



FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO



PRODUCTO:
HUEVO ENTERO PASTEURIZADO

INGREDIENTES:
HUEVO ENTERO
PROPILENGLICOL

CLASIFICACION:
HUEVO PASTEURIZADO.

Elaborado por Alimentos Nutricionales de El Salvador

Carretera antigua a Zacatecoluca, Km. 38 ½, cantón Asunción Amatepe, El Rosario. Depto. de La Paz, El Salvador.

PBX: (503) 2330 5800 , e-mail: calidad.andelsa@gmail.com

1. – Análisis Organolépticos

Determinación	Especificación	Método	Por
Aspecto / Textura	Sólido (100% Congelado)	Sensorial	ANDELSA
Color	# 7-9	Sensorial	ANDELSA
Olor	Característico, libre de olores extraños	Sensorial	ANDELSA
Sabor	Característico, libre de sabores extraños	Sensorial	ANDELSA

2. – Análisis Físicoquímicos

Determinación	Especificación			Método	Referencia
	Objetivo	Min.	Max.		
Sólidos totales (%)	24.2	23.7	24.7	Refractómetro	USDA 1987
pH	7.3	7	7.70	PH metro	USDA 1984
Densidad (g/ml)	0.13	0.115	0.145	Incorporación de Aire	ANDELSA
Proteínas Totales (N x 6.68) (%)	12	11.5	12.5	Micro Kjeldahl	AOAC

3.- Análisis Microbiológicos

Determinación	Especificación			Referencia	Por
	Objetivo	Min.	Max.		
Cuenta Bacteriana total UFC/g	< 1000	N.A.	10,000	USDA 1991	ANDELSA
Cuenta de Coliformes UFC/g	Negativo	N.A.	10	USDA 1991	ANDELSA
Cuenta de hongos (UFC/g)	Negativo	N.A.	10	USDA 1991	ANDELSA
Cuenta de levaduras (UFC/g)	Negativo	N.A.	10	USDA 1991	ANDELSA
<i>Escherichia coli</i> Presencia en 25 g	Negativo	Negativo	Negativo	USDA 1991	ANDELSA
<i>Salmonella sp</i> Presencia 25 g	Negativo	Negativo	Negativo	USDA 1991	ANDELSA
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	Negativo	N.A.	< 100	USDA 1991	ANDELSA

4. – Información:

- A) Características de empaque:** caja de cartón o **CUBETA RETORNABLE** de polietileno de alta densidad: capacidad de 4.0 gal (30 Lb) con bolsa interior de Polietileno con densidad 0.225 g. Envase Plástico de Polietileno de Baja densidad: con capacidad de 1 galón (7.50 lb), ½ galón (3.75 lb), 1 litro (2.00 lb) y ½ litro (1.00 lb).
- B) Condiciones de Almacenamiento y transporte:** Mantener el Producto Refrigerado a temperaturas no mayores de 40°F (4°C) en un tiempo máximo de 5 días después de abierto el envase. Transporte debe ser refrigerado (4 °C) evitar contacto con otros productos de olores penetrantes.
- C) Vida útil:** Un año de vencimiento en Producto Congelado 0°F (- 18°C), y 8 días en producto refrigerado 40°F (4°C). (ver viñeta fecha expiración)
- D) Descongelamiento.** El huevo deberá descongelarse a temperatura controlada o ambiente en área limpia, no descongelar en el sol ni cerca de equipos que generen calor, esto puede causar su descomposición debido a su naturaleza.
- E) Número de lote :** primera cifra de código indica número de lote, segunda cifra corresponde al día correlativo y tercer cifra el año de producción)
- F) Usos:** En la panificación para elaboración de tortas, Batidos y cualquier otro producto que use como materia prima huevo.