

	<h1>HUEVO SANCOCHADO</h1>	<p>ESP-003-PNAEQW-UOP</p>
<p>Versión N° 05</p>	<p>CÓDIGO: OVO-HS</p>	<p>Pág. 1 de 2</p>

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 Denominación técnica | Huevo Sancochado |
| 1.2 Tipo de alimentos | Perecible |
| 1.3 Grupo de alimentos | Huevo y Ovoproducto |
| 1.4 Descripción General | Es un producto obtenido a partir del huevo de gallina, el que ha sido sometido a un proceso térmico (cocción), a temperatura y tiempo controlado. |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Cáscara	Albúmina	Yema
Olor	Exento de olores desagradables	Exento de olores desagradables	Exento de olores desagradables
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades	Blanquecina.	Amarillenta sin restos de sangre
Aspecto	Compacta e íntegra. Exenta de materias extrañas.	Totalmente coagulada, no debe desintegrarse, de color blanquecino característico.	Coagulada, homogénea, no debe presentar coloraciones verdosas ni oscuras.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

El peso mínimo del producto debe ser 56 g, los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Bolsa	Polipropileno
Envase secundario (*)	Bandeja (porta huevos)	Plástico
Embalaje (**)	Jabas	Plástico

(*) Hasta su distribución a los usuarios.

(**) El acondicionamiento debe garantizar que se mantenga la integridad del producto.

3.2 Vida útil

La vida útil debe ser máximo ocho (8) horas, considerado a partir del proceso de enfriamiento.

3.3 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre del consorcio (en caso corresponda).
- Código de lote.
- Peso neto.
- Fecha de producción y hora de enfriado.
- Adicional 1: debajo de la fecha de producción se debe incluir el texto **Vida útil 8 horas luego del proceso de enfriado**

	HUEVO SANCOCHADO	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 05	CÓDIGO: OVO-HS	Pág. 2 de 2

- Adicional 2: Se debe incluir la siguiente frase en negrita: “**De consumo inmediato en la Institución Educativa**”.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación obligatoria.

Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, referida a la línea del proceso productivo del producto requerido, la cual debe estar vigente durante la elaboración del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.

4.2 Certificación Obligatoria

No aplica