

## 1. Objetivo

Describir por completo las propiedades del Huevo Fresco de Gallina, teniendo en cuenta sus factores sanitarios, higiénicos, sensoriales y nutritivos, para poder proporcionar al consumidor información completa y correcta que le permita conocer todas las características del producto.

## 2. Desarrollo

Nombre del producto:

Huevo Fresco de Gallina



<p><b>Descripción General</b></p>	<p>El huevo fresco de gallina es un alimento natural. Se origina de la ovoposición de la gallina. Es un alimento completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para desarrollar sus funciones biológicas. Se presenta al consumidor en su estado natural y no es sometido a ningún proceso industrial que altere o modifique sus características naturales.</p>
<p><b>Características Físicas</b></p>	<p>Cáscara (capa externa): Equivale al 11% del peso total del mismo. Está formada principalmente por carbonato de calcio, es la primera protección del huevo. En condiciones óptimas debe ser entera, sin roturas, limpia (según criterios de calidad de la NOM-159-SSA1). Las rugosidades, el color no uniforme, manchas y pequeñas deformaciones son tolerables.</p> <p>Clara: Equivale al 56% del peso total del mismo. Tiene como principal función la protección bacteriológica y física de la yema. Se constituye en un 88% de agua y un 11% de proteínas. Debe ser translúcida y sin impurezas, cubre poco espacio, es espesa, firme y levantada</p> <p>Yema: Equivale al 33% del peso total del mismo. Es el óvulo de la gallina, se conforma de 32% de lípidos, 17% de proteínas y 51% de agua. La yema contiene vitaminas y minerales. Es redonda de color amarillo, uniforme, sin impurezas, está al centro de la clara y se destaca sobre ella.</p>

<b>DÓN JAVIER</b>	Ficha Técnica Huevos Frescos de Gallina	Código: HDJ-FT-01	Versión 02
	Manejo de Calidad e Inocuidad	Fecha: 30/Agosto/2022	Página 2 de 7

Requisitos Microbiológicos			
Parámetro	Resultado	Método	Referencia
Salmonella	Ausencia en 25 gr de muestra	International Standard ISO 6579: 2002	NOM-159-SSA1
Mesófilos	Menor a 5x10 <sup>4</sup> UFC/g	International Standard ISO 6579: 2002	NOM-159-SSA1
Coliformes totales	Menor a 3NMP/mL	International Standard ISO 6579: 2002	NOM-159-SSA1

Características Sensoriales	
Parámetros	Especificaciones
Aspecto	Forma ovoidal, cáscara limpia (según indicaciones de la NOM-159-SSA1) y sin deformaciones
Color	Característico de la línea genética
Olor	Característico al producto
Textura	Cáscara lisa
Sabor	Característico a huevo de gallina

Requisitos Mínimos de Calidad para el Huevo de Gallina Fresco	
Características Físicas	Cumplimiento
Cáscara	Entera (sin fisuras o grietas apreciables a simple vista)  Limpio. Si existe presencia de polvo, excremento de aves, resto de huevo, ésta debe ser menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara*

\* Para Restaurantes, Pastelerías y servicios de fabricación de alimentos el requisito de presentación de la cáscara es completamente limpia

Clasificación	
Se clasifica según el peso en categorías el huevo de gallina, como se indica en la siguiente tabla de pesos para huevos frescos de las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) vigente NOM-159-SSA1	
Categoría	Masa (gramos)
Jumbo	>78
AAA	67,0 a 77.9
AA	60 a 66.9
A	53 a 59.9
B	46 a 52.9
C	< 46.0

**Composición Nutricional**

<b>Información nutricional</b>			
Tamaño por porción 1 unidad (50 g)			
Porciones por envase 30			
<b>Cantidad por porción</b>			
<b>Calorías 80</b>		<b>Calorías de grasa 45</b>	
			<b>Valor Diario*</b>
<b>Grasa total</b> 5 g			<b>8%</b>
Grasa saturada 1.5 g			8%
Grasa trans 0 g			
<b>Colesterol</b> 213 mg			<b>71%</b>
<b>Sodio</b> 70 mg			<b>3%</b>
<b>Carbohidrato total</b> 1 g			<b>0%</b>
Fibra dietaria 0 g			
Azúcares 0 g			
<b>Proteína</b> 6 g			<b>12%</b>
Vitamina A 6%	Hierro 4%	Calcio 2%	
No es fuente de vitamina C			
*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2000	2500
Grasa total	Menos de	65 g	80 g
Grasa sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g
<b>Calorías por gramo:</b>			
<b>Grasa</b> 9	<b>Carbohidratos</b> 4	<b>Proteína</b> 4	

**Consumidores**

Por sus propiedades y condiciones, el huevo de gallina fresco es un producto recomendable para el consumo de cualquier persona durante todas las etapas de su vida.

Etapa	Observaciones
Embarazo	Durante su etapa
Primera infancia	Se consume según indicaciones médicas – 5 años
Infancia	6 -11 años
Adolescencia	12 – 18 años
Juventud	14 – 26 años
Adulto	27 – 59 años
Adulto mayor	60 años o más

<b>DÓN JAVIER</b>	Ficha Técnica Huevos Frescos de Gallina	Código: HDJ-FT-01	Versión 02
	Manejo de Calidad e Inocuidad	Fecha: 30/Agosto/2022	Página 4 de 7

Recomendaciones de Uso	
Hogar	Preparación al gusto del consumidor
Industria Alimentaria	Materia prima o ingrediente para preparación de: merengues, productos horneados, pastas alimenticias, mousses, tartas, glaseados, salsas, soufflés, panadería, mayonesa, proteína en polvo, entre otros.
Uso no previsto del producto	Consumo crudo: Al ser consumido en estado crudo (con o sin cáscara) es posible que el sistema digestivo de los seres humanos no tenga la capacidad de asimilar todos los nutrientes del alimento y se presenta mayor riesgo de desarrollar alergias e infecciones.  Tratamientos estéticos.  Tratamientos no convencionales: utilizar el huevo fresco de gallina para tratar heridas o quemaduras puede exponer al ser humano a desarrollar infecciones.

Propiedades Tecno funcionales del Huevo
Espumante, aglutinante, clarificante, adhesiva, coagulante, gelificante, rebozado, colorante, emulsificante, aromatizante y espesante.

Precauciones y Restricciones
Su consumo no tiene precauciones y/o restricciones. Alérgeno natural.

Características de Empaque	
Cono de Huevo de Cartón	Contienen 30 piezas de huevo fresco Los conos de huevo son de color uniforme y fabricados con material reciclable con un proceso de moldeo. Los empaques no deben presentar manchas ni olores y estar libres de daños en alveolos. Las pestañas deben ser uniformes y bien definidas
Cono de Huevo de Plástico PET	Contienen 30 piezas de huevo fresco Los conos de huevo de plástico PET son de colores variables, fabricados con plástico reciclado (R-PET). No deben presentar perforaciones, cambios en calibre, ni diferencias de color. Las pestañas deben ser uniformes y bien definidas
Caja de Huevo de Cartón	Contienen conos de huevo de cartón al interior. Las cajas de huevo de cartón huevo son de color uniforme y fabricados con material reciclable mediante un proceso de corte y armado. Los empaques no deben

<b>DÓN JAVIER</b>	Ficha Técnica Huevos Frescos de Gallina	Código: HDJ-FT-01	Versión 02
	Manejo de Calidad e Inocuidad	Fecha: 30/Agosto/2022	Página 5 de 7

	presentar manchas ni olores y tener resistencia para soportar humedades y el peso del producto.
--	---

### Presentación Comercial

Los Huevos Frescos de Don Javier se entregan en empaques de alta calidad que cumplen con las condiciones requeridas para su protección de forma que no se altere las características físicas, químicas o sensoriales del producto.

De acuerdo a las necesidades del cliente se presentan en las siguientes formas:

<p><b>Caja de 360 Huevos</b></p> <p>Contiene 14 conos de cartón con un total de 360 Huevos Frescos de Gallina categoría AAA y AA</p>	
<p><b>Cono de Huevo de Plástico PET</b></p> <p>Se utilizan con clientes comerciales para hacer más sustentable nuestro negocio. Cada cono contiene 30 Huevos Frescos de Gallina categoría AAA y AA</p>	

### Conservación y Precauciones

<p>Condiciones de Almacenamiento en el Cocinas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El huevo se debe almacenar alejado de alimentos de fácil descomposición</li> <li>• Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños</li> <li>• Debe estar en un lugar fresco y sin humedades</li> <li>• Se recomienda almacenarlo a temperatura ambiente (pues refrigerado puede absorber humedad y perder resistencia el cascarón)</li> </ul>
<p>Condiciones de Almacenamiento en Bodega</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepción y almacenamiento: Es importante no dejar el producto sobre el piso y usar estibas plásticas separadas de la pared</li> <li>• Manejo: Es un producto que se debe manejar con cuidado, evitar rudeza y caídas</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Almacene el producto lejos de sustancias y/o alimentos que generen olores fuertes (detergentes, ambientadores, ajo, cebolla, cítricos entre otros) puesto que a través de la cáscara que es porosa pueden penetrar dichos olores y afectar el olor y sabor normal del producto</li><li>• Es importante resaltar las plagas (cucarachas, ratones, pulgas, larvas, arañas) pueden generar condiciones de deterioro del producto en un tiempo inferior a su declaración de vida útil. Por ejemplo, si el producto fuera contaminado con larvas de mosca se puede presentar el crecimiento de gusanos.</li><li>• Se deben retirar los huevos que han sido dañados durante su manejo, ya que su exposición al medio ambiente lo hace propenso a la contaminación interna y como consecuencia al deterioro y a que se produzcan malos olores que contaminarán los huevos que se encuentren cerca</li><li>• En las bodegas se debe almacenar a temperatura ambiente</li></ul>
Control durante la distribución y Comercialización	<ul style="list-style-type: none"><li>• El producto debe ser transportado en vehículos que tengan condiciones propicias para evitar la proliferación de microorganismos. Los vehículos deben estar fabricados con materiales que permitan una limpieza fácil y completa</li><li>• Se deben inspeccionar los vehículos antes de que sean cargados para asegurar la integridad y condiciones sanitarias de los mismos</li></ul>

#### Vida Útil

30 (treinta) días siempre y cuando las unidades de huevo no tengan alteraciones (roturas, fisuras, humedad, exposición a objetos líquidos extraños) ni cambios de temperatura fuertes en el almacenamiento.

#### Distribución

Distribución directa a comercios (DDC)  
Distribución a mayoristas (DM)

#### Requisitos de Rotulado

El producto que requiere ser rotulado es todo aquel que se presenta "empacado", es decir aquel que tiene una bandeja de protección o que se presenta con base y tapa. El Huevo Fresco de Gallina por ser a granel en Conos de Cartón o Conos de PET no requiere ser rotulado.

Identificación de lote: Para toda la producción de Huevo Don Javier S.P.R. de R.L. de C.V. se define como lote de producción todo el huevo clasificado en un día calendario de la Caseta de Huevo de donde proviene, la fecha de empaque corresponde a la fecha de producción.

#### Normatividad

La Secretaría de Desarrollo Rural (SEDER) a través del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASICA) garantiza que nuestros productos cumplen con los estándares de calidad e inocuidad

NOM-159-SSA1 Norma de Productos y Servicios. Huevo y sus productos.

NOM-251-SSA1-2009 Norma de Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Norma de requisitos de rotulado

### Cómo tratar los Residuos de Huevo Don Javier

Residuos ordinarios

Los producidos en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad que no presentan riesgos para la salud humana y el medio ambiente.

Por esta razón se pueden colocar en los contenedores de basura comunes que se encuentran en casas, comercios y negocios.

Estos residuos son:



Cajas de huevo  
Residuo reciclable por ser cartón



Cono de huevo  
Residuo reciclable por ser cartón



Cáscaras de huevo  
Residuo orgánico