




	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b>	
	<b>HUEVO ENTERO LÍQUIDO PASTEURIZADO LIBRE DE GLUTEN</b>	
	Código: ESP.HACCP.01	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:04-Agosto-2014	
	Aprobado por: Germán Meoniz – Gerente Técnico <a href="mailto:german.meoniz@grupocem.com.ar">german.meoniz@grupocem.com.ar</a> Fecha:05-Agosto-2014	

**Descripción del Producto:** Huevo Entero Líquido Pasteurizado 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 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 y enfriado.

<b>Composición:</b>	
Huevo Entero de Gallina:	100 %

<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:	Líquido homogéneo.	Sensorial
Color:	Característico.	
Olor:	Olor natural, característico a huevo, libre de olores desagradables.	
Sabor:	Característico a huevo fresco.	

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

Propiedades Físico-Químicas:		Métodos:
Sólidos (°Brix):	25,5 °Brix (mínimo)	Medida refracto métrica
Grasa:	10,5% (mínimo)	34.1.07. AOAC (2000)
Cenizas:	1,2% (máximo)	31.012 AOAC (1980)
pH:	7.2– 7.8	Medida potencio métrica
Proteínas:	11,5% (mínimo)	39.1.15 II AOAC (2000)

Perfil Microbiológico:		Métodos:
Mesófilos aerobios totales:	<1500 ufc/ml	Plate Count Agar 30 +/-1 °C - 72 hs (ISO 4833 :2003)
Coliformes totales:	<10 ufc/ml	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/ml	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 líquido es equivalente a 20 huevos frescos de aproximadamente 60 gramos.

**Empaque y etiquetado:**

- 1- Bag in box compuesta por un envase primario de nylon atóxico bilaminar (provista de tapa, descartable) y secundario, canastos plásticos retornables. Se puede envasar pesos de 5, 10 y 20 Kg.
- 2- Bins compuestos por un envase primario de nylon atóxico trilaminar descartable (provista de tapa) y un envase secundario, contenedor de cartón descartable. Se puede envasar de 500 y 1000 Kg.

Etiqueta visible con número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento.

**Control de Apertura del Envase:**

**Bag in Box:** La tapa del Bag in Box posee precinto de seguridad. La rotura de este precinto evidencia la apertura del envase.

**Bins:** La tapa superior del Bins 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.



**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA  
HUEVO ENTERO LÍQUIDO PASTEURIZADO LIBRE DE  
GLUTEN**

Código: ESP.HACCP.01

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:04-Agosto-2014

Aprobado por: Germán Meoniz – Gerente Técnico  
[german.meoniz@grupocem.com.ar](mailto:german.meoniz@grupocem.com.ar) Fecha:05-Agosto-2014

**Vida útil:** 12 días desde su fecha de elaboración.

**Recomendaciones de Uso:** Aplicar Buenas Prácticas de Manufactura durante su uso.

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

**Almacenamiento:** Mantener el ovoproducto envasado a una temperatura entre 0 y 4°C.

**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 10 a 12 días.
03	16/Mayo/2011	Se modifica método para la determinación de Estafilococos aureus. Se agrega la Certificación Halal.
04	02/Diciembre/2011	Separación de la composición nutricional como Anexo. Ver Annexe-ESP.HACCP.01 Se agrega declaración de alérgenos. Se agrega recomendaciones de uso.
05	05/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.