

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.07</b>	
		<b>Versión</b>	<b>2.6</b>	
	<b>HUEVO ENTERO POLVO</b>	<b>Fecha entrada en vigencia</b>	<b>11/11/2024</b>	
		<b>Páginas</b>	<b>1 de 3</b>	

## 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, homogenizados y sometido a pasteurizado, éste tratamiento térmico (pasteurización) tiene por finalidad la destrucción hasta niveles aceptables de la población microbiana patógena presente en el huevo. El producto líquido es enviado a la planta de secado, aquí es sometido a temperaturas elevadas hasta obtener el producto desecado (polvo). Este proceso es llevado a cabo en territorio nacional.



### 1.2. Uso Previsto

Este producto puede ser utilizado en una amplia gama de preparaciones en la industria alimenticia. Se destaca su uso: Premezclas alimenticias, pastas, masas, etc., Dentro de sus propiedades se encuentran: aglutinante, espesante, aromatizante, mejora la textura y la palatabilidad. Reconstitución; 10 g de huevo en polvo y 30 ml de agua para mezclas de pastas y pastelería. Para mayonesa reconstituir 10 g de huevo en polvo en 40 ml de agua. Producto no apto para personas alérgicas al huevo.

## 2. ROTULACIÓN

### Huevo entero 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.

Ingredientes: Huevo (PRODUCTO ALÉRGENO).  
Lote:  
Fecha de vencimiento:  
Contenido Neto:  
Instrucciones de almacenamiento: Mantener en lugar fresco y seco.  
Instrucciones de uso: reconstituir 10 g de polvo (equivalente a 1 huevo) con 40 ml de agua.  
País de origen:

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 10g (1 cucharada)		
Porciones por envase: Según formato		
	<b>100 g</b>	<b>1 porción</b>
Energía (Kcal)	600	60
Proteínas (g)	47,4	4,74
Grasa Total (g)	38,0	3,8
Grasa Saturada (g)	14,1	1,41
Grasa monoinsaturada (g)	17,58	1,75
Grasa poliinsaturada (g)	5,22	0,52
Ácidos grasos trans (g).	0,0	0,0
Colesterol (mg)	1800	180
Hidratos de Carbono disponibles (g)	1,78	0,17
Azúcares Totales (g)	1,78	0,17
Sodio (mg)	510	51

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.07</b>
		<b>Versión</b>	<b>2.6</b>
	<b>HUEVO ENTERO POLVO</b>	<b>Fecha entrada en vigencia</b>	<b>11/11/2024</b>
		<b>Páginas</b>	<b>2 de 3</b>

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

Características sensoriales		Características físico-químicas	
Color	Amarillo pálido característico	Sólidos Solubles	N/A
Aroma	Característico y natural a huevo	pH	6-9,5 reconstituido
Apariencia	Polvo fino, sin cuerpos extraños	Humedad	Máx. 4%
Textura	Polvo fino	Cenizas	5%

### 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		
Ausencia de materia extraña ajena al producto (madera, papel, vidrios u otros)		

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.07</b>
		<b>Versión</b>	<b>2.6</b>
	<b>HUEVO ENTERO POLVO</b>	<b>Fecha entrada en vigencia</b>	<b>11/11/2024</b>
		<b>Páginas</b>	<b>3 de 3</b>

## 6. VIDA ÚTIL

### 24 Meses

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.07</b>
		<b>Versión</b>	<b>2.6</b>
	<b>HUEVO ENTERO POLVO</b>	<b>Fecha entrada en vigencia</b>	<b>11/11/2024</b>
		<b>Páginas</b>	<b>4 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. COMERCIALIZACIÓN

<b>Formato</b>	<b>Envase primario</b>	<b>Envase secundario</b>
1 kg	Bolsa metalizada	Caja cartón
25 kg	Bolsa	Caja cartón
20 kg	Bolsa de polipropileno	Saco de papel

## 9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

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

## 10. BIBLIOGRAFÍA

1. Asociación de productores de huevos. Chilehuevos. 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.

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.07</b>
		<b>Versión</b>	<b>2.6</b>
	<b>HUEVO ENTERO POLVO</b>	<b>Fecha entrada en vigencia</b>	<b>11/11/2024</b>
		<b>Páginas</b>	<b>5 de 3</b>

## 11. REVISION DE LAS ESPECIFICACIONES

Estas serán revisadas para garantizar el cumplimiento de los requisitos legales, de seguridad alimentaria y del cliente de forma: anual o por cambios en la legislación o cambios relacionados con las especificaciones de clientes o proveedores.

## 12. MODIFICACIÓN DE DOCUMENTOS

<b>Fecha</b>	<b>Versión/Revisión</b>	<b>Descripción de documentos</b>
Junio 2016	1.0	– Versión inicial
Noviembre 2017	2.0	– Incorporación cuadro modificación de documentos. – Actualización punto N° 8 – Se agregan condiciones de distribución. – Cambio de logo.
Enero 2021	2.1	– Se cambia frase en punto 1.2 Aplicación de uso del producto, por Uso Previsto. – Se incorporar punto; Revisión de las especificaciones
Agosto 2021	2.2	– Se modifican envase primario y secundario. – Se modifica tabla nutricional.
Mayo 2022	2.3	– Se actualiza características organolépticas – Se modifica vida útil
Mayo 2023	2.4	– Revisión especificaciones
Febrero	2.5	– Revisión de especificaciones
Noviembre 2024	2.6	– Se incorpora ítem de materias extrañas en el punto 5 contaminante y residuos.

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.07</b>
		<b>Versión</b>	<b>2.6</b>
	<b>HUEVO ENTERO POLVO</b>	<b>Fecha entrada en vigencia</b>	<b>11/11/2024</b>
		<b>Páginas</b>	<b>6 de 3</b>