	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.07	
		Versión	2.3	
	HUEVO ENTERO POLVO	Fecha entrada en vigencia	24/05/2022	
		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, 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, aquí es sometido a temperaturas elevadas hasta obtener el producto desecado (polvo). Este proceso es llevado a cabo en territorio nacional.



1.2. Uso Previsto

Este producto puede ser utilizado en una amplia gama de preparaciones en la industria alimenticia. Se destaca su uso: Premezclas alimenticias, pastas, masas, 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 pastelería. Para mayonesa reconstituir 10 g de huevo en polvo en 40 ml de agua. Producto no apto para personas alérgicas al huevo.

2. ROTULACIÓN

Huevo entero en polvo

Distribuido por Comercial Agrícovial 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).

Lote:

Fecha de vencimiento:

Contenido Neto:

Instrucciones de almacenamiento: Mantener en lugar fresco y seco.

Instrucciones de uso: reconstituir 10 g de polvo (equivalente a 1 huevo) con 40 ml de agua.


País de origen: Producto Chileno

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 10g (1 cucharada)

Porciones por envase: Según formato

	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	600	60
Proteínas (g)	47,4	4,74
Grasa Total (g)	38,0	3,8
Grasa Saturada (g)	14,1	1,41
Grasa monoinsaturada (g)	17,58	1,75
Grasa poliinsaturada (g)	5,22	0,52
Ácidos grasos trans (g).	0,0	0,0
Colesterol (mg)	1800	180
Hidratos de Carbono disponibles (g)	1,78	0,17
Azúcares Totales (g)	1,78	0,17
Sodio (mg)	510	51

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.07	
		Versión	2.3	
	HUEVO ENTERO POLVO	Fecha entrada en vigencia	24/05/2022	
		Páginas	2 de 3	

3. REQUISITOS DE CALIDAD: SENSORIAL – FÍSICO – QUÍMICO

Características sensoriales		Características físico-químicas	
Color	Amarillo pálido característico	Sólidos Solubles	N/A
Aroma	Característico y natural a huevo	pH	7-9,5 reconstituido
Apariencia	Polvo fino, sin cuerpos extraños	Humedad	3,5%
Textura	Polvo fino	Cenizas	5%

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

18 Meses

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

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.07	
		Versión	2.3	
	HUEVO ENTERO POLVO	Fecha entrada en vigencia	24/05/2022	
		Páginas	3 de 3	

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. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Mantener en lugar fresco y seco. Distribuir en ambiente cerrado permitiendo una temperatura adecuada de fácil limpieza y desinfección.

9. BIBLIOGRAFÍA

1. Asociación de productores de huevos. Chilehuevos. 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.