


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

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 Agrícovial 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:

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Porción: 10g (1 cucharada) | | |
| Porciones por envase: Según formato | | |
| | 100 g | 1 porción |
| 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 |

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

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

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

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.

| | | | |
|---|---|----------------------------------|-------------------|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO | Código | FT.PT.07 |
| | | Versión | 2.6 |
| | HUEVO ENTERO POLVO | Fecha entrada en vigencia | 11/11/2024 |
| | | Páginas | 4 de 3 |

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


| Formato | Envase primario | Envase secundario |
|----------------|------------------------|--------------------------|
| 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.


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

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

| Fecha | Versión/Revisión | Descripción de documentos |
|----------------|-------------------------|--|
| 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. |

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