	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.09</b>
		<b>Versión</b>	<b>2.1</b>
	<b>ALBÚMINA EN POLVO</b>	<b>Fecha</b>	<b>12/02/2021</b>
		<b>Páginas</b>	<b>1 de 3</b>

## 1. ANTECEDENTES GENERALES

### 1.1. Descripción del producto

Producto natural obtenido a partir de huevos de gallina y secados mediante el método spray, sin antiaglutinantes, ni aditivos. No deberá contener más de un 8% de humedad. Las proteínas así obtenidas, optimizan una completa absorción nutricional. No contiene colorantes artificiales. Una vez obtenida la clara en polvo es empleada en industrias alimentarias como ingrediente en diversas preparaciones alimenticias, tanto por su alto valor nutritivo, como por las propiedades funcionales que aporta a los productos que se adicionan. Este proceso es llevado a cabo en territorio nacional



### 1.2. Uso Previsto

Su aplicación es variada pudiéndose emplear en la elaboración premezclas alimentarias, siendo considerado ideal como complemento o suplemento alimenticio por su calidad y alto contenido proteico. Reconstituir 4 g de albúmina en polvo en 28 ml de agua, 1 kg de albúmina equivale a 250 claras de huevo. Producto no apto para personas alérgicas al huevo.

## 2. ROTULACIÓN

### Albúmina en polvo

Distribuido por Comercial Agricovial S.A.  
El Romeral, Parcela nº 11 San Bernardo,  
Santiago- Chile.  
Fono: 225786900  
Res. SESMA 016248 del 29-11-94. Región  
Metropolitana.

**Ingrediente:** Albúmina (PRODUCTO ALÉRGENO).  
(Formato de 1 kg puede contener gluten, maní y nueces).

**Lote:**


**Fecha de vencimiento:**

**Contenido Neto:** 1 o 25 kg

**Instrucciones de almacenamiento:** Mantener en lugar fresco y seco.

**Instrucciones de uso:** 1 kg de albúmina en polvo equivale a 250 claras de huevo.  
Reconstituir 4g de polvo con 28 ml de agua (1 clara).

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 4 g (1/2 cucharada)		
Porciones por envase: 250 (Envases de 1Kg.)		
	<b>100 g</b>	<b>1 porción</b>
Energía (Kcal)	388	15,52
Proteínas (g)	79,1	3,16
Grasa Total (g)	0,0	0,0
Grasa Saturada (g)	0,0	0,0
Grasa monoinsaturada (g)	0,0	0,0
Grasa poliinsaturada (g)	0,0	0,0
Ácidos grasos trans (g).	0,0	0,0
Colesterol (g)	0,0	0,0
Hidratos de Carbono disponibles (g)	4,7	0,19
Azúcares Totales (g)	4,5	0,2
Sodio (mg)	1279	51,16

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.09</b>
		<b>Versión</b>	<b>2.1</b>
	<b>ALBÚMINA EN POLVO</b>	<b>Fecha</b>	<b>12/02/2021</b>
		<b>Páginas</b>	<b>2 de 3</b>

### 3. REQUISITOS DE CALIDAD: SENSORIAL – FÍSICO – QUÍMICO

Características sensoriales		Características físico-químicas	
Color	Blanco cremoso	Sólidos Solubles	N/A
Aroma	Característico y natural a huevo	pH	6-10 reconstituido
Apariencia	Polvo limpio sin cuerpos extraños	Humedad	Máximo 8%
Textura	Polvo fino	Cenizas	Máximo 7%

### 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	Menos a 10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ufc/g	5x10 <sup>4</sup> 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

**2 años de vida útil**

Manteniendo en todo momento el producto en lugar fresco y seco, evitando las manipulaciones que pueden contaminar el producto y facilitar su deterioro.

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.09</b>
		<b>Versión</b>	<b>2.1</b>
	<b>ALBÚMINA EN POLVO</b>	<b>Fecha</b>	<b>12/02/2021</b>
		<b>Páginas</b>	<b>3 de 3</b>

## 7. MANIPULACIÓN INAPROPIADA Y NO INTENCIONADA

Se considera manipulación inapropiada:

- Mantener el producto sobre a temperaturas extremas.
- Mantener el producto expuesto al medio ambiente, sin su envase primario.
- Mantener el producto en lugar húmedo.
- Usar el producto después de la fecha de vencimiento

## 8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Mantener en lugar fresco y seco. Distribuir en ambiente cerrado permitiendo una temperatura adecuada de fácil limpieza y desinfección.

## 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.