

	HUEVO DE GALLINA	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: OVO-HG	Pág. 1 de 3

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- | | | |
|-----|----------------------|---|
| 1.1 | Denominación técnica | Huevo de Gallina |
| 1.2 | Tipo de alimentos | Percible |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Huevo y ovoproducto |
| 1.4 | Descripción General | Se entiende por huevo de gallina, al óvulo completamente evolucionado, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Libre de olores desagradables.	NTP 011.219 2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación.
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	
Aspecto	Cáscara libre de roturas y quijaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no deberá estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros).	

2.2 Características Físico Químicas

Características	Especificación	Método	Referencia
Peso	Mínimo 56 gramos	Peso	NTP 011.219 2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación.
Cáscara	Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica	Visual y tacto	
Cámara de aire	Su altura no excederá los 5mm	<u>Destruyivo:</u> Vernier o Micrómetro <u>No destruyivo:</u> Ovoscopio	
Yema	Céntrica y fija	Ovoscopio	
Clara	Transparente, densa y firme	<u>Destruyivo:</u> Visual	

2.3 Características Microbiológicas

Agentes microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g o mL	
					m	M
Aerobios mesófilos (*)	2	3	5	2	10	10 ²
Salmonella sp. (*)	10	2	5	0	Ausencia /25 g o mL	-

(*)Determinación en el contenido del huevo.

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XII.1 Huevos con cáscara.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases



	HUEVO DE GALLINA	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: OVO-HG	Pág. 2 de 3

Los envases deben estar en adecuadas condiciones higiénico sanitarias (limpios y secos), deben ser resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura y que permitan la ventilación del mismo.

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Portahuevo	Cartón o plástico
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado
	Jaba	Plástico

3.2 Vida útil

Establecida por el productor.

3.3 Rotulado

El producto debe contener en el rotulado la siguiente información mínima:

- Razón social.
- Peso o presentación.
- Fecha de vencimiento.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

Cada unidad de huevo de gallina debe indicar su fecha de vencimiento, con tinta de grado alimentario.

4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, expedido por el SENASA.

4.2 Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección debe especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por



	HUEVO DE GALLINA	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: OVO-HG	Pág. 3 de 3

Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifique los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.

