

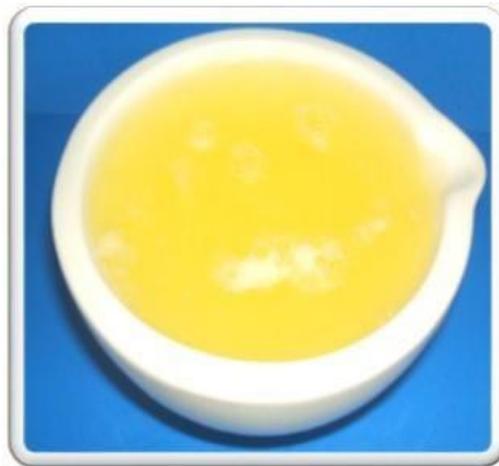
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.04	
		Versión	2.2	
	CLARA LÍQUIDA	Fecha entrada en vigencia	08-04-2022	
		Páginas	1 de 3	

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 es separada la clara de la yema mediante gravedad, envasada y finalmente mantenidas en cámaras bajo temperatura de refrigeración.

Una vez obtenida la clara líquida es empleada en industrias alimentarias como ingrediente en diversas preparaciones alimenticias, tanto por su alto valor nutritivo, como por las propiedades espumantes, coagulantes y clarificantes que posee.



1.2. Uso Previsto

Este producto puede ser utilizado en una amplia gama de preparaciones que incluyan huevo, con la ventaja de facilitar el manejo de los procesos y garantizar las condiciones microbiológicas finales. Se destaca su uso en merengues, galletas, pasteles y postres. Apto para consumo de todo tipo de personas excepto personas alérgicas al huevo.

2. ROTULACIÓN

Clara líquida

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: Clara 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.
Debido al proceso, este producto puede presentar
restos de cáscaras.

Producto Chileno.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 6 cucharadas soperas (30 g, 1 clara)		
Porciones por envase: según formato		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	47,10	14,10
Proteínas (g)	11,40	3,40
Grasa total (g)	0,17	0,05
Hidratos de Carbono disponibles (g)	0,44	0,13
Azúcares Totales (g)	<0,50	<0,10
Sodio(mg)	149	44,7
Colesterol (mg)	2,32	0,70

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.04	
		Versión	2.2	
	CLARA LÍQUIDA	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 limón traslúcido	Sólidos Solubles	14 ± 2 °Brix
Aroma	Característico y natural a clara	pH	8-9,5
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

15 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.04
		Versión	2.2
	CLARA LÍQUIDA	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.