


1. TIPOS DE PRODUCTO

Referencia	Masa (g)		Referencia	Masa(g)
Yumbo	> 78		A	55 - 59,9
Extra	67 - 77,9		B	46 - 54,9
AA	60 - 66,9		C	< 46

2. DESCRIPCIÓN FÍSICA

Externamente los huevos frescos se reconocen por su cáscara brillante, con aspecto a cera, con un olor y sabor agradable. Al romperlos en un plato es un producto fresco cuya yema es de forma circular y consistente, la yema se separa con facilidad de la clara y ésta última no es muy líquida.
Es un producto natural sin preservativos, que al mirar a la luz no presenta turbidez.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Color blanco colorado; PH: 7,6 - 8,5. Textura ovalada.

4. ESTADO DE LA PRIMA

Líquido

5. GENERALES

Olor normal, color blanco rojo, limpio, sin manchas o pecas, sin residuo de materia fecal, ni plumas. Libre de todo virus o bacteria como salmonellas, pollorum, gallinarum u otros.

6. PRESENTACIONES

Cubeta de 30 unidades con tapa vinipelado o de 12 unidades.

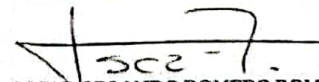
7. TEMPERATURA

De 21 a 25 grados centígrados.

8. TRAZABILIDAD

Fecha de producción:	31-Jul-23	HUEVO TIPO AA	Fecha de vencimiento	31-08-23
----------------------	-----------	------------------	-------------------------	----------

9. AVALADO POR:



OSCAR ORLANDO ROMERO ROMERO
Representante Legal AVICOLAS RR ORIENTE