

YEMA DE HUEVO PASTEURIZADA Y CONGELADA

Fecha: marzo 2022
Reemplaza edición: 2021
7ma. Revisión
Código: OAC-FT-10030-01

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Yema de Huevo Pasteurizada y Congelada: Es el producto de romper huevos frescos de gallina, limpios y sanos, y luego se realiza la separación de las yemas, pasan por un proceso de filtrado, pasteurización comercial (66°C +/-5°C), sometido a choque térmico a -25+/- 5°C por 8 a 12 horas, y conservado en cavas de congelación (-25 a -20°C).

VIDA ÚTIL

Congelación: -25 °C a -20 °C por 06 meses, sin abrir el envase.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Cuñetes de 16kg: Etiquetas de color rojo.

MATERIAL DE EMPAQUE

Primario: Bolsas de polietileno de baja densidad

Secundario: Cuñetes de polietileno de alta densidad

RECOMENDACIÓN DE MANEJO Y CONSERVACIÓN

Transporte a temperatura entre -5 a 0°C, y conservación en cava de congelación a temperatura a máximo 0°C.

USO Y CONSUMO

Para la elaboración de mayonesas, salsas para aderezo, productos de panaderías y pastelerías, y otros tipos de alimentos.

1 Kg de Yema líquida pasteurizada es equivalente a 55 yemas de huevo en cáscara.

REQUISITOS LEGALES

Registro Sanitario Vigente N° 41.018 (Congelado).

Elaborado: Manuel López
Analista de Aseguramiento de la
Calidad

Revisado: Claudia Moreno
Jefe de Aseguramiento de la Calidad

Autorizado: Pedro Vezga
Gerente de Operaciones

Fecha: Marzo 2022

Fecha: Marzo 2022

Fecha: Abril 2022

YEMA DE HUEVO PASTEURIZADA Y CONGELADA

Fecha: marzo 2022
Reemplaza edición: 2021
7ma. Revisión
Código: OAC-FT-10030-01

CALIDAD ORGANOLÉPTICA, FÍSICOQUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA

1. Análisis Organolépticos

Parámetro	Especificación	Método
Aroma	Característico al natural de yema de gallina, fresco y limpio.	Análisis sensorial
Sabor	Característico al natural de yema de gallina, fresco y limpio.	Análisis sensorial
Consistencia	Viscosa.	Inspección visual
Color	Amarillo. 7 - 8	Inspección visual Escala de Roche
Apariencia	Líquido brillante y viscoso, libre de partículas de cáscara, chalaza y materias extrañas.	Inspección visual

Referencia: especificaciones de Ovomar, c.a.

2. Análisis Físicoquímicos

Parámetro	Unidades	Intervalos	Método
pH	-	6,30 – 6,80	COVENIN 1315 (1979)
Sólidos solubles	°Brix	43,00 – 43,50	Adaptación COVENIN 924 (1983)
Humedad	%	49,00 – 54,00	COVENIN 1077 (1997) adaptación

Referencia: especificaciones de Ovomar, c.a.

Elaborado: Manuel López
Analista de Aseguramiento de la Calidad

Revisado: Claudia Moreno
Jefe de Aseguramiento de la Calidad

Autorizado: Pedro Vezga
Gerente de Operaciones

Fecha: Marzo 2022

Fecha: Marzo 2022

Fecha: Abril 2022

YEMA DE HUEVO PASTEURIZADA Y CONGELADA

Fecha: marzo 2022
Reemplaza edición: 2021
7ma. Revisión
Código: OAC-FT-10030-01

3. Análisis Microbiológicos

Parámetro	Especificación	Método
Aerobios mesófilos	< 1.000 UFC / g	COVENIN 902 (1987) COVENIN 3338 (1997)
Coliformes totales	< 10 UFC / g	COVENIN 1086 (1984) COVENIN 3276 (1997)
Moho y Levaduras	< 100 UFC / g	COVENIN 1337 (1990)
Salmonella	Ausente en 25 g	COVENIN 1291 (1988)
E. coli	< 10 UFC / g < 3 NMP	COVENIN 1104 (1996) COVENIN 3276 (1997)

Referencia: especificaciones de Ovomar, c.a.

4. Composición Nutricional

Parámetro	Valor medio por 100 gr
Proteínas	16 gr
Grasas	47 gr
Hidratos de carbono	30 gr

Referencia: especificaciones de Ovomar, c.a.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

El almacenamiento del producto debe estar en condiciones de refrigeración, debe mantenerse estable a las temperaturas indicadas para garantizar su tiempo de vida útil bajo condiciones controladas y de buenas prácticas de manejo, higiene y sanitización del área de cava, sin abrir los envases que contienen el producto.

Elaborado: Manuel López
Analista de Aseguramiento de la Calidad

Revisado: Claudia Moreno
Jefe de Aseguramiento de la Calidad

Autorizado: Pedro Vezga
Gerente de Operaciones

Fecha: Marzo 2022

Fecha: Marzo 2022

Fecha: Abril 2022