

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 09

Revisión: A

Fecha: Diciembre 13, 2024.

Nombre del producto: Huevo con cascarón

Descripción: Producto de la ovulación de la gallina (*Gallus domesticus*) y otras especies de aves domésticas que sean aceptadas para consumo humano y es aquel que presenta un olor y sabor característico, que observado al ovoscopio, aparecerá completamente claro, sin sombra alguna, con yema centrada apenas perceptible, cámara de aire equivalente al tiempo transcurrido, teniendo como máximo 15 días después de la postura.

Normas de referencia: NOM-159-SSA1-2016 Productos y servicios, huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba. NMX-FF-127-SCFI-2016 Productos avícolas - huevo fresco de gallina – Especificaciones y métodos de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. Modificación el 27 de marzo de 2020. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Tabla de límites máximos de residuos, 2020 referida en artículo 7 del Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

Características físicas del empaque y embalaje

Contenido neto:	1 cartera de 30 piezas
Envase:	Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
Etiqueta:	La etiqueta debe cumplir lo especificado en la NOM-159-SSA1-2016 Productos y servicios, huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba. Numeral 10. Etiquetado y la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. Modificación el 27 de marzo de 2020.
Embalaje:	Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
Transporte	El alimento debe ser transportado en caja cerrada, en condiciones que eviten su contaminación: por plagas o por cualquier contaminante físico, químico o biológico. Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación durante el transporte.
Condiciones de almacenamiento	Almacén limpio y refrigerado (4°C. Máx.) o en lugar fresco y seco. Almacén limpio, fresco y seco, evitar el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos los únicos permitidos son los que sean registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.
Vida de anaquel:	El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades

Jefatura de Desarrollo Nutricional

fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 15 días a partir de la fecha de entrega del producto en los lugares establecidos en el contrato.

Características sensoriales

Aspecto:	La yema debe presentar borde ligeramente definido, estar prácticamente libre de defectos aparentes, de forma redondeada y ubicada céntricamente, sin manchas de sangre y carnosidades. La clara debe ser transparente y firme de tal forma que los límites de la yema sean ligeramente definidos El cascarón debe ser prácticamente normal, íntegro y limpio, debe estar libre de manchas o excremento adherido, así como sangre u otros materiales.
Olor:	Característico.
Sabor:	Característico.
Color:	Característico.

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental

Características físicas	Límites
Cascarón:	- Relación de 3 a 4 al momento de medir el diámetro ecuatorial y el diámetro máximo polar, es decir, que el diámetro polar es 25 por ciento mayor que el ecuatorial como máximo. - Libre de ondulaciones, lados planos, surcos, arrugas, estrías, o anillos alrededor del huevo, decoloración, cascarón frágil, así como protuberancias de material calcificado depositado en su superficie. - No deberá de estar sucio, con manchas de sangre, excremento o roto.
Categoría	Categoría I
Materia extraña:	Deberá estar exento de materia extraña.

Análisis de inocuidad

Características microbiológicas	Límites:
Salmonella:	Ausente en 25g de producto
Coliformes totales:	< 3 NMP/mL
Nota: Depende de la presentación del huevo para los límites máximos de las características microbiológicas.	
Contaminantes químicos	Límites:
Plomo:	500 µg/Kg
Arsénico:	1,000 µg/Kg



BAJA CALIFORNIA
Somos el corazón de Baja California

Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 3 de 3

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Normatividad aplicable al proceso de producción

Con el fin de garantizar que el proceso de producción del alimento cumpla con los estándares de higiene y sanidad, que eviten todo riesgo físico, químico o microbiológico para la obtención de un producto inocuo para el consumidor final; la planta procesadora deberá cumplir con la siguiente normatividad:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Criterio de aceptación/rechazo del producto

Concepto	Aceptación	Rechazo
Aspecto	Color, olor, sabor y apariencia de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, sabor y apariencia diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Envase íntegro no debe presentar roturas rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados con fugas o evidencia de plaga.
Fecha de caducidad	Vigente, de conformidad con la vida de anaquel establecida en este documento.	Vencida o con una vida de anaquel menor a la establecida en este documento.
Transporte	Limpio sin derrames caja cerrada sin evidencia de plagas, sin malos olores, sin restos de comida o sucios en general.	Sucio, con derrames, con malos olores, con restos de comida y sucios en general.

Sección de autorización

Elaboró:

Bioing. Diana Patricia Herrera Lerma
Coordinación de Seguridad Alimentaria

Fecha: 03-ENE-25

Revisó:

Guadalupe Becerra Quezada
Jefe del Dpto. Apoyos Alimentarios y
Desarrollo Nutricional

Fecha: 03-ENE-25

Aprobó:

Lic. Fernando Rivera Durán
Encargado de Despacho de la Dirección de
Apoyo a Población en Vulnerabilidad Social

Fecha: 03-ENE-25