCBOMS) 5,0 µg/g grasa</li> <li>- Aerobios mesofilos: &lt;10ufc/g</li> <li>- E.Coli: &lt;10ufc/g</li> </ul>
<b>OTROS CRITERIOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ausencia de residuos o sustancias no autorizadas.</li> <li>▪ El producto no contiene OMG's.</li> <li>▪ Es un huevo producido por gallinas criadas en el suelo</li> </ul>

<b>PRESENTACIÓN</b>	<p><b>Formatos:</b></p> <p>Granel XL 20 unidades          Granel L, M, S 30 unidades          Estuchado L y M 6 (peso mínimo 318gr)          Estuchado L y M 10 unidades (peso mínimo 530gr)</p> <p>Disponibilidad para al estudio de cualquier formato que requiera el cliente.</p>