

**REPUBLICA DE PANAMA  
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS**

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL**

**RESOLUCION N° 396  
(De 2 de septiembre de 2005)**

**EL Viceministro Interior de Comercio e Industrias  
En uso de sus Facultades Legales:**

**CONSIDERANDO:**

Que de conformidad a lo establecido en el artículo 93 del Título II de la Ley N° 23 de 15 de julio de 1997, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI), del Ministerio de Comercio e Industrias, es el Organismo Nacional de Normalización, encargado por el Estado del proceso de Normalización Técnica, y facultada para coordinar los Comités Técnicos y someter los proyectos de Normas, elaborado por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, o por los Comités Sectoriales de Normalización a un período de discusión pública.

Que en reunión de comité técnico de revisión del Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 14-1998 Aves y Huevos – Huevos de Gallina para Consumo, se determino la elaboración de la Norma Técnica DGNTI-COPANIT 241-2005 Aves y Huevos – Huevos de Gallina para Consumo.

Que la Norma Técnica DGNTI – COPANIT 241 – 2005, Aves y Huevos – Huevos de Gallina para Consumo fue a un período de discusión pública por sesenta (60) días, a partir del 8 de Septiembre de 2004.

Que la Norma Técnica DGNTI-COPANIT 241-2005 Aves y Huevos – Huevos de Gallina para consumo recibió comentarios en su etapa de discusión pública por parte de la Asociación Nacional de Avicultores de Panamá (ANAVIP) y de la Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor (CLICAC).

**RESUELVE:**

**ARTICULO PRIMERO:** Aprobar la Norma Técnica DGNTI-COPANIT 241 – 2005. Tecnología de los Alimentos – Aves y Huevos – Huevos de Gallina para Consumo, de acuerdo al tenor siguiente:

---

**MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL**

---

**TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS  
AVES Y HUEVOS  
HUEVOS DE GALLINA PARA CONSUMO**

---

**NORMA TECNICA  
DGNTI-COPANIT  
241-2005**

---

## 1. OBJETO

Esta norma técnica establece la clasificación y selección de los huevos sueltos o empacados.

## 2. DOCUMENTOS DE CONSULTA:

"Los documentos normativos siguientes contienen disposiciones que, al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta norma DGNTI-COPANIT. Las ediciones indicadas estaban vigentes para el momento de esta publicación. Como toda norma están sujetas a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos con base en ellas analicen la conveniencia de usar la edición más reciente de las normas citadas seguidamente"

Resolución del Ministerio de Salud 129 del 20 de Febrero de 2004

Decreto Ejecutivo del Ministerio de Salud No. 352 de 10 de Octubre de 2001

## 3. DEFINICIONES

Para los fines de esta norma técnica se aplican las siguientes definiciones:

### 3.1 HUEVOS:

Producto de la ovulación de la gallina (*Gallus Domesticus L.*).

### 3.2 HUEVOS FRESCOS:

Se consideran huevos frescos los que se presentan en su estado natural, limpios, sin haber sufrido tratamiento de conservación. La cáscara debe ser fuerte, sin fisura, ser mantenidos en locales a temperatura ambiente no superior a 30°C donde no se altere la calidad e inocuidad del producto y estableciendo que los mismos tendrán una vida media de 21 días como máximo.

### 3.3 HUEVOS CONSERVADOS:

Se denominan así a los huevos con cáscara o sin cáscara, sometidos a un proceso tecnológico de conservación.

### 3.4 HUEVOS ROTOS:

Son aquellos que presentan grietas tanto en la cáscara como en la membrana, exponiendo su contenido a la contaminación.

### 3.5 HUEVOS ASTILLADOS:

Son los huevos cuya cáscara presenta grietas o fisuras pero con la membrana intacta.

### 3.6 HUEVOS FERTILES:

Es el procedente de la fecundación del gallo y la gallina.

#### 4. CLASIFICACION

La clasificación de los huevos se realizará de acuerdo al peso unitario y por docena como se indica en la Tabla No. 1

Tabla 1. Clasificación de los huevos según el peso

TAMANOS	PESO EN GRAMOS POR UNIDAD	PESO EN GRAMOS POR DOCENA
JUMBO	65 en adelante	780 mín
GRANDE	56.7 a 64.9	680 mín.
MEDIANOS	49.6 a 56.6	595.2 mín.
PEQUEÑOS	42.5 a 49.5	510 mín.
MINI	42.4 ó menos	509 máx.

#### 5. REQUISITOS

##### 5.1 REQUISITOS GENERALES

Los huevos frescos deberán cumplir con los siguientes requisitos:

5.1.1 Cáscara limpia, íntegra, ausencia de olores y sabores extraños.

5.1.2 Observados al ovoscopio presenten:

- Clara firme y transparente, sin enturbiamiento, exenta de cuerpos extraños.
- Yema visible, bajo forma de sombra, de contorno bien definido, pudiendo ser ligeramente alargada, achatada y exenta de cuerpos extraños.

5.1.3 No se considerarán aptos para consumo humano aquellos huevos que:

- Presenten mal olor o sabor.
- Estén podridos
- Presenten la clara de color verdoso.
- Haber sido conservados por procedimientos no autorizados.
- Aquel cuya fecha de vencimiento ha expirado

##### 5.2 REQUISITOS ESPECIFICOS

5.2.1 Los huevos frescos y conservados deberán cumplir con las medidas de control sobre inocuidad e idoneidad del producto establecidas en la Guía voluntaria de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) (Resolución 129 del 20 de Febrero de 2004 Dirección General de Salud Pública).

5.2.2 Las medidas de control empleadas deben lograr un nivel apropiado de protección de la salud pública. Tales medidas deben estar basadas en los principios del Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de (HACCP), en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y en los Procedimientos Estandarizados de las Operaciones de Limpieza y desinfección (SSOP), adoptadas mediante el Decreto Ejecutivo No. 352 de 10 de Octubre de 2001.

5.2.3 Se prohíbe la adición intencional o no, de precursores biológicos (hormonas y esteroides) en el huevo comercial.

5.2.4 No deberán contener sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

5.2.5 La vida media declarada para los huevos conservados ha de sustentarse mediante registros de pruebas de vida útil adecuada en la Planta y debe ser establecida tomando en cuenta lo siguiente:

- Condiciones de almacenamiento, fluctuaciones de T° y de Humedad
- Métodos y Tratamientos
- Tipo de Empaque

## 6. MUESTREO

- La Toma de Muestras se hará por Planes de Muestreo aceptados por la Autoridad Sanitaria Competente.
- La determinación del Contenido Neto se efectuará según lo indicado en el Reglamento técnico DGNTI-COPANIT 3- 421-98 Metrología. Contenido Neto de Preempacados. Requisitos.
- El lugar para la Toma de Muestras debe ser en la Planta Empacadora de Huevos ó en el Establecimiento del Distribuidor a la hora de la entrega del producto, pasando al distribuidor la responsabilidad de mantener la idoneidad e inocuidad del producto.

## 7. EMBALAJE, ENVASADO Y ROTULADO

### 7.1 EMBALAJE Y ENVASADO

Los empaques o envases reunirán las siguientes condiciones:

7.1.1 Los huevos se presentarán en empaques limpios que serán de pasta celulosa, fibra u otro material apropiado que cumpla con las Normas Sanitarias vigentes.

7.1.2 El material de los envases y empaques debe asegurar el huevo contra su deterioro y protegerlo de la contaminación. Los envases y empaques no serán utilizados previamente.

### 7.2 ROTULADO

#### 7.2.1 Para Huevos Suelos:

La Fecha de expiración deberá ir en el empaque ó en el huevo.

**7.2.2 Para Huevos Empacados:**

- 7.2.2.1 Número de Registro de la Planta de Acopio de Huevos otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional (en el empaque).
- 7.2.2.2 Marca registrada o nombre o razón social y domicilio (en el empaque y/o en el huevo).
- 7.2.2.3 Clasificación del Huevo según Peso (referencia Tabla No.1 ) debe ir en el empaque y/o en el huevo.
- 7.2.2.4 Fecha de Expiración (en el empaque y/o en el huevo).

**Nota:** La tinta utilizada para colocar la fecha de expiración sobre el huevo debe ser de grado alimenticio.

**8. MANIPULACION, TRANSPORTE Y ALMACENAJE**

- 8.1 Durante el transporte y almacenamiento, los huevos no deben estar en contacto con excrementos, pajas, virutas húmedas u otros elementos que puedan estar contaminados y transferirles aromas.
- 8.2 Los huevos son productos delicados; por tal razón, no deben colocarse objetos pesados sobre ello, para su transporte.
- 8.3 Los huevos deben protegerse de la lluvia en el transporte
- 8.4 Los huevos que requieren ser almacenados por un tiempo determinado deben colocarse en locales ventilados con condiciones de temperaturas más bajas de 30°C que reduzca el crecimiento microbiana y extiendan la vida útil de los huevos.

**9. DOCUMENTOS DE REFERENCIA:**

- a) INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS  
Huevos de Gallina Frescos para Consumo. (ICONTEC 1240)

**ARTICULO SEGUNDO:** La presente Resolución entrará a regir a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

**COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE**

AL } LICENCIADO  
GO } MANUEL JOSE PAREDES A.

**MANUEL JOSE PAREDES.**  
Viceministro Interior  
De Comercio e Industrias