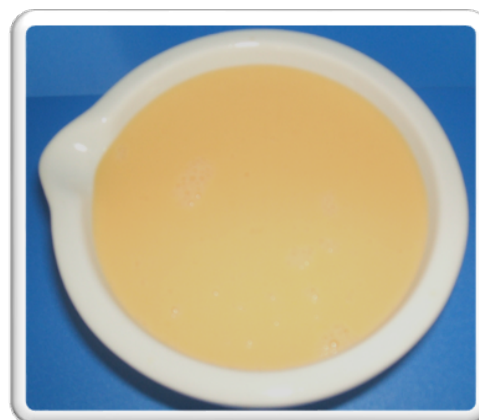
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.11
	HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO CON 10% DE YEMA		

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 con adición de 10% de yema y sometido a pasteurizado. Este tratamiento térmico (pasteurización) tiene por finalidad la destrucción hasta niveles aceptables de la población microbiana patógena presente en el huevo. Una vez obtenido el huevo líquido pasteurizado enriquecido es empleado en industrias alimentarias como ingrediente en pastas, tanto por su alto valor nutritivo, como por las propiedades funcionales que confieren a los productos a los que se adicionan. No contiene agentes preservantes ni colorantes.



1.2. Aplicación de uso del producto

Este producto puede ser utilizado en una amplia gama de preparaciones que incluyan huevo, especialmente en la elaboración de pastas, con la ventaja de facilitar el manejo de los procesos y garantizar las condiciones microbiológicas finales. Apto para consumo de todo tipo de personas excepto personas alérgicas al huevo.

2. ROTULACIÓN

Huevo líquido pasteurizado con 10% de yema

Elaborado, envasado y distribuido por Agrícola S.A.
El Romeral, Parcela nº 11 San Bernardo,
Santiago- Chile.
Fono: 225786900
Res. SESMA 016248 del 29-11-94. Región
Metropolitana.

Ingrediente: Huevos (PRODUCTO ALÉRGENO), yema, 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: 8 cucharadas soperas (50 g, 1 huevo)		
Porciones por envase: según formato		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	152	76
Proteínas (g)	12,1	6,05
Grasa Total (g)	10,80	5,40
Grasa Saturada (g)	3,89	1,95
Grasa monoinsaturada (g)	4,86	2,43
Grasa poliinsaturada (g)	2,03	1,02
Ácidos grasos trans (g)	0,24	0,12
Colesterol (mg)	333,3	166,65
Hidratos de Carbono disponibles (g)	1,52	0,76
Azúcares Totales (g)	0,0	0,00
Sodio (mg)	192	96

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.11
	HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO CON 10% DE YEMA		

3. REQUISITOS DE CALIDAD: SENSORIAL – FÍSICO – QUÍMICO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		Características físico-químicas	
Color	Amarillo	Sólidos Solubles	24-30 °Brix
Aroma	Característico y natural a huevo	pH	7,2-7,7
Apariencia	Líquido	Densidad	1,01-1,05
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	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		

6. VIDA ÚTIL

10 días de vida útil

Manteniendo en todo momento la cadena de frío y evitando las manipulaciones que pueden contaminar el producto y facilitar su deterioro.

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.11
	HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO CON 10% DE YEMA		

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. COMERCIALIZACIÓN

Formato	Envase
20 kg	Envase desechable (BAG IN BOX)

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.