

| | | | | |
|---|---|----------------------------------|-------------------|--|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO | Código | FT.PT.01 | |
| | | Versión | 2.7 | |
| | HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO | Fecha entrada en vigencia | 22-02-2024 | |
| | | Páginas | 1 de 4 | |

1. ANTECEDENTES GENERALES

1.1. Descripción del producto

Los huevos de gallina, 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 son filtrados, homogeneizados y sometidos a pasteurizado. Este tratamiento térmico (pasteurización) tiene por finalidad la destrucción hasta niveles aceptables de la población microbiana presente en el huevo. Una vez obtenido el huevo líquido pasteurizado es empleado en industrias alimentarias como ingrediente en diversas preparaciones alimenticias, tanto por su alto valor nutritivo, como por las propiedades funcionales que confieren a los productos a los que se adicionan.



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 industria de bizcochos, mayonesas, galletas, pasteles, postres. Apto para consumo de todo tipo de personas excepto personas alérgicas al huevo.

2. ROTULACIÓN

Huevo líquido pasteurizado

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.

Ingredientes: Huevo (PRODUCTO ALÉRGENO), ácido cítrico (como regulador de acidez)

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.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|--|--------|-----------|
| Porción: 50g (5 cucharadas soperas, 1 huevo) | | |
| Porciones por envase: Según formato de venta | | |
| | 100 g | 1 porción |
| Energía (Kcal) | 135.3 | 67.8 |
| Proteínas (g) | 12.8 | 6.4 |
| Grasa Total (g) | 9.38 | 4.69 |
| Grasa Saturada (g) | 3.19 | 1.59 |
| Grasa monoinsaturada (g) | 4.10 | 2.05 |
| Grasa poliinsaturada (g) | 2.09 | 1.04 |
| Ácidos grasos trans (g). | 0.11 | 0.05 |
| Colesterol (mg) | 298.13 | 149.06 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | <0.1 | <0.1 |
| Azúcares Totales (g) | <0.6 | <0.6 |
| Sodio (mg) | 130 | 65 |

| | | | | |
|---|---|----------------------------------|-------------------|--|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO | Código | FT.PT.01 | |
| | | Versión | 2.7 | |
| | HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO | Fecha entrada en vigencia | 22-02-2024 | |
| | | Páginas | 2 de 4 | |

3. REQUISITOS DE CALIDAD: SENSORIAL – FÍSICO – QUÍMICO

| Características sensoriales | | Características físico-químicas | |
|-----------------------------|----------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| Color | Amarillo | Sólidos Solubles | 23 - 27 °Brix |
| Aroma | Característico y natural a huevo | pH | 7.0 – 7.9 |
| Apariencia | Líquido | Densidad | 1,03 ± 0,02 g/cc a 15°C |
| 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

10 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.01 |
| | | Versión | 2.7 |
| | HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO | Fecha entrada en vigencia | 22-02-2024 |
| | | Páginas | 3 de 4 |

7. MANIPULACIÓN INAPROPIADA 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. COMERCIALIZACIÓN

| Formato | Envase Primario | Envase Secundario |
|---------|--|--|
| 1 kg | Envase desechable Polietileno de alta densidad (bidón o botella) | Caja de cartón 12 u o bandeja plástica |
| 5 kg | | Bandeja plástica o carro |
| 10 kg | | |
| 20 kg | Bolsa desechable (Polietileno) | Balde polipropileno Bins plástico |
| 60 kg | Bolsa desechable (Polietileno) | Bidón de PEAD |
| 500 kg | Tote acero inoxidable | No Aplica |
| 1000 kg | | |

9. 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.

10. FUNCIONALIDAD ENVASE

Envase no cumple función adicional, solo protección del medio.

11. 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.

| | | | |
|---|---|----------------------------------|-------------------|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO | Código | FT.PT.01 |
| | | Versión | 2.7 |
| | HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO | Fecha entrada en vigencia | 22-02-2024 |
| | | Páginas | 4 de 4 |

12. REVISIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES

Serán revisadas una vez al año para garantizar el cumplimiento de los requisitos legales, de seguridad alimentaria y del cliente, y cada vez que hayan cambios en la legislación o cambios relacionados con nuevos requisitos por parte de clientes o nuevos requisitos a cumplir por los proveedores.

13. MODIFICACIÓN DE DOCUMENTOS

| Fecha | Versión/Revisión | Descripción de cambios |
|----------------|-------------------------|---|
| Noviembre 2017 | 1.0 | – Versión inicial |
| Febrero 2018 | 2.0 | – Se aumenta vida útil de producto a 10 días |
| Marzo 2018 | 2.1 | – Punto 9 se incluye descripción: hasta un 30% de vida útil concebida. |
| Agosto | 2.2 | – Se modifica gramaje de muestra salmonella de 50 a 25g. |
| Enero 2021 | 2.3 | – Se cambia frase en punto 1.2 Aplicación de uso del producto, por Uso Previsto. – Se incorporar punto; Revisión de las especificaciones. |
| Noviembre 2021 | 2.4 | – Actualización de tabla nutricional |
| Abril 2022 | 2.5 | – Se actualiza información nutricional. – Se incorpora materialidad de envases primarios. – Se modifica información nutricional. |
| Abril 2023 | 2.6 | – Revisión de las especificaciones |
| Febrero 2024 | 2.7 | – Cambios en punto 2 ajuste de etiquetado nutricional. – Se modifica punto 3 requisitos de calidad, cambios en rangos de pH. – Se incorpora punto 10 funcionalidad de envase. |

| | | | |
|---|---|--|-------------------|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO | Código | FT.PT.01 |
| | | Versión | 2.7 |
| | HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO | Fecha entrada en vigencia | 22-02-2024 |
| | | Páginas | 5 de 4 |