

GRANJA SAN RAFAEL, S.L.	
FICHA TÉCNICA HUEVO FRESCO CATEGORÍA A	EDICIÓN: 01
	FECHA: 01/06/2012
	MAPPCC

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias de alimentación.
COMPOSICIÓN	Huevos de gallina con cáscara de categoría A.
TRATAMIENTO	No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados en los locales de GRANJA SAN RAFAEL,S.L.
PRESENTACIÓN	Se adjunta anexo de todas las presentaciones disponibles.
ETIQUETADO	<p>Los huevos llevan marcado en la cáscara el código del productor.</p> <p>Tolerancia de marcas ilegibles: 20 % de los huevos.</p> <p>Los envases y embalajes están identificados con las siguientes indicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Denominación del producto • Razón social y domicilio del centro de embalaje • Código del centro de embalaje • Categoría de calidad y categoría en razón del peso con la escala de peso • Número de huevos embalados • Fecha de duración mínima • Recomendación a los consumidores de conservar los huevos en el frigorífico. • Sistema de cría • Número de Lote • Explicación del código del productor, marcado en el huevo
TRANSPORTE	El transporte se realiza en vehículos isotermos.
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	<p>Los huevos de Categoría A se almacenan en los locales de GRANJA SAN RAFAEL, S.L. a Tª ambiente hasta su expedición.</p> <p>Mantener refrigerados los huevos después de la compra.</p>

DESTINO	Destinado a todo el público en general.
USO PREVISTO	Se puede consumir crudo para elaboración de salsas, mahonesas, merengue... Consumo más frecuente: Cocinado (pasado por agua, cocido o frito)
DURACIÓN	Consumir preferentemente antes de los veintiocho días siguientes a la puesta.
CRITERIOS FÍSICO QUÍMICOS	<p>Huevos de Categoría A (Huevos Frescos)</p> <p><u>Cáscara y cutícula</u>: de forma normal, limpias e intactas.</p> <p><u>Cámara de aire</u>: altura fija no superior a 6 mm.</p> <p><u>Clara</u>: transparente y traslúcida.</p> <p><u>Yema</u>: visible al trasluz solo como una sombra, sin contorno claramente discernible.</p> <p><u>Germen</u>: desarrollo imperceptible.</p> <p>Ausencia de <u>materias extrañas</u> y <u>olores extraños</u>.</p> <p>Tolerancia de defectos de calidad: 5 % (10 % en lotes menores de 180 huevos)</p> <p><u>Peso</u>: XL; Muy Grandes 73 gramos o más. L; Grandes de 63 a 73 gramos, este último peso excluido. M; Medianos de 53 a 63 gramos, este último peso excluido. S; Pequeños menos de 53 gramos.</p> <p>Tolerancia de peso: máximo 10 % de huevos de las categorías de peso limítrofes. (20 % en lotes menores de 180 huevos) No más del 5 % de huevos de la categoría de peso inmediatamente inferior. (10 % en lotes menores de 180 huevos)</p>
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> • SalmonellaAusencia / 25 g
OTROS CRITERIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de residuos o sustancias no autorizadas. • El producto no contiene OMG's.

PRESENTACIÓN	<p>Formatos:</p> <p>Granel XL 20 unidades</p> <p>Granel L, M, S 30 unidades</p> <p>Estuchado XL 10 unidades</p> <p>Estuchado L,M 12 unidades</p> <p>Estuchados L,M 6 unidades</p> <p>Disponibilidad para al estudio de cualquier formato que requiera el cliente.</p>
---------------------	---