

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.06</b>
		<b>Versión</b>	<b>2.5</b>
	<b>HUEVO DURO DESCASCARADO</b>	<b>Fecha</b>	<b>08-04-2022</b>
		<b>Páginas</b>	<b>1 de 4</b>

## 1. ANTECEDENTES GENERALES

### 1.1. Descripción del producto

En el huevo de gallina tanto la clara como la yema contienen proteínas, pero mientras que en la clara se encuentran en una solución acuosa, en la yema van unidas a sustancias lipoides. La proteína del huevo entero tiene un valor biológico muy alto (94 en una escala de 100), ya que es rica en aminoácidos esenciales. El huevo es también una fuente importante de minerales, cabe destacar el elevado aporte de selenio, potasio y fósforo, yodo y zinc; se encuentran cantidades abundantes de vitaminas y además, es una importante fuente de cobre, manganeso y flúor es por ello que se presenta como un alimento rico y de importantes cualidades para una dieta sana y nutritiva. Los huevos duros son obtenidos de huevos de primera calidad, sometidos a cocción en un baño de agua termorregulador, descascarados mecánicamente y envasados en bolsas de polietileno con líquido preservante. Todo el proceso es realizado bajo rigurosas normas higiénicas sanitarias.



### 1.2. Uso Previsto.

El producto es apto para cualquier aplicación en materia alimenticia, como por ejemplo comidas, platos precocinados, insumo para cecinas, etc. Con su uso se evita todo el desperdicio que la manipulación del huevo fresco le ocasiona y se adquiere un aprovechamiento del 100%. Apto para consumo de todo tipo de personas excepto personas alérgicas al huevo.

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.06</b>
		<b>Versión</b>	<b>2.5</b>
	<b>HUEVO DURO DESCASCARADO</b>	<b>Fecha</b>	<b>08-04-2022</b>
		<b>Páginas</b>	<b>2 de 4</b>

## 2. ROTULACIÓN

### HUEVO DURO DESCASCARADO

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),  
agua, ácido cítrico, benzoato de sodio, sorbato de  
potasio y sal.

**Lote:**

**Fecha de vencimiento:**

**Contenido Neto:** 6, 30 120 o 250 unidades

**Peso drenado:**

**Instrucciones de almacenamiento:** Mantener  
refrigerado entre 0 y 5°C. Una vez abierto consumir  
dentro de 48 horas.

**Instrucciones de uso:** verter unidades antes de  
utilizar.

Producto Chileno.

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 51g (1 huevo sin cáscara).		
Porciones por envase: Según formato de venta.		
	<b>100 g</b>	<b>1 porción</b>
Energía (Kcal)	149	76
Proteínas (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
Ácidos grasos trans (g).	0,1	0,1
Colesterol (mg)	370	189
Hidratos de Carbono disponibles (g)	2,80	0,57
Azúcares Totales (g)	0,48	0,24
Sodio (mg)	150	77

- Debido al proceso, este producto puede presentar restos de cáscaras entre un 0.5 y 1% (de 1 o 3 unidades por envase) dependiendo del formato.

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.06</b>
		<b>Versión</b>	<b>2.5</b>
	<b>HUEVO DURO DESCASCARADO</b>	<b>Fecha</b>	<b>08-04-2022</b>
		<b>Páginas</b>	<b>3 de 4</b>

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

Características sensoriales		Características físico-químicas	
Color	Clara blanca, yema amarilla	Sólidos Solubles	N/A
Aroma	Característico y natural a huevo	pH	7-8
Apariencia	Sólido	densidad	N/A
Textura	suave	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	Menor 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

#### 20 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

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.06</b>
		<b>Versión</b>	<b>2.5</b>
	<b>HUEVO DURO DESCASCARADO</b>	<b>Fecha</b>	<b>08-04-2022</b>
		<b>Páginas</b>	<b>4 de 4</b>

## 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 48 horas de su apertura.
- Usar el producto después de la fecha de vencimiento

## 8. 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.

## 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.