Informe Técnico

INFORME VIDA ÚTIL HUEVO EN CASCARA GRANJA MONTANEL GALPON 8

CLIENTE: Santa Reyes S.A.S / Cajica kilómetro 2 vía zipaquira

FECHA: OCTUBRE 2024

Bogotá D.C.

DESCRIPCIÓN DE LAS MUESTRAS

NÚMERO ÚNICO DE IDENTIFICACIÓN:
A-260790-VÚ MB
A-45087-VÚ SENSORIAL
TIPO DE MUESTRA: HUEVO CASCARA GRANJA MONTANEL GALPON 8-VIDA ÚTIL CONTRO DÍA 3
PROCEDENCIA: Santa Reyes S.A.S / Cajicá kilómetro 2 vía Zipaquirá
PRESENTACIÓN: Cubeta
LOTE: 3401008
TEMPERATURA DE LLEGADA: 11.4°C.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Temperatura ambiente.
MÉTODO DE MUESTREO: Al azar.
RESPONSABLE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA: Luisa Fernanda Rocha.
CARGO: Supernumerario laboratorio.
RESPONSABLE TOMA DE MUESTRA: Cliente.
RESPONSABLE ALMACENAMIENTO: Laboratorio.

NÚMERO ÚNICO DE IDENTIFICACIÓN:
A-260936-VÚ MB
A-45168-VÚ SENSORIAL
TIPO DE MUESTRA: HUEVO CASCARA GRANJA MONTANEL GALPON 8-VIDA ÚTIL CONTRO DÍA 8
PROCEDENCIA: Santa Reyes S.A.S / Cajicá kilómetro 2 vía Zipaquirá
PRESENTACIÓN: Cubeta
LOTE: 3401008
TEMPERATURA DE LLEGADA: 21.2°C.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Temperatura ambiente.
MÉTODO DE MUESTREO: Al azar.
RESPONSABLE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA: Luisa Fernanda Rocha.
CARGO: Supernumerario laboratorio.
RESPONSABLE TOMA DE MUESTRA: Cliente.
RESPONSABLE ALMACENAMIENTO: Laboratorio.

NÚMERO ÚNICO DE IDENTIFICACIÓN:
A-261042-VÚ MB
A-45218-VÚ SENSORIAL
TIPO DE MUESTRA: HUEVO CASCARA GRANJA MONTANEL GALPON 8-VIDA ÚTIL CONTRO DÍA 16
PROCEDENCIA: Santa Reyes S.A.S / Cajicá kilómetro 2 vía Zipaquirá
PRESENTACIÓN: Cubeta
LOTE: 3401008
TEMPERATURA DE LLEGADA: 19.1°C.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Temperatura ambiente.
MÉTODO DE MUESTREO: Al azar.
RESPONSABLE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA: Luisa Fernanda Rocha.
CARGO: Supernumerario laboratorio.
RESPONSABLE TOMA DE MUESTRA: Cliente.
RESPONSABLE ALMACENAMIENTO: Laboratorio.

NÚMERO ÚNICO DE IDENTIFICACIÓN:
A-261243-VÚ MB
A-45297-VÚ SENSORIAL
TIPO DE MUESTRA: HUEVO CASCARA GRANJA MONTANEL GALPON 8-VIDA ÚTIL CONTRO DÍA 24
PROCEDENCIA: Santa Reyes S.A.S / Cajicá kilómetro 2 vía Zipaquirá
PRESENTACIÓN: Cubeta
LOTE: 3401008
TEMPERATURA DE LLEGADA: 19.1°C.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Temperatura ambiente.
MÉTODO DE MUESTREO: Al azar.
RESPONSABLE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA: Luisa Fernanda Rocha.
CARGO: Supernumerario laboratorio.
RESPONSABLE TOMA DE MUESTRA: Cliente.
RESPONSABLE ALMACENAMIENTO: Laboratorio.

NÚMERO ÚNICO DE IDENTIFICACIÓN:
A-261483-VÚ MB
A-45368-VÚ FQ
TIPO DE MUESTRA: HUEVO CASCARA GRANJA MONTANEL GALPON 8-VIDA ÚTIL CONTRO DÍA 32
PROCEDENCIA: Santa Reyes S.A.S / Cajicá kilómetro 2 vía Zipaquirá
PRESENTACIÓN: Cubeta
LOTE: 3401008
TEMPERATURA DE LLEGADA: 11.4°C.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Temperatura ambiente.
MÉTODO DE MUESTREO: Al azar.
RESPONSABLE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA: Deyanira Mendoza.
CARGO: Auxiliar laboratorio.
RESPONSABLE TOMA DE MUESTRA: Cliente.
RESPONSABLE ALMACENAMIENTO: Laboratorio.

NÚMERO ÚNICO DE IDENTIFICACIÓN:
A-261651-VÚ MB
A-45423-VÚ FQ
TIPO DE MUESTRA: HUEVO CASCARA GRANJA MONTANEL GALPON 8-VIDA ÚTIL CONTRO DÍA 40
PROCEDENCIA: Santa Reyes S.A.S / Cajicá kilómetro 2 vía Zipaquirá
PRESENTACIÓN: Cubeta
LOTE: 3401008
TEMPERATURA DE LLEGADA: 13.5°C
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Temperatura ambiente.
MÉTODO DE MUESTREO: Al azar.
RESPONSABLE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA: Deyanira Mendoza.
CARGO: Auxiliar laboratorio.
RESPONSABLE TOMA DE MUESTRA: Cliente.
RESPONSABLE ALMACENAMIENTO: Laboratorio.

METODOLOGÍA

En las instalaciones del laboratorio Bioquilab se realiza la recepción de las muestras, para hacer el estudio de vida útil siguiendo la periodicidad especificada como requisito para las muestras en condiciones en tiempo real:

DÍA 3	2024-08-24
DÍA 8	2024-08-29
DÍA 16	2024-09-06
DÍA 24	2024-09-14
DÍA 32	2024-09-23
DÍA 40	2024-09-30

Tabla 1. Frecuencia de la toma de muestra y análisis de la muestra analizada

Los análisis microbiológicos realizados para la vida útil en los controles fueron: Recuento de Mohos y levaduras como indicadores microbiológicos del posible deterioro y alteración de las características organolépticas y microbiológicas del producto en un periodo específico. Detección de *Salmonella* spp. y Recuento de *Escherichia coli* requisitos internos para huevo entero.

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

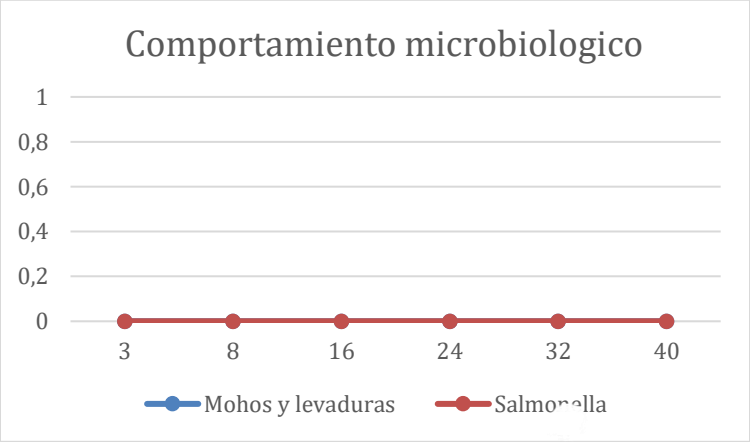
Muestra: HUEVO EN CASCARA

NUI	DIA VU	Mohos y levaduras	Salmonella
A-260790-VÚ	3	<10 UFC	AUSENTE
A-260936-VÚ	8	<10 UFC	-
A-261042-VÚ	16	<10 UFC	-
A-261243-VÚ	24	<10 UFC	-
A-261483-VÚ	32	<10 UFC	-
A-261651-VÚ	40	<10 UFC	AUSENTE

Tabla 2. Resultados microbiológicos en UFC para Huevo en cascara.

NUI	DIA VU	Mohos y levaduras	Salmonella
A-260790-VÚ	3	0	0
A-260936-VÚ	8	0	-
A-261042-VÚ	16	0	-
A-261243-VÚ	24	0	-
A-261483-VÚ	32	0	-
A-261651-VÚ	40	0	0

Tabla 3. Resultados microbiológicos Log10 para Huevo en cascara.



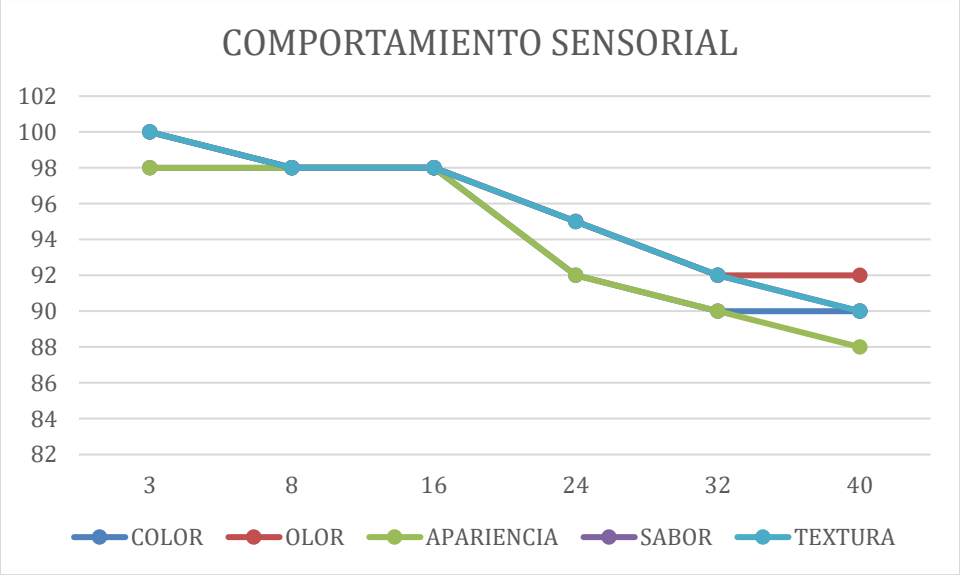
Gráfica 1. Resultados microbiológicos Log10 para Huevo en cascara.

Se observa un comportamiento satisfactorio para los resultados microbiológicos, evidenciado ausencia de microorganismos indicadores y patógenos en el producto analizado.

RESULTADO SENSORIAL

HUEVO EN CASCARA						
NUI	**DIA VU**	**COLOR**	**OLOR**	**APARIENCIA**	**SABOR**	**TEXTURA**
A-44366-VÚ	DIA 3	98	100	98	100	100
A-44414-VÚ	DIA 8	98	98	98	98	98
A-44451-VÚ	DIA 16	98	98	98	98	98
A-44434-VÚ	DIA 24	92	95	92	95	95
A-44444-VÚ	DIA 32	90	92	90	92	92
A-44459-VÚ	DIA 40	90	92	88	90	90

Tabla 5. Resultados sensoriales para Huevo en cascara pasteurizado.



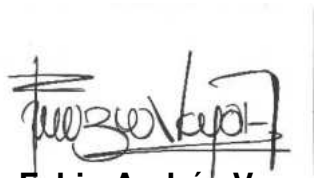
Gráfica 3. Resultados sensoriales para Huevo en cascara.

Se evidencia a partir del día 24 de estudio de vida útil en tiempo real se evidencia una leve disminución en algunas características sin embargo se mantienen sobre el 90% de aceptabilidad del producto.

CONCLUSIÓN

- Los resultados del estudio de vida útil permiten evaluar las variaciones de las características microbiológicas durante un periodo de tiempo bajo condiciones ambientales específicas para determinar el tiempo máximo en que el producto mantiene sus cualidades de calidad e inocuidad aceptables.

- El producto HUEVO CASCARA GRANJA MONTANEL GALPON 8, evidencia calidad microbiológica conforme y organoléptica conforme, durante el tiempo evaluado. Se estima una vida útil de 40 días en condiciones de almacenamiento de (11-25°C).



Fabio Andrés Vega
Elaborado por:
Director Proceso Operativo