




	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	
	YEMA DE HUEVO LÍQUIDA PASTEURIZADA LIBRE DE GLUTEN	
	Código: ESP.HACCP.02	Versión: 05
	Estado: Aprobada	Página 1 of 3
    	Elaborado por: Diego Mendoza – Jefe Departamento Calidad diego.mendoza@grupocem.com.ar Fecha:04-Agosto-2014	
	Aprobado por: Germán Meoniz – Gerente Técnico german.meoniz@grupocem.com.ar Fecha:05-Agosto-2014	

Descripción del Producto: Yema de Huevo Líquida Pasteurizada 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, separados de sus claras, mezclado, filtrado, enfriado, homogenizado, pasteurizado y enfriado.

Composición:

Yema de Huevo de Gallina:	100 %
---------------------------	-------

Declaración de Alérgenos:

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

Características Organolépticas:		Método:
Consistencia:	Líquido homogéneo.	Sensorial
Color:	Amarillo Característico.	
Olor:	Olor natural, característico a yema fresca, libre de olores desagradables.	
Sabor:	Característico a yema de huevo.	

Partículas Extrañas:		Métodos:
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):	41,0 % (mínimo)	Medida refracto métrica
Grasa:	26,5% (mínimo)	34.1.07. AOAC (2000)
Cenizas:	1,6 % (máximo)	31.012 AOAC (1980)
pH:	6,0– 6,8	Medida potencio métrica
Proteínas:	14 % (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 Yema líquida es equivalente a 50 Yemas.

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 4, 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 YEMA DE HUEVO LÍQUIDA PASTEURIZADA LIBRE DE GLUTEN	
	Código: ESP.HACCP.02	Versión: 05
	Estado: Aprobada	Página 3 of 3
    	Elaborado por: Diego Mendoza – Jefe Departamento Calidad diego.mendoza@grupocem.com.ar Fecha:04-Agosto-2014	
	Aprobado por: Germán Meoniz – Gerente Técnico 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: Panificación, Chocolaterías, Mayonesa, Helados, Turrones, Cosmética.

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.02 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.