

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTO

OVO DE GALINHA – EXTRA CLASSE A BRANCO | QUERO OVOS

CAMPO	ESPECIFICAÇÃO
Produto	OVO DE GALINHA – EXTRA, CLASSE A, BRANCO Marca de Referência: Quero Ovos
Unidade de Fornecimento	Dúzia (12 unidades) ou cartela com 30 unidades
Categoria	Proteína animal / Ovos / Produto de origem animal
Características Gerais	Ovo fresco de galinha (<i>Gallus gallus domesticus</i>), tamanho Extra (peso mínimo de 63g por unidade), Classe A (grau máximo de qualidade), casca branca, íntegra e limpa. Gema firme e centralizada, clara densa e translúcida, câmara de ar pequena ($\leq 6\text{mm}$), ausência de manchas de sangue ou carne. Marca de referência: Quero Ovos. Produto de estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
Aspecto	Casca branca, limpa, sem trincas, sem rachaduras, sem sujidade (fezes, penas ou sangue). Ao ovoscópio: gema visível, centralizada e de contornos definidos; clara límpida e densa; câmara de ar imóvel com altura máxima de 6mm; ausência de manchas, coágulos ou corpos estranhos. Sem odor anormal.
Padrão de Qualidade	Classificação Extra: peso unitário $\geq 63\text{g}$ (podendo variar entre 63g e 72,9g). Classe A: casca normal, limpa, íntegra; câmara de ar $\leq 6\text{mm}$ e imóvel; gema centralizada, sem defeitos; clara firme e límpida; ausência de manchas de sangue ou carne. Conforme Portaria MAPA nº 001/1990 e IN MAPA nº 29/2008. Produzido em granja registrada no MAPA com Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou estadual equivalente.
Maturação	Produto fresco, com postura máxima de 7 (sete) dias antes da data de entrega. Não se aplica processo de maturação. O frescor é comprovado pela câmara de ar ($\leq 6\text{mm}$ ao ovoscópio) e pelo comportamento do ovo em água (ovo fresco afunda; ovo velho flutua).
Acondicionamento	Cartelas de papelão ou bandejas plásticas higienizadas, acondicionando 12 ou 30 unidades. Embalagem com identificação da marca (Quero Ovos), categoria (Extra), classe (A), cor (branco), data de postura, data de validade, peso médio, registro no MAPA/SIF, CNPJ do produtor e instruções de conservação. Vedado o uso de embalagens reutilizadas ou sem identificação.
Transporte	Veículo limpo, seco, higienizado e com proteção contra impactos e vibração excessiva. Temperatura ambiente fresca (máx. 25°C) ou refrigerado entre 8°C e 15°C. Não transportar junto com produtos de odor forte, químicos ou com risco de contaminação cruzada. As caixas devem ser empilhadas conforme limite indicado na embalagem secundária.
Armazenamento	Armazenar em local fresco, seco e arejado, preferencialmente refrigerado entre 8°C e 15°C, longe de produtos com odor intenso (o ovo absorve odores pela casca). Não lavar antes do armazenamento (a lavagem remove a cutícula protetora natural). Validade mínima de 28 dias após a data de postura conforme Portaria MAPA nº 001/1990.
Critério de Rejeição	Rejeitar o produto nas seguintes situações: casca trincada, rachada ou quebrada; sujidade (fezes, sangue ou penas) na casca; câmara de ar $> 6\text{mm}$ ao ovoscópio; gema não centralizada ou com manchas de sangue/carne visíveis ao ovoscópio; presença de odor anormal (sulfuroso, putrefato); ovo flutuando em água (perda de frescor); data de postura superior a 7 dias no ato da entrega; prazo de validade vencido; embalagem sem identificação da marca Quero Ovos ou sem registro MAPA/SIF; temperatura de armazenamento inadequada no ato da entrega.
Validade no Ato da Entrega	Mínimo de 14 (quatorze) dias de vida útil restante no ato da entrega, contados a partir da data de postura impressa na embalagem. A data de postura não deve ser superior a 7 dias no ato da entrega.
Legislação Aplicável	Portaria MAPA nº 001/1990 (normas de classificação de ovos); IN MAPA nº 29/2008 (regulamento técnico de identidade e qualidade de ovos); Decreto nº 9.013/2017 – RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal); RDC ANVISA nº 12/2001 (padrões microbiológicos para alimentos); RDC nº 429/2020 (rotulagem nutricional); Lei nº 1.283/1950 (inspeção de produtos de origem animal); Lei nº 8.543/1992 (rotulagem de alimentos).