

**ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS TERMINADOS**

Código: EPT-OV

Página 1 de 5

**CLARA DE HUEVO PASTEURIZADA CONGELADA**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

**Clara de Huevo Pasteurizada Congelada:** Es la sustancia protectora líquida, elástica y transparente, que mantiene la yema en posición central, es rica en proteínas (albúmina) y agua esta representa el 60% del huevo. Se utiliza en la elaboración de tortas, suspiros o preparados de Mayonesa.

**REQUISITOS LEGALES**

Registro Sanitario Vigente N° A - 41.017

**1. ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS**

| PARAMETRO    | ESPECIFICACIÓN |
|--------------|----------------|
| OLOR         | CARACT.        |
| SABOR        | CARACT.        |
| CONSISTENCIA | CONGELADA      |

**2. COMPOSICIÓN**

| PARAMETRO           | ESPECIFICACIÓN |
|---------------------|----------------|
| HUMEDAD             | 87 %           |
| PROTEÍNAS           | 11,90 g.       |
| GRASAS              | 0,24 %         |
| HIDRATOS DE CARBONO | 0,90 %         |
| CENIZAS             | 0,81 %         |

**3. ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS**

| PARÁMETRO | CLARA          | MÉTODO |
|-----------|----------------|--------|
| pH        | 8,50 – 9,50    | AF 02  |
| °BRIX     | 15,00 +/- 1,00 | AF 03  |
| COLOR     | CARACTERISTICO |        |

**CLARA DE HUEVO PASTEURIZADA CONGELADA**

**4. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS**

| PARÁMETRO                     | ESPECIFICACIÓN   | MÉTODO | NORMA COVENIN       |
|-------------------------------|------------------|--------|---------------------|
| <b>AEROBIOS MESOFILOS</b>     | <1000 ufc / g.   | AM 01  | 902                 |
| <b>COLIFORMES<br/>TOTALES</b> | <10 ufc / g.     | AM 02  | 1086                |
| <b>MOHOS Y LEVADURAS</b>      | <100 ufc / g.    | AM 03  | 1337                |
| <b>SALMONELLA</b>             | Ausente en 25 g. | AM 05  | 1291 (Lab. Externo) |
| <b>E. COLI</b>                | <1.0 X 10 ufc/g  | AM 06  | 1086 (Lab. Externo) |

**VIDA UTIL**

Congelación: - 25 °C por 06 meses

**PRESENTACIÓN**

En cuñetes de 16 Kg. y Galones de 3 Kg.

**MATERIAL DE EMPAQUE**

Bolsas de polietileno de baja densidad

Cuñetes de polietileno de alta densidad

Galones de polietileno de alta densidad

**SEGURIDAD DEL PRODUCTO**

La Clara Pasteurizada Congelada se procesa para cubrir necesidades de consumo industrial, panaderías, pastelerías, salsas, embutidos, mayonesas, etc. El producto tiene distribución nacional, su producción es diaria, inter-diaria o de acuerdo a las solicitudes de los clientes.

Después del proceso de lavado, los huevos en cáscaras pasan a rotura donde se obtiene la parte líquida de los mismos (yemas y claras). Estos se separan obteniéndose la Clara. El producto debe estar libre

**CLARA DE HUEVO PASTEURIZADA CONGELADA**

de sustancias o partículas extrañas y debe ser elaborada de acuerdo a las B.P.F. bajo estrictas condiciones sanitarias para evitar contaminación.

Pasando luego por un proceso de pasteurización utilizando altas temperaturas de 58 °C y luego bajas temperaturas de 1 °C a 5 °C, para garantizar que este libre de patógenos y otros microorganismos alteradores. Ovomar debe tener un plan de calidad que garantice la seguridad alimentaria del producto.

Es envasada en bolsas de polietileno de baja densidad, debidamente autorizadas por el Organismo Oficial, a las que se le realiza un nudo sanitario a fin de evitar contacto del producto con el exterior. Así mismo estas bolsas están contenidas en envases de polietileno de alta densidad (cuñetes) también con aprobación de las autoridades sanitarias. A estos se le coloca una tapa quedando herméticamente cerrados. El envasado y envío deberá ser de manera que no deteriore la calidad. Cualquier modificación significativa del producto o modificación del empaque no debe ser implementable sin antes llegar a un acuerdo con el cliente.

El producto se lleva a los túneles de congelación a temperaturas de -30 °C por 12 horas y luego se almacena en cavas de congelación a temperaturas de -25 °C, evitando el crecimiento de la carga bacteriológica, donde se mantiene hasta su despacho.

La Clara Pasteurizada Congelada se transporta en cavas refrigeradas o en su defecto, cavas de fibra de vidrio, estas deben estar en buen estado, limpias, desinfectadas, secas y libres de olores. Los envases que contienen el producto deben ser de material impermeable, plástico, debidamente identificados con una etiqueta que contenga: Marca ó Nombre comercial del proveedor, Nombre del producto terminado, N° de Lote, Fecha de Producción, Fecha de Vencimiento y Contenido Neto.

Cada entrega debe estar precedida o respaldada del respectivo Certificado de Análisis para dar ingreso a la localidad del cliente. El cliente se reserva el derecho para tomar muestras de cada entrega y tomar acciones (aceptación – rechazo). Según los resultados.

**ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS TERMINADOS**

Código: EPT-OV

Página 4 de 5

**CLARA DE HUEVO PASTEURIZADA CONGELADA**

A su vez estos deben continuar con la cadena de frío. Es recomendable llevar un control estricto en la rotación del producto; se debe sugerir al cliente, que solicite el producto que requiere para su consumo semanal, y así evitar pérdidas del mismo al ser sometido a fluctuaciones de temperaturas extremas lo cual causaría alteraciones físicas y organolépticas al producto.

Los proveedores deberán tener un programa de trazabilidad del producto y sus componentes en el lugar. Si es requerido el proveedor deberá suministrar dicha información al cliente, especialmente en una eventualidad de recuperación de producto (recall) y que estén relacionados con productos que contengan la materia prima.

El cliente podrá llevar a cabo auditorias anunciadas durante una producción normal para asegurar que los productos terminados del cliente son producidos y almacenados de acuerdo con la calidad estándar del cliente incluyendo la expectativa de calidad del proveedor y los estándares HACCP, las prácticas aceptadas industrialmente y todas las regulaciones aplicadas.

**DEVOLUCIONES**

Las devoluciones serán evaluadas según el manejo que el cliente de al producto despachado, tomando en cuenta la temperatura de almacenamiento, el FIFO y el tiempo transcurrido desde la recepción de la mercancía en la localidad del cliente, el cual no deberá superar una (01) semana para poder proceder con el reclamo correspondiente.

**ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS TERMINADOS**

Código: EPT-OV

Página 5 de 5

**CLARA DE HUEVO PASTEURIZADA CONGELADA**

**BONDADES**

- Ocupa menos espacio (volumen) en el almacén.
- Ahorro en tiempo y trabajo al romper los huevos.
- Almacenamiento Refrigerado y/o Congelado.
- Se puede almacenar bajo condiciones de congelación.
- Puede durar almacenado 6 meses o más si no sufre fluctuaciones de temperatura. (alargamiento de vida útil).
- Es un producto Inocuo, libre de Salmonella.
- Es práctico y fácil de usar.
- Evita gran volumen, por desperdicios y gastos en bolsas para contenerlo.
- Mantiene sus propiedades funcionales y nutricionales.
- Mayor rendimiento.
- Ahorro de dinero a través del tiempo.

Trascrito por:  
T.S.U. Raxely Camejo

Revisado por:  
T.S.U. Nancy Briceño

Autorizado por:  
Ing. Ramón Mecon