

Recomendaciones para el correcto manejo y uso de huevo pasteurizado

Procesadora
UOVO 

ENVASADO

Envasado higiénico en empaque de polietileno virgen de doble capa

Atmosfera Controlada

Monitoreo Microbiológico

Etiquetado

Temperatura del producto de 0 a 4°C



CONGELACIÓN

El producto es sometido a un proceso de congelación a una temperatura menor a $-28\text{ }^{\circ}\text{C}$

Por un lapso entre 36 y 48 horas, dependiendo de la presentación a congelar.

Posteriormente el producto es conservado a temperaturas no mayores a $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$

DISTRIBUCIÓN

Una vez culminada la congelación y de acuerdo con la fecha de requerimiento del cliente, el producto es estivado en tarima de madera de 1.0 x 1,2 mts. en buenas condiciones, flejado e identificado.

Posteriormente la unidad refrigerada es cargada y monitoreada la **cadena de frío** hasta su entrega con el cliente.

DESCONGELACIÓN

Se recomienda que el proceso sea en cámaras de refrigeración entre 2 y 4°C, ya que esto evita que pueda haber un incremento desproporcionado en las cuentas microbiológicas lo que puede repercutir en cambios en las propiedades organolépticas del huevo.

No obstante pueden usarse métodos de descongelación acelerados como baño maría o descongelar a temperatura ambiente.

DESCONGELACIÓN

En **refrigeración** el proceso puede tardar de **8 a 12 días** dependiendo de la presentación que se este descongelando

A **temperatura ambiente** y obviamente considerando las condiciones climáticas y la presentación puede tardar de **36 a 48 horas**

Y en condiciones especiales como **baño maría** o **cuartos calientes** (35°C) el proceso puede ser de entre 12 a 24 hrs



Almacenaje Post-descongelación

- Una vez descongelado, el huevo líquido pasteurizado debe ser utilizado en el menor tiempo posible para garantizar su frescura y calidad.
- Si no se va a utilizar inmediatamente, debe almacenarse en cámaras refrigeradas a temperaturas de **2 °C a 4 °C** y no debe volver a congelarse.
- El tiempo máximo para el uso del huevo descongelado dependerá de las indicaciones del fabricante, pero generalmente no debe exceder las **48 a 72 horas** tras la descongelación.
- Evite exponer el producto a constantes cambios de temperatura, esto acortará la vida útil del producto.

ROTACIÓN DE INVENTARIO

Es de suma importancia el manejo adecuado de **PEPS** o **FIFO**, para evitar que por descuidos tanto en **planta** como en **CEDIS** el cliente reciba producto próximo a vencer o caduco.

CONSIDERACIONES ADICIONALES

- **Evitar ciclos repetidos de congelación-descongelación:** El huevo no debe ser congelado y descongelado múltiples veces, ya que esto afecta la calidad e inocuidad de los alimentos.
- **Manejo de envases:** Asegúrate de que los envases Bag-in-Box no sufran daños durante el proceso, lo que podría provocar contaminación o pérdidas del producto.

Este proceso ayudará a garantizar que el huevo líquido pasteurizado mantenga su calidad y seguridad a lo largo de su ciclo de vida útil, respetando tanto las normativas de higiene como las especificaciones del producto.

CONSIDERACIONES ADICIONALES

Documentación y Registro

- Registra todos los parámetros del proceso de descongelación, incluyendo temperaturas, tiempos, y condiciones de almacenamiento.
- Mantén un **registro detallado** para cumplir con las normativas de trazabilidad y control sanitario.

ESPECIFICACIONES TECNICAS



ESPECIFICACION PARA HUEVO ENTERO
PASTEURIZADO CONGELADO

BAG IN BOX 20 kg

Ultima Revisión: 04/01/2025

Proxima Revisión: 04/01/2026

1. DESCRIPCION

Es producto obtenido del huevo entero de gallina (*Gallus domésticas*), blancos o rojos, frescos, los cuales han sido seleccionados, lavados, quebrados, filtrados, homogenizados y pasteurizados.

2. CARACTERISTICAS SENSORIALES

Determinación	Especificación	Método
Aspecto	Líquido homogéneo viscoso, libre de manchas de sangre.	sensorial
Color	Amarillo naranja	sensorial
Olor	Característico a huevo libre de olores extraños o a descomposición.	sensorial
Sabor	Característico a huevo libre de olores extraños o a descomposición.	sensorial

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Determinación	Especificación			Método
	Objetivo	Min.	Max.	
PH	N/A	7.0	7.5	NMX-F-317-NORMEX-2013 NOM-159-SSA1-2016
Proteína (Nx6.68%)	13	12	14	NMX-F-608-NORMEX-2011
Sólidos Totales %	24	23	25	NMX-F-274-1984 AOAC 18Th 925.30
Grasa %	N/A	8.0	11	AOAC 925.32
Cenizas %	N/A	N/A	1.5	NMX-F-NORMEX-2013

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Determinación	Especificación			Método
	Objetivo	Min.	Max.	
Cuenta bacteriana total (UFC/g)	< 50,000	N/A	50,000	NOM 092 SSA1-1994 NOM-159-SSA1-2016
Cuenta de hongos (UFC/g)	< 10	N/A	< 10	NOM-111SSA1-1994
Levadura (UFC/g)	< 10	N/A	< 10	NOM-111SSA1-1994
Coliformes Totales (NMP/ml)	< 10	N/A	< 10	NOM-111SSA1-1994 NOM-159-SSA1-2016
E.Coli dependiendo metodología	< 3NMP/g o Negativo (UFC/g)			MAC método Petrifilm AOAC 966.24
Salmonella en 25g.	Ausencia			NOM-114-SSA1-1994 NOM-159-SSA1-2016
L. monocytogenes en 25g.	Ausencia			NOM-210-SSA1-2014 AOAC 081501 (Detección molecular 3M)
S. aureus	< 100	N/A	100	NOM-210-SSA1-2014 NOM-159-SSA1-2016

5. METALES PESADOS

Determinación	Especificación			Método
	Objetivo	Min.	Max.	
Plomo (ppm)	< 0.5	N/A	0.5	NOM 117 SSA 1 1994 NOM-159-SSA1-2016
Cadmio (ppm)	< 0.05	N/A	0.05	NOM 117 SSA 1 1994 NOM-159-SSA1-2016
Arsénico	< 1.0	N/A	1.0	NOM 117 SSA 1 1994 NOM-159-SSA1-2016 ICP-OES
Mercurio (ppm)	< 0.03	N/A	0.03	NOM 117 SSA 1 1994 NOM-159-SSA1-2016

6. SEGURIDAD ALIMENTARIA

Determinación	Especificación			Método
	SI	NO	ESPECIFICAR	
Materia extraña (Incluyendo cascara)		X	Ausencia	Control de proceso
Partículas metálicas ferrosas (<3.0 mm)		X	Ausencia	Control de proceso
Partículas metálicas no ferrosas y/o acero inoxidable (<3.0 mm)		x	Ausencia	Control de proceso
Contenido de OGM'S		X	No contiene	Declaración de propiedades por parte del proveedor
Residuos de medicamentos o tóxicos	N/A	N/A	En límites permisibles	NOM-159-SSA1-2016
Contiene Alergénicos	X		Proteínas de huevo	Por origen de materia prima

7. EMPAQUE Y PRESENTACION DEL PRODUCTO

BAG IN BOX:

Envase	Bolsa de polietileno virgen de doble capa, grado alimenticio y con boquilla sellada y taparrosca.
Contenido neto	20 Kg



Empaque secundario y/o embalaje:

Embalaje	caja de cartón tipo charola con capacidad para 20kg cada una, 5 cajas por estiba y estiba máxima por tarima 8 cajas
Contenido neto	1 pieza (20 kg en caja)



8. ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Debe almacenarse a temperaturas por debajo de -15°C con el empaque primario integro.

La vida útil del producto es de 180 días a partir de la fecha de producción.

Para descongelar el producto, se debe almacenar a temperatura de refrigeración de 7 a 10 días antes de su uso, una vez descongelado el producto ya líquido debe usarse en un máximo de 35 días y sin exceder la fecha de caducidad.

El producto descongelado debe agitarse hasta integrarlo completamente antes de ser usado., una vez abierto consumase el producto en su totalidad.

Una vez descongelado, **NO DEBE VOLVER A CONGELARSE**

ESTRUCTURA INTERNA

