



FICHA TÉCNICA HUEVO FRESCO CAMPERO CATEGORÍA A GALLINAS CAMPERAS ALIMENTADAS CON CEREALES

EDICIÓN: 07

FECHA 10/07/2020

MAPPCC

Página 1 de 3

RAZÓN SOCIAL DEL PRODUCTOR	GRUPO AVÍCOLA RUJAMAR S.L.U.
CENTRO DE EMBALAJE	SAELICES(Cuenca) Ctra. Madrid-Valencia Km. 104
CÓDIGO CENTRO EMBALAJE	14002943/CU
CÓDIGO PRODUCTOR	1ES161860000020 1ES161860000028
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Huevos de gallina criadas en libertad (Camperas) con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias de alimentación.
COMPOSICIÓN	Huevos de gallina con cáscara de categoría A con una alimentación con más de un 60% de cereales de la composición del pienso. De este 60% no podrá ser el % de subproductos cereales superior al 15.
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.</p> <p>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 isotermos o refrigerados dependiendo de la temperatura indicada en el pedido.
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Los huevos de Categoría A se almacenan en los locales de RUJAMAR a T ^a ambiente hasta su expedición. Mantener refrigerados los huevos después de la compra.
DESTINO	Destinado a todo el público en general. Excepto alérgicos al huevo.
USO PREVISTO	Se puede consumir crudo para elaboración de salsas, mahonesas, merengue... Consumo más frecuente: Cocinado (pasado por agua, cocido o frito)
DURACIÓN	Consumir preferentemente antes de los veintiocho días siguientes a la puesta.
CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS	<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>



FICHA TÉCNICA HUEVO FRESCO CAMPERO CATEGORÍA A GALLINAS CAMPERAS ALIMENTADAS CON CEREALES

CRITERIOS DE PESO	<p>Tolerancia de defectos de calidad: 5 % (10 % en lotes menores de 180 huevos)</p> <p>Peso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diferentes calibres. Peso mínimo neto: 318g <p>Tolerancia de peso: todos los estuches tienen que pesar más de 318g.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diferentes calibres. Peso mínimo neto: 420g <ul style="list-style-type: none"> - Tolerancia de peso: todos los estuches tienen que pesar más de 530g. Diferentes calibres. Peso mínimo neto: 530g <p>Tolerancia de peso: todos los estuches tienen que pesar más de 530g.</p> <ul style="list-style-type: none"> - XL; Muy Grandes 73 gramos o más. - S; Pequeños menos de 53 gramos. <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>
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	<p>Contenido máximo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SalmonellaAusencia / 25 g - Aerobios mesofilos:..... <10ufc/g - E.Coli:..... <10ufc/g
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS	<p>Huevos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCBOMS) 5,0 pg/g grasa. Suma de dioxinas y furanos (PCDD/F) 2.5 pg/g grasa • Antibióticos: Ausencia
OTROS CRITERIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de residuos o sustancias no autorizadas. • El producto no contiene OMG's. • Es un huevo producido por gallinas criadas en libertad. • Todas las gallinas camperas de la explotación ES16186000020 están alimentadas cumpliendo el pliego de condiciones de huevos de gallinas alimentadas con cereales.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<p>Información Nutricional. Valores medios por 100 g</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valores Energéticos 534 Kj- 128 Kcal - Grasas: 8.4 g de las cuales saturadas: 2.8 g - Hidratos de Carbono: <0.5 g de los cuales azúcares < 0.5 g - Proteínas: 13.1 g - Sal: 0.40 g
--------------------------------	---

PRESENTACIÓN	<p>Formatos:</p> <p>Granel XL 20 unidades y 30 unidades</p> <p>Granel XL 6 unidades</p> <p>Granel L, M, S 30 unidades</p> <p>Estuchado L y M 6 unidades (peso mínimo 318gr)</p> <p>Estuchado L y M 10 unidades (peso minio 530g) gallinas alimentadas con cereales.</p> <p>Estuchado XL y L 6 unidades (peso mínimo 420gr)</p>
---------------------	---

**FICHA TÉCNICA HUEVO FRESCO CAMPERO CATEGORÍA A
GALLINAS CAMPERAS ALIMENTADAS CON CERALES**

EDICIÓN: 07

FECHA 10/07/2020

MAPPCC

Página 3 de 3

Disponibilidad para al estudio de cualquier formato que requiera el cliente.