

Código: FT-IND-14	Fecha de última versión: 09/04/2026	Versión documento: 01	
<b>AGRICOVIAL - DOCUMENTO CONFIDENCIAL - PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN</b>			
<b>1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO</b>			
Código SKU (SAP interno)	VER TABLA 1.1 - SKU POR FORMATO		
Código EAN13	No aplica		
Código DUN14	No aplica		
<b>TABLA 1.1 - IDENTIFICACIÓN POR FORMATO</b>			
Formato	<b>1 un (500 cc)</b>	<b>12 un (500 cc)</b>	<b>4 un (500 cc)</b>
Código SKU	HPLC013	HPLC014	HPLC015
Nombre Comercial	Clara líquida pasteurizada Novoprot 500 cc	Clara líquida pasteurizada Novoprot 500 cc Caj 12	Clara líquida pasteurizada Novoprot 500 cc Caj 4
Contenido neto	500 cc	6,0 Kg	2,0 Kg
Tipo de envase	PET (Polietileno Tereftalato)	PET (Polietileno Tereftalato) Cartón corrugado	PET (Polietileno Tereftalato) Cartón corrugado
Ingredientes	Clara de huevo (producto alérgeno).		
Descripción del producto	Producto elaborado a partir de claras frescas de huevo de gallina, previamente separadas y sometidas a proceso de pasteurización controlada, con el objetivo de preservar sus características sensoriales y asegurar su inocuidad. Se presenta como un alimento líquido homogéneo, listo para su uso como ingrediente en preparaciones culinarias e industriales.		
<b>2. INFORMACIÓN LEGAL</b>			
País de origen	Producto Chileno		
Tipo de producto	<b>PRODUCTO REFRIGERADO</b>		
Alérgenos	Contiene: huevo		
Vida útil	70 días		
GMO	Libre de GMO		
<b>3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>			
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>			
Porción: 30 g (1 huevo sin cáscara)			
Porciones por envase: según formato de venta			
	100 g	1 porción	
Energía (kcal)	41	12	
Proteínas (g)	9,7	2,9	
Grasa total (g)	<0,4	<0,12	
Grasas saturadas (g)	0,0	0,0	
Grasas monoinsaturadas (g)	0,0	0,0	
Grasas poliinsaturadas (g)	0,0	0,0	
Grasas trans (g)	0,0	0,0	
Colesterol (mg)	<0,2	<0,1	
Carbohidratos disponibles (g)	0,5	0,1	
Azúcares totales (g)	<0,6	<0,18	
Sodio (mg)	10,0	3,0	
(*) En relación a la Dosis Diaria de Referencia para Chile			
<b>4. SELLOS Y DESCRIPTORES PERMITIDOS</b>			
<b>SELLOS PRESENTES EN EL PRODUCTO</b>	No contiene		
<b>TAMAÑO DE SELLO</b>	No aplica		
<b>5. INFORMACIÓN LEGAL DEL PRODUCTOR</b>			
Elaborado, envasado y distribuido por	Agricovial S.A.		
Domicilio del procesador, envasador o distribuidor	El Romeral, parcela 11, San Bernardo, Santiago, Región Metropolitana, Chile.		
Número y fecha de resolución	Resolución SESMA N° 016248 del 29/11/1994, Región Metropolitana. Certificado 147. Resolución SESMA del 17-01-2006, Región Metropolitana.		
<b>6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO E INSTRUCCIONES DE CONSUMO</b>			
Instrucciones de transporte	Transportar refrigerado, manteniendo la cadena frío. Se distribuye con hasta un 30% de vida útil concebida.		
Instrucciones de almacenamiento	Consumir antes de la fecha indicada en el envase. Mantener refrigerado entre 0 y 5°C. No congelar. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir dentro de 48 horas.		
Instrucciones de consumo	Producto destinado a ser utilizado como ingrediente en preparaciones culinarias e industriales. <b>Agitar antes de usar.</b> Debido al proceso de elaboración, el producto puede presentar ocasionalmente restos de cáscara.		
Uso previsto	Producto destinado a la elaboración de alimentos, tales como panadería, pastelería, merengues, batidos y otras formulaciones alimentarias, previo mantenimiento en refrigeración.		



Código: FT-IND-14      Fecha de última versión: 09/04/2026      Versión documento: 01

AGRICOVIAL - DOCUMENTO CONFIDENCIAL - PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN

### 7. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

#### 7.1 PARÁMETROS SENSORIALES

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Color	Incoloro a ligeramente amarillento pálido, uniforme, característico de clara de huevo. Sin decoloraciones anormales ni separación de fases.
Apariencia	Producto líquido homogéneo, ligeramente viscoso, libre de coágulos, grumos, espuma excesiva o material extraño visible.
Sabor	Característico a clara de huevo fresca, suave, sin sabores ácidos, amargos, rancias ni extraños.
Aroma	Característico y natural a clara de huevo pasteurizada, libre de olores ajenos o indicativos de deterioro.
Textura	Líquida y ligeramente viscosa, uniforme, sin presencia de coagulación o gelificación.

#### 7.2 PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN		
	MÍN.	OBJ.	MAX.
Temperatura (°C)	0	3	5
*Brix	12	14	16
pH	8	9	9,5

#### 7.3 PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	RSA, Art. 173, según punto 15.1 y Art. 174				
	PLAN DE MUESTRO			LÍMITE POR GRAMOS	
	n	c	Unidad	m	M
Rcto. Aerobios Mesóf.	5	2	ufc/g	10x <sup>4</sup>	5x10 <sup>4</sup>
Salmonella en 50 g	5	0	Presencia/ Ausencia	0	-

#### 7.4 METALES PESADOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO UTILIZADO
	Cumple de acuerdo con los límites máximos establecidos en el artículo 160 del D.S. N° 977 / 96 del Ministerio de Salud.	

#### 7.5 PESTICIDAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO UTILIZADO
	Cumple de acuerdo con los límites máximos establecidos en la Resolución Exenta N°982 de 2020, Resolución Exenta N°33 de 2010 del Ministerio de Salud.	

#### 7.6 ANTIBIÓTICOS (RESIDUOS VETERINARIOS)

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO UTILIZADO
	Cumple de acuerdo a los límites máximos de Residuos (LMR) de antibióticos establecidos en la normativa vigente para productos de origen animal.	

#### 7.7 CONTAMINANTES Y RESIDUOS (DIOXINAS Y PCBs)

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO UTILIZADO
	Cumple de acuerdo a los límites establecidos en el Art. 170, DS 977/96 del ministerio de salud para Dioxinas y PCBs tipo dioxina ( $\leq 3,0$ pg EQT OMS/g de grasa).	

#### 7.8 ALÉRGENOS

	CONTIENE	PUEDA CONTENER
Cereales que contienen gluten (Trigo, avena, cebada, centeno y sus cepas híbridas, y productos derivados)	NO	NO
Crustáceos (Camarones, langostinos, cangrejos y sus productos derivados)	NO	NO
Pescados y productos pesqueros.	NO	NO
Huevos y productos derivados del huevo	SI	NO
Maní y productos derivados del maní	NO	NO
Soya y productos derivados de la soya (incluye lecitina de soya)	NO	NO
Leche y productos lácteos, incluida la lactosa	NO	NO
Frutos secos (Almendras, avellanas, nueces, castañas, pistachos, nuez de Brasil y sus productos derivados)	NO	NO
Sulfitos (Cuando estén presentes en concentraciones $\geq 10$ mg/kg o 10 mg/L, expresados como SO <sub>2</sub> )	NO	NO

#### 7.9 GLUTEN FREE (MARCAR CON UNA "X")

SI	X	NO
----	---	----

#### 7.10 LIBRE GMO

SI	X	NO
----	---	----

### 8 INFORMACIÓN COMERCIAL Y PALLETIZADO

#### 8.1 INSCRIPCIÓN INTERNA

**CÓDIGO SKU PRODUCTO**      VER TABLA 1.1 - SKU POR FORMATO

#### 8.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

	ENVASE PRIMARIO (500 cc)	ENVASE SECUNDARIO (4 un de 500 cc)	ENVASE SECUNDARIO (12 un de 500 cc) □
Ancho (cm)	6,5 +/- 1 mm	Ancho (cm)	14,5 +/- 3 mm
Largo (cm)	-	Largo (cm)	14,5 +/- 3 mm
Alto (cm) c / tapa	20,2 +/- 1 mm	Alto (cm)	22,5 +/- 3 mm
Peso neto c / tapa (g)	37 +/- 2 gr	Peso neto (kg)	105 +/- 2 gr
Peso bruto c / tapa (g)	537 +/- 2 gr	Peso bruto (kg)	2253 +/- 2 gr
Material de envase	PET (Polietileno Tereftalato)	Material de envase	Cartón corrugado
Cantidad de unidades	1	Cantidad de unidades	4
			Cantidad de unidades
			12