

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS TERMINADOS

Código: EPT-OV

Página 1 de 4

CLARA DE HUEVO REFRIGERADA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Clara de Huevo Refrigerada: Es la sustancia protectora líquida, elástica y transparente, que mantiene la yema en posición central, es rica en proteína (albúmina) y agua esta representa el 60 % del huevo.

REQUISITOS LEGALES

Registro Sanitario Vigente N° A- 48.847

Certificado Kosher

1. ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS

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

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 CLARA | MÉTODO |
|-----------|----------------|--------|
| pH | MÍN. 8,00 | AF 02 |
| °BRIX | MÍN. 12,50 | AF 03 |
| COLOR | CARACTERISTICO | |

CLARA DE HUEVO REFRIGERADA

VIDA UTIL

Refrigeración: 0 a -4 °C por 10 días

PRESENTACIÓN

Cuñetes de 16 Kg., o de acuerdo a la necesidad del cliente

MATERIAL DE EMPAQUE

Cuñetes de polietileno de alta densidad

Bolsas de polietileno de baja densidad

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

La Clara Refrigerada se procesa para cubrir necesidades de consumo industrial suspireras, embutidos, etc. El producto tiene distribución nacional, su producción es diaria, inter-diaria o de acuerdo a las solicitudes de nuestros clientes.

Después del proceso de lavado y desinfección de 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 de sustancias o partículas extrañas. El mismo debe ser elaborado de acuerdo a las B.P.F, bajo estrictas condiciones sanitarias para evitar contaminación durante el proceso. Es envasado en bolsas de polietileno de baja densidad, debidamente autorizadas por el Organismo Competente, 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, 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

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS TERMINADOS

Código: EPT-OV

Página 3 de 4

CLARA DE HUEVO REFRIGERADA

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 cavas de congelación a temperatura de $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ por 1 día y después pasa a cava de refrigeración a temperaturas de 0 a $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$, donde se mantiene hasta su despacho al cliente.

La Clara Refrigerada se transporta en cavas refrigeradas o en su defecto, cavas de fibra de vidrio las cuales mantienen el producto refrigerado, hasta su arribo a los diferentes clientes, a la vez ellos 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.

Los transportes deberán estar limpios, desinfectados, secos, en buen estado, libre de olores. Los cuñetes que contienen el producto deben ser de material impermeable y plástico, igualmente deben de estar identificados con etiquetas que contengan las siguientes características: - Marca ó Nombre comercial del proveedor, - Nombre del producto terminado, - N° de lotes, - Fecha de Producción, - Fecha de Vencimiento, - Contenido Neto, - Condición de almacenamiento. 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.

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.



**MANUAL DE NORMAS Y
PROCEDIMIENTOS**

Fecha: Febrero 2019
Reemplaza Edición: 2010
3ra. Revisión

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS TERMINADOS

Código: EPT-OV

Página 4 de 4

CLARA DE HUEVO REFRIGERADA

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.

Trascrito por:
Nancy Briceño

Autorizado por:
Ing. Rosyris Yamarte