

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b>	
	<b>HUEVO ENTERO EN POLVO PASTEURIZADO LIBRE DE GLUTEN</b>	
	Código: ESP.HACCP.07	Versión: 05
	Estado: Aprobada	Página 1 of 3
    	Elaborado por: Diego Mendoza – Jefe Departamento Calidad <a href="mailto:diego.mendoza@grupocem.com.ar">diego.mendoza@grupocem.com.ar</a> Fecha:06-Agosto-2014	
	Aprobado por: Germán Meoniz – Gerente Técnico <a href="mailto:german.meoniz@grupocem.com.ar">german.meoniz@grupocem.com.ar</a> Fecha:11-Agosto-2014	

**Descripción del Producto:** Huevo Entero Líquido Pasteurizado y Deshidratado Libre de Gluten.

**Producido por:** Compañía Avícola S.A., SENASA N°: 1734 Industria Argentina, FSSC 22000 certificado, Kosher certificado, Halal certificado.

**Descripción del Proceso:**  
Producto elaborado a partir de huevo entero líquido, obtenido del lavado y quebrado mecánico de huevos sanos y frescos de gallina, con yema y clara en su proporción natural, mezclado, filtrado, enfriado, homogenizado, pasteurizado, enfriado y deshidratado en secadero spray.

<b>Composición:</b>	
Huevo Entero de Gallina:	99,9 %
Acido Cítrico:	0,1 %

<b>Declaración de Alérgenos:</b>		
Materiales	Contiene	No contiene
Cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos.		X
Crustáceos y sus productos derivados.		X
Huevos y productos de los huevos.	X	
Pescado y productos pesqueros.		X
Maní, soja y sus productos derivados.		X
Leche y productos lácteos (incluida lactosa).		X
Frutas secas (almendras, avellanas, castañas, nueces, piñones, pistachos; y productos derivados).		X
Dióxido de azufre y Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.		X
Tartrazina		X

<b>Características Organolépticas:</b>		<b>Método:</b>
Aspecto:	Polvo fino	Sensorial
Color:	Amarillo suave característico.	
Olor:	Olor natural, característico a huevo, libre de olores desagradables.	
Sabor:	Característico a huevo.	

<b>Partículas Extrañas:</b>		<b>Métodos:</b>
Partículas Metálicas:	Ausencia	Producto sometido a detector de metales
Partículas Extrañas:	Ausencia	Producto filtrado con malla de acero inoxidable.

Propiedades Físico-Químicas:		Métodos:
Humedad:	4 % (máximo)	Lámpara Halógena Infrarroja.
Grasa:	38% (mínimo)	34.1.07. AOAC (2000)
Cenizas:	5% (máximo)	31.012 AOAC (1980)
pH:	6.5– 9.0	Medida potencio métrica
Peso específico:	0,340-0,380 gr/cm <sup>3</sup>	Gravimétrico
Proteínas:	44% (mínimo)	39.1.15 II AOAC (2000)

Perfil Microbiológico:		Métodos:
Mesófilos aerobios totales:	<3000 ufc/g	Plate Count Agar 30 +/- 1 °C - 72 hs (ISO 4833 :2003)
Coliformes totales:	<10 ufc/g	Agar Violeta Cristal Rojo Neutro Bilis 35+/- 1 °C - 24hs (ISO 4832:1991(E))
Salmonella spp:	Ausente /25g	3M™ Análisis Detección Molecular Salmonella (AOAC Método oficial 2013.09)
Hongos y Levaduras:	<10 ufc/g	Agar Extracto de Levadura-Glucosa-Clorafenicol 25 °C - 5 días.
Escherichia coli:	Ausente /1g	Petrifilm 3M E.Coli 35 +/-1°C - 48hs (AOAC Método oficial 991.14)
Estafilococos aureus:	Ausente /0,1g	Agar Baird-Parker 35 +/- 1 °C -48 hs (ISO 6888-1:1999 (E)).

**Declaración de OGM:** El ovoproducto y los huevos frescos utilizados para elaborarlo no poseen OGM.

**Metales Pesados:** El ovoproducto y los huevos frescos utilizados para elaborarlo no poseen metales pesados.

**Declaración Libre de Gluten:** Ovoproducto Libre de Gluten. Sin TACC.

**Equivalencia:** 1 kg de huevo entero en Polvo es equivalente a 80 huevos cáscara de aproximadamente 60 gramos.

**Empaque y etiquetado:**

- El producto es envasado en una caja de cartón con una bolsa interna de polietileno de color azul o cristal. Empaque de 25 Kg, etiqueta visible con número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento.
- El producto es envasado en una bolsa doble papel kraft con una bolsa interna de polietileno de color azul o cristal. Empaque de 20 Kg, impreso en la bolsa el número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento.



**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA  
HUEVO ENTERO EN POLVO PASTEURIZADO LIBRE  
DE GLUTEN**

Código: ESP.HACCP.07

Versión: 05

Estado: Aprobada

Página 3 of 3



Elaborado por: Diego Mendoza – Jefe Departamento Calidad  
[diego.mendoza@grupocem.com.ar](mailto:diego.mendoza@grupocem.com.ar) Fecha:06-Agosto-2014

Aprobado por: Germán Meoniz – Gerente Técnico  
[german.meoniz@grupocem.com.ar](mailto:german.meoniz@grupocem.com.ar) Fecha:11-Agosto-2014

**Control de Apertura del Envase:**

**Caja de cartón con una bolsa interna/Bolsa doble papel kraft con una bolsa interna de polietileno:** La bolsa interna posee precinto de seguridad identificado con Compañía Avícola S.A. La falta o rotura de este precinto evidencia la apertura del envase.

Si al momento de la utilización de un lote se detecta la falta/Rotura del Precinto de seguridad de un envase, por favor comunicarse con el Departamento de Control de Calidad de Compañía Avícola S.A.

**Reconstitución y Recomendaciones de Uso:** Mezclar 1 porción de huevo en polvo en 3 tres porciones de agua potable. Si deseamos reconstituir un huevo deshidratado debemos colocar 12,5 gr de Polvo y 37,5 ml de agua potable. Aplicar Buenas Prácticas de Manufactura. Una vez reconstituido el producto utilizar inmediatamente.

**Vida útil:** 18 meses desde su fecha de elaboración.

**Aplicación:** Pastas secas, Pastas frescas, Panificación (Pan dulce, facturas), Confeiterías, Galletitas, Chocolaterías, Flan casero, Bizcochuelos, Pionono, Mayonesa, Helados, Licores, Rebozadores.

**Almacenamiento:** Mantener la caja o bolsa en un lugar cerrado, oscuro, fresco (máx. 25 °C), seco.

**Control de Cambios:**

Versión	Fecha	Cambios
02	29/Julio/2009	Se modifica el formato de las especificaciones Extensión de la vida útil del ovoproducto de 12 meses a 18 meses.
03	01/Agosto/2011	Se modifica método para la determinación de Estafilococos aureus. Se agrega la Certificación Halal. Separación de la composición nutricional como Anexo. Ver Annexe-ESP.HACCP.07
04	02/Diciembre/2011	Se agrega declaración de alérgenos. Se agrega recomendaciones de uso.
05	11/Agosto/2014	Se modifica denominación del producto. Se agrega certificación FSSC 22000. Se modifica método para la investigación de Salmonella spp. Se modifica métodos para la determinación de Grasa-Proteínas-Cenizas. Se agrega declaración de Libre de Gluten. Se agrega control de apertura de envase.