	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.08</b>
	<b>HUEVO ENTERO EN POLVO MALTODEXTRINA 20%</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, mezclados con 20% de maltodextrina, 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, siendo sometido a temperaturas elevadas hasta obtener el producto desecado (polvo). Este proceso es llevado a cabo en territorio nacional.



### 1.2. Aplicación de uso del producto

Es un producto que se disuelve mejor en agua y puede ser utilizado en una amplia gama de preparaciones en la industria alimenticia. Se destaca su uso: pre mezclas alimenticias, pastas, masas, elaboración de huevo revuelto (con o sin adición de huevo en cascara o pasteurizado) 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 pastelerías. Para mayonesa reconstituir 10 g de huevo en polvo y 40 ml de agua. Producto no apto para personas alérgicas al huevo.

## 2. ROTULACIÓN

### Huevo entero en polvo Maltodextrina 20%

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),  
maltodextrina

**Lote:**

**Fecha de vencimiento:**

**Contenido Neto:** 1 o 20 kg

**Instrucciones de almacenamiento:** Mantener en  
lugar fresco y seco. Instrucciones de uso:  
reconstituir 1:3 o 1:4 dependiendo de la  
aplicación.


Producto Chileno.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 15g (1 cucharada)

Porciones por envase: 66 (Envases de 1Kg.)

	<b>100 g</b>	<b>1 porción</b>
Energía (Kcal)	498	74,7
Proteínas (g)	41,2	6,18
Grasa Total (g)	25,2	3,78
Grasa Saturada (g)	7,45	1,12
Grasa monoinsaturada (g)	11,0	1,65
Grasa poliinsaturada (g)	6,72	1,01
Ácidos grasos trans (g).	0,57	0,09
Colesterol (mg)	1038	155,7
Hidratos de Carbono disponibles (g)	26,5	3,98
Azúcares Totales (g)	5,17	0,76
Sodio (mg)	693	103,95

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.08</b>
	<b>HUEVO ENTERO EN POLVO MALTODEXTRINA 20%</b>		

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

Características sensoriales		Características físico-químicas	
Color	Amarillo/anaranjado	Sólidos Solubles	N/A
Aroma	Característico y natural a huevo	pH	8-9 reconstituido
Apariencia	Polvo limpio sin cuerpos extraños	Humedad	8%
Textura	Polvo fino	Cenizas	4%

### 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		

### 6. VIDA ÚTIL

#### 2 años de vida útil

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.08</b>
	<b>HUEVO ENTERO EN POLVO MALTODEXTRINA 20%</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

Formato	Envase
1 kg	Bolsa metalizada
5 kg	Bolsa metalizada / caja
25 kg	Bolsa desechable / saco 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.