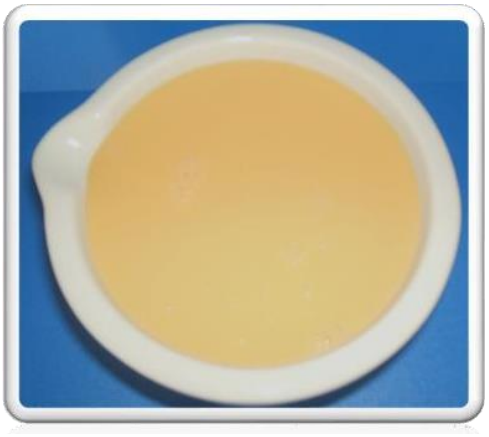
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.01
		Versión	2.5
	HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO	Fecha entrada en vigencia	08-04-2022
		Páginas	1 de 3

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, homogeneizados y sometidos a pasteurizado. Este tratamiento térmico (pasteurización) tiene por finalidad la destrucción hasta niveles aceptables de la población microbiana presente en el huevo. Una vez obtenido el huevo líquido pasteurizado es empleado en industrias alimentarias como ingrediente en diversas preparaciones alimenticias, 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. Uso Previsto

Este producto puede ser utilizado en una amplia gama de preparaciones que incluyan huevo, con la ventaja de facilitar el manejo de los procesos y garantizar las condiciones microbiológicas finales. Se destaca su uso en industria de bizcochos, mayonesas, galletas, pasteles, postres. Apto para consumo de todo tipo de personas excepto personas alérgicas al huevo.

2. ROTULACIÓN

Huevo líquido pasteurizado

Elaborado, envasado y distribuido por 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), ácido cítrico (como regulador de acidez)
Lote:
Fecha de vencimiento:
Contenido Neto:
Instrucciones de almacenamiento: Mantener refrigerado entre 0 y 5ºC. Una vez abierto consumir dentro de 24 horas.
Instrucciones de uso: Agitar antes de usar.
Producto Chileno.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 50g (8 cucharadas soperas, 1 huevo) Porciones por envase: Según formato de venta		
	100 g	**1 porción**
Energía (Kcal)	139	69,5
Proteínas (g)	12,8	6,4
Grasa Total (g)	9,78	4,89
Grasa Saturada (g)	3,40	1,70
Grasa monoinsaturada (g)	3,90	1,95
Grasa poliinsaturada (g)	2,40	1,20
Ácidos grasos trans (g).	0,1	0,05
Colesterol (mg)	315	157,5
Hidratos de Carbono disponibles (g)	0,12	0,06
Azúcares Totales (g)	<0,6	<0,3
Sodio (mg)	168	84

3. REQUISITOS DE CALIDAD: SENSORIAL – FÍSICO – QUÍMICO

Características sensoriales		Características físico-químicas	
Color	Amarillo	Sólidos Solubles	25 ± 2 °Brix
Aroma	Característico y natural a huevo	pH	7.5 ± 0.2
Apariencia	Líquido	Densidad	1,03 ± 0,02 g/cc a 15ºC
Textura	Viscoso	Temperatura	0-5ºC

4. REQUISITOS DE CALIDAD: MICROBIOLOGIA

Análisis (n:5)	Unidad	Valor informado	Valor referencia según DS.977/96 Art. Nº 173; ítem 12.1	
			m	M
Salmonella sp. (en 25g) (c:0)	Presencia/ausencia	Ausencia	0	
Recuento aerobios mesófilos (c:2)	UFC/g	Menor 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 de 0–5°C y evitando las manipulaciones que pueden contaminar el producto y facilitar su deterioro.

7. MANIPULACIÓN INAPROPIADA NO INTENCIONADA

Se considera manipulación inapropiada:

- Mantener el producto sobre los 5ºC.
- 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. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Mantener refrigerado entre 0-5ºC. Se distribuye hasta un 30% de vida útil concebida, permaneciendo en ambiente cerrado y refrigerado.

9. BIBLIOGRAFÍA

1. Asociación de productores de huevos. ASOHUEVO. 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.