

 <b>QaliWarma</b> <small>Programa Nacional de Alimentación Escolar</small>	<h1>HUEVO SANCOCHADO</h1>	ESP-003-PNAEQW- UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: OVO-HS	Pág. 1 de 2

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	<b>Denominación técnica</b>	Huevo Sancochado
1.2	<b>Tipo de alimentos</b>	Perecible
1.3	<b>Grupo de alimentos</b>	Huevo y Ovoproducto
1.4	<b>Descripción General</b>	Es un producto obtenido a partir del huevo de gallina, el que ha sido sometido a un proceso térmico (cocción), a temperatura y tiempo controlado.

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características Organolépticas

Característica	Cáscara	Albúmina	Yema
Olor	Exento de olores desagradables	Exento de olores desagradables	Exento de olores desagradables
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades	Blanquecina.	Amarillenta sin restos de sangre
Aspecto	Compacta e íntegra. Exenta de materias extrañas.	Totalmente coagulada, no debe desintegrarse, de color blanquecino característico.	Coagulada, homogénea, no debe presentar coloraciones verdosas ni oscuras.

## 3. PRESENTACIÓN

### 3.1 Presentación y envases

El peso mínimo del producto debe ser 56 g, los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material
Envase primario	Bolsa	Polipropileno
Envase secundario (*)	Bandeja (porta huevos)	Plástico
Embalaje (**)	Jabas	Plástico

(\*) Hasta su distribución a los usuarios.

(\*\*) El acondicionamiento debe garantizar que se mantenga la integridad del producto.

### 3.2 Vida útil

La vida útil debe ser máximo ocho (8) horas, considerado a partir del proceso de enfriamiento.

### 3.3 Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre del consorcio (en caso corresponda).
- Fecha de producción. Se debe incluir la siguiente frase en negrita: **"De consumo inmediato en la Institución Educativa"**.
- Código de lote.
- Peso neto.



	<b>HUEVO SANCOCHADO</b>	ESP-003-PNAEQW-UOP
Versión N° 04	CÓDIGO: OVO-HS	Pág. 2 de 2

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. No se permite el rotulado con plumón indeleble.

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, referida a la línea del proceso productivo del producto requerido, la cual debe estar vigente durante la elaboración del producto o Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), vigente.

