

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.03
		Versión	2.2
	YEMA LÍQUIDA PASTEURIZADA	Fecha entrada en vigencia	08-04-2022
		Páginas	1 de 3

1. ANTECEDENTES GENERALES

1.1. Descripción del producto

Los Huevos de gallina, provenientes de planteles propios de la empresa, tienen propiedades nutritivas y funcionales que son aportadas a los productos a los que se adicionan. A estos se les elimina la cáscara y membranas de forma aséptica, luego se separan mediante gravedad la clara de la yema, luego ésta es filtrada y sometida a pasteurización. Éste tratamiento térmico (pasteurización) tiene por finalidad la destrucción hasta niveles aceptables de la población microbiana patógena presente en el huevo.

La yema líquida pasteurizada es empleada en industrias alimentarias como ingrediente en diversas preparaciones alimenticias, tanto por su alto valor nutritivo, como por las propiedades emulsionantes, gelificantes, colorantes y de aroma.



1.2. Uso Previsto.

Este producto puede ser utilizado en una amplia gama de preparaciones. Se destaca su uso: Pastelería, pastas, elaboración mayonesas, aderezos y salsas. Apto para consumo de todo tipo de personas excepto personas alérgicas al huevo.

2. ROTULACIÓN

Yema líquida pasteurizada	INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Elaborado, envasado y distribuido por Agricovial S.A. El Romeral, Parcela nº 11 San Bernardo, Santiago- Chile. Fono: 225786900 Res. SESMA 016248 del 29-11-94. Región Metropolitana. Ingrediente: Yema de huevo (PRODUCTO ALÉRGICO). Lote: Fecha de vencimiento: Contenido Neto: Instrucciones de almacenamiento: Mantener refrigerado entre 0 y 5°C. Una vez abierto consumir dentro de 24 horas. Instrucciones de uso: Agitar antes de usar. Producto Chileno.	Porción: 4 cucharadas soperas (20 g, 1 yema)		
	Porciones por envase: según formato		
		100 g	1 porción
	Energía (Kcal)	286.2	57.24
	Proteínas (g)	15.21	3.04
	Grasa Total (g)	25.04	5.08
	Grasa Saturada (g)	4.5	0.9
	Grasa monoinsaturada (g)	9.75	1,95
	Grasa poliinsaturada (g)	6.74	1,34
	Ácidos grasos trans (g).	0.02	0,00
Colesterol (mg)	532.5	106.5	
Hidratos de Carbono disponibles (g)	0.00	0,00	
Azúcares Totales (g)	<0.5	0,00	
Sodio (mg)	76	15,2	

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.03	
		Versión	2.2	
	YEMA LÍQUIDA PASTEURIZADA	Fecha entrada en vigencia	08-04-2022	
		Páginas	2 de 3	

3. REQUISITOS DE CALIDAD: SENSORIAL – FÍSICO – QUÍMICO

Características sensoriales		Características físico-químicas	
Color	Amarillo intenso	Sólidos Solubles	43± 3 °Brix
Aroma	Característico y natural a yema	pH	6-7
Apariencia	Líquido	densidad	N/A
Textura	Viscoso	Temperatura	0-5°C

4. REQUISITOS DE CALIDAD: MICROBIOLOGIA

Análisis (n:5)	Unidad	Valor informado	Valor referencia según DS.977/96 Art. N° 173; ítem 12.1	
			m	M
Salmonella sp. (en 50g) (c:0)	Presencia/ausencia	Ausencia	0	-
Recuento aerobios mesófilos (c:2)	UFC/g	Menor a 10 ⁴	10 ⁴ ufc/g	5x10 ⁴ ufc/g

5. CONTAMINANTES Y RESIDUOS

Metales Pesados	Artículo 160	Ver referencia
Residuos de Pesticidas	Artículo 162	Ver referencia
Otros contaminantes	Artículo 170	Dioxinas y PCBs 3,0 pg(EQT/OMS/g de grasa)
Valores de Referencia: Decreto Supremo 977/96		

6. VIDA ÚTIL

7 días de vida útil

Manteniendo en todo momento la cadena de frío de 0-5°C y evitando las manipulaciones que pueden contaminar el producto y facilitar su deterioro.

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.03
		Versión	2.2
	YEMA LÍQUIDA PASTEURIZADA	Fecha entrada en vigencia	08-04-2022
		Páginas	3 de 3

7. MANIPULACIÓN INAPROPIADA Y NO INTENCIONADA

Se considera manipulación inapropiada:

- Mantener el producto sobre los 5°C.
- Mantener el producto expuesto al medio ambiente, sin su envase primario o tapa.
- Usar el producto después de 24 horas de su apertura.
- Usar el producto después de la fecha de vencimiento.

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Mantener refrigerado entre 0-5°C. Se distribuye hasta un 30% de vida útil concebida permaneciendo en ambiente cerrado y refrigerado.

9. BIBLIOGRAFÍA

1. Asociación de productores de huevos. ASOHUEVO. Santiago, Chile.
2. El huevo para consumo: Bases productivas. SAUVEUR, B. Editorial Aedos, España, 1993.pp.271.
3. Manual de Aplicación del Sistema APPCC en Centros de Clasificación de Huevos e Industrias de Ovoproductos. Cabellos P., Lizcano L, García M. España, 2006.
4. Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile, Ministerio de Salud, República de Chile.