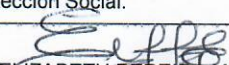
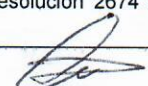
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	PO-03-D-12
		Fecha: 23/05/2016
	FICHA TÉCNICA CLARA LÍQUIDA PASTEURIZADA	Versión: 02
		Página 1 de 1

NOMBRE DEL FABRICANTE	ALIMENTOS NATURALES DEL CAMPO S.A		
NIT	900.230.355-0		
NOMBRE GENÉRICO DEL ALIMENTO	CLARA LÍQUIDA PASTEURIZADA		
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	CLARA LÍQUIDA PASTEURIZA ALCAMPO Marca: Alcampo Colombia S.A		
REGISTRO SANITARIO	RSAJ071310		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es la clara de huevo de gallina obtenida a partir del quebrado y separación de clara y yema de huevos frescos en cáscara; sometida a un proceso de pasteurización, en el cual se eliminan microorganismos patógenos especialmente la salmonella, y se reduce considerablemente la carga microbiana del mismo, conservando sus características físicas, químicas, funcionales, nutricionales y organolépticas.		
INGREDIENTES	Claras de huevo (Producto alérgico)		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETROS		NORMA
	Recuento de Aerobios Mesófilos (UFC/g)	1000 - 5000	
	Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	10 - 50	
	Recuento de <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	<10	
	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva/g	10 - 100	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Detección de <i>Salmonella sp.</i> /25 g	Ausencia	Norma Técnica Colombiana NTC 6116
CARATERÍSTICAS BROMATOLÓGICAS	pH	8.0 - 10.0	
	Grados Brix	12.0 - 17.0	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Grasa (%)	<1.0	
	Proteína (%)	8.0 - 12.0	
	Sólidos Totales (%)	10.0 - 13.5	
EQUIVALENCIA	Color	Amarillo claro translúcido	
	Olor	Característico	
	Sabor	Característico	
	Aspecto	Libre de partículas extrañas	
EQUIVALENCIA	Un Kilogramo de Clara Líquida Pasteurizada contiene aprox. 30 huevos AA		
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	Presentaciones de 1 L, 5 Kg, 10 Kg, 15 Kg. Empacado en envase de polietileno de alta densidad (1 L) y en bolsa de polietileno calibre 1, 2, 3, 4 ó 5 (5 Kg, 10 Kg, 15 Kg), embalado en cajas de cartón. El empaque se realiza en materiales de empaque grado alimenticio, protegiendo el producto de las condiciones ambientales. El rotulado cumple con la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.		
PROCESO DE ELABORACIÓN	El proceso de elaboración de Clara Líquida Pasteurizada se realiza mediante los siguientes pasos: Recepción y almacenamiento de la materia prima, y adecuada rotación de la misma, - Quebrado y separación - Homogenización, - Filtración, - Pasteurización, - Empacado, - Almacenamiento, y - Distribución. La temperatura de pasteurización es de 57 °C a 58 °C con un tiempo de retención de 3 minutos.		
USOS	La Clara Líquida Pasteurizada es utilizada como materia prima para la elaboración de otros productos alimenticios, o para su consumo directo.		
GRUPO POBLACIONAL	Apto para el consumo masivo. Limitado sólo a personas alérgicas al huevo.		
VIDA ÚTIL ESTIMADA	Vida útil estimada de 20 días, cuando es conservado en su empaque íntegro y en temperatura de refrigeración 0 a 4 ° C. Una vez abierto su empaque primario consúmase en el menor tiempo posible.		
CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Transportar en vehículos aptos para transporte de alimentos cumpliendo con los requisitos establecidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Almacenar en un lugar alejado de olores fuertes (jabones, desinfectantes y combustibles). Conservar a temperatura de 0 a 4 ° C.		
CONTROLES ESPECIALES DE DISTRIBUCIÓN	Conservación de la cadena de frío, transportar en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños del envase y mantener el producto a temperatura de 0 a 4°C. Este producto debe almacenarse en las condiciones sanitarias establecidas por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.		
FIRMA RESPONSABLE	REPRESENTANTE LEGAL	JEFE DE CALIDAD	
	 ELIZABETH PEREIRA MEJIA	 DIEGO CHAPARRO PUENTES	
DIRECCIÓN Y TELÉFONO	Carrera 17 No. 4-86 Girón - Santander Teléfono 6761303-6762396		