

	<h1>HUEVO DE GALLINA</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 05</p>	<p>CÓDIGO: OVO-HG</p>	<p>Pág. 1 de 3</p>

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1.1 Denominación técnica | Huevo de Gallina |
| 1.2 Tipo de alimentos | Perecible |
| 1.3 Grupo de alimentos | Huevo y ovoproducto |
| 1.4 Descripción General | Se entiende por huevo de gallina, al óvulo completamente evolucionado, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Libre de olores desagradables.	NTP 011.219 2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación.
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	
Aspecto	Cáscara libre de roturas y quijaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no deberá estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros).	

2.2 Características Físico Químicas

Características	Especificación	Método	Referencia
Peso	Mínimo 56 gramos	Peso	NTP 011.219 2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación.
Cáscara	Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica	Visual y tacto	
Cámara de aire	Su altura no excederá los 5mm	<u>Destructivo:</u> Vernier o Micrómetro <u>No destructivo:</u> Ovoscopio	
Yema	Céntrica y fija	Ovoscopio	
Clara	Transparente, densa y firme	<u>Destructivo:</u> Visual	

2.3 Características Microbiológicas

Agentes microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g o mL	
					m	M
Aerobios mesófilos (*)	2	3	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella spp.</i> (*)	10	2	5	0	Ausencia /25 g o mL	-

(*)Determinación en el contenido del huevo.

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XII.1 Huevos con cáscara.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

	HUEVO DE GALLINA	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: OVO-HG	Pág. 2 de 3

Los envases deben estar en adecuadas condiciones higiénico sanitarias (limpios y secos), deben ser resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura y que permitan la ventilación del mismo.

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Portahuevo	Cartón o plástico
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado
	Jaba	Plástico

3.2 Vida útil

Establecida por el productor.

3.3 Rotulado

El producto debe contener en el rotulado la siguiente información mínima:

- Razón social.
- Peso o presentación.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

Cada unidad de huevo de gallina debe indicar su fecha de vencimiento, con tinta de grado alimentario.

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentos Obligatorios

- a) Copia simple de la Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, expedido por el SENASA, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Documentos Obligatorios

- a) Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, (por código de lote).
 - En el caso de que el Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA no cuente con laboratorio propio acreditado ante INACAL-DA se debe adjuntar copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Notas:

- Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5% (para efecto de extracción de la muestra).

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<h2>HUEVO DE GALLINA</h2>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: OVO-HG	Pág. 3 de 3

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.
- Análisis Microbiológico
No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria (R.M. N° 591-2008/MINSA).

No se acepta que mediante carta carta u otro documento complementario se rectifiquen los resultados de análisis emitidos, en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.