	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.05
	HUEVO BLANCO/COLOR CON CÁSCARA		

1. ANTECEDENTES GENERALES

1.1. Descripción del producto

Huevo con cáscara (origen nacional) es el huevo entero que se ha mantenido refrigerado o en un lugar fresco.

La cáscara: constituye entre el 9 y el 12 % del peso total del huevo. Posee un gran porcentaje de Carbonato de Calcio (94 %) como componente estructural, con pequeñas cantidades de Carbonato de Magnesio y Fosfato de Calcio. La clara está formada principalmente por agua y proteínas. Las proteínas son cadenas de aminoácidos que en el caso del huevo, son los 8 esenciales. También contiene vitaminas, minerales y enzimas que actúan como barreras contra microorganismos.



La yema es la porción amarilla del huevo; está formada por lípidos y proteínas, y es la mayor fuente de vitaminas y minerales del huevo. Recubierta por la membrana vitelina que la separa de la clara y la protege de una posible rotura.

1.2. Aplicación de uso del producto

Este producto puede ser utilizado en una amplia gama de preparaciones que incluyan huevo, para alimentación institucional o casinos, panadería y pastelerías, venta directa. Apto para todas las personas excepto personas alérgicas al huevo.

2. ROTULACIÓN

Huevo con cáscara

Envasado y distribuido por Agricovial S.A.
El Romeral, Parcela nº 11 San Bernardo,
Santiago- Chile.
Fono: 225786900

Res. SESMA 18257 13-08-1999. Región Metropolitana.

Ingredientes: Huevo (PRODUCTO ALERGENO).

Lote:


Fecha de elaboración y vencimiento:

Contenido Neto: 100, 120, 180 o 240 unidades

Instrucciones de almacenamiento: Mantener en lugar fresco y seco.

Instrucciones de uso: consumir cocido.

Producto chileno.

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.05
	HUEVO BLANCO/COLOR CON CÁSCARA		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Huevo Mediano (Segunda)		
Porción 45 g (1 huevo sin cascara)/Contenido Neto; 8,6 Kg		
Porción por envase : 180 unidades		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	149	67
Proteína (g)	12,0	5,4
Grasa Total (g)	9,80	4,41
Grasa Saturada (g)	3,70	1,67
Grasa Monoinsaturada (g)	3,04	1,37
Grasa Poliinsaturada (g)	1,97	0,89
Acidos Grasos Trans (g)	0,1	0,0
Colesterol (mg)	370	167
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	2,80	1,26
Azúcares Totales (g)	0,48	0,22
Sodio (mg)	150	68


INFORMACIÓN NUTRICIONAL Huevo Grande (Primera)		
Porción 51 g (1 huevo sin cascara)/Contenido Neto; 9,7 kg		
Porción por envase : 180 unidades		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	149	76
Proteína (g)	12,0	6,1
Grasa Total (g)	9,80	5,0
Grasa Saturada (g)	3,70	1,89
Grasa Monoinsaturada (g)	3,04	1,55
Grasa Poliinsaturada (g)	1,97	1,0
Acidos Grasos Trans (g)	0,1	0,1
Colesterol (mg)	370	189
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	2,80	1,43
Azúcares Totales (g)	0,48	0,24
Sodio (mg)	150	77

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Huevo Extra Grande (Extra)		
Porción 57 g (1 huevo sin cascara)/Contenido Neto; 11,1 Kg		
Porción por envase : 180 unidades		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	149	85
Proteína (g)	12,0	6,8
Grasa Total (g)	9,80	5,59
Grasa Saturada (g)	3,70	2,11
Grasa Monoinsaturada (g)	3,04	1,73
Grasa Poliinsaturada (g)	1,97	1,12
Acidos Grasos Trans (g)	0,1	0,1
Colesterol (mg)	370	211
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	2,80	1,60
Azúcares Totales (g)	0,48	0,27
Sodio (mg)	150	86

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Huevo Especial (Súper)		
Porción 65 g (1 huevo sin cascara)/Contenido Neto; 6,8 kg		
Porción por envase : 100 unidades		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	149	97
Proteína (g)	12,0	7,8
Grasa Total (g)	9,80	6,4
Grasa Saturada (g)	3,70	2,4
Grasa Monoinsaturada (g)	3,04	1,98
Grasa Poliinsaturada (g)	1,97	1,28
Acidos Grasos Trans (g)	0,1	0,1
Colesterol (mg)	370	241
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	2,80	1,82
Azúcares Totales (g)	0,48	0,31
Sodio (mg)	150	98

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Huevo Súper Especial (Jumbo)		
Porción 70 g (1 huevo sin cascara)/Contenido Neto; 7,4 Kg		
Porción por envase : 100 unidades		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	149	104,3
Proteína (g)	12,0	8,4
Grasa Total (g)	9,80	6,86
Grasa Saturada (g)	3,70	2,6
Grasa Monoinsaturada (g)	3,04	2,13
Grasa Poliinsaturada (g)	1,97	1,38
Acidos Grasos Trans (g)	0,1	0,1
Colesterol (mg)	370	259
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	2,80	1,96
Azúcares Totales (g)	0,48	0,34
Sodio (mg)	150	105

3. REQUISITOS DE CALIDAD: SENSORIAL – FÍSICO – QUÍMICO

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.05
	HUEVO BLANCO/COLOR CON CÁSCARA		

Características sensoriales		Características físico-químicas	
Color	Clara; amarillo traslúcido	Sólidos Solubles	N/A
	Yema: amarillo	pH	7.3 – 7.7
Aroma	Característico y natural a huevo	Densidad	N/A
Apariencia	Cáscara fuerte	Temperatura	10-25°C
Textura	Contenido viscoso	Actividad de agua	0.97

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

30 días de vida útil

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

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.05
	HUEVO BLANCO/COLOR CON CÁSCARA		

7. MANIPULACIÓN INAPROPIADA Y NO INTENCIONADA

Se considera manipulación inapropiada:

- Mantener el producto a temperaturas extremas.
- Mantener el producto en lugar húmedo.
- Manipular el producto sin los cuidados necesarios para un producto frágil.
- Usar el producto después de la fecha de vencimiento

8. COMERCIALIZACIÓN

Clasificación Peso (g)	Formato	Envase
Jumbo XL	20 unidades / bandeja	Caja 100 u
Jumbo Sobre 74	20 unidades / bandeja	Caja 100 u
Especial (súper extra) 68 a 74	20 unidades / bandeja	Caja 100 u
Extra grande (extra) 62 a 68	30 unidades / bandeja	Caja 120 u
	20 unidades / pack	Caja 180 u
	20 unidades / pack	Caja 160 u
Grande (primera) 54 a 61	30 unidades / bandeja	Caja 180 u
	12 unidades / estuche	Caja 180 u
	6 unidades / estuche	Caja 180 u
Mediano (segunda) 48 a 54	30 unidades	Caja 180 u
	10 unidades / estuche	Caja 300 u

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.05
	HUEVO BLANCO/COLOR CON CÁSCARA		

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Mantener en lugar fresco y seco. Distribuir en camión cerrado, en condiciones óptimas de limpieza y desinfección, manteniendo una temperatura adecuada para su conservación.