

Código: FT-IND-13	Fecha de última versión: 28/04/2025	Versión documento: 02		
AGRICOVIAL - DOCUMENTO CONFIDENCIAL - PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN				
1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO				
Código SKU Interno	VER TABLA 1.1 - SKU POR FORMATO			
Código EAN13	No aplica			
Código DUN14	No aplica			
TABLA 1.1 - IDENTIFICACIÓN POR FORMATO				
Código SKU	HPLY002	HPLY004	HPLY007	HPLY008
Nombre Comercial	Yema líquida 1x1 Kg	Yema líquida 1x5 Kg bidón	Yema líquida 1x10 Kg bidón	Yema líquida 6x1 Kg caja
Contenido neto	1,0 kg.	5,0 kg.	10,0 kg.	6,0 kg.
Tipo de envase	PEADS polietileno de alta densidad soplado	PEADS polietileno de alta densidad soplado	PEADS polietileno de alta densidad soplado	PEADS polietileno/ Cartón corrugado
Código SKU	HPLY009	HPLY010		
Nombre Comercial	Yema líquida past. 1x5 Kg Bag in Box	Yema líquida past. 1xPK3		
Contenido neto	5,0 kg.	3,0 kg.		
Tipo de envase	Film multicapa de polietileno, lámina interna y externa en PE	PEADS polietileno de alta densidad soplado		
Ingredientes	Yema de huevo (producto alérgeno).			
Descripción del producto	Producto elaborado a partir de yemas 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.			
2. INFORMACIÓN LEGAL				
Pais de origen	Producto Chileno			
Tipo de producto	PRODUCTO REFRIGERADO			
Alérgenos	Contiene: huevo			
Vida útil	7 días			
GMO	Libre de GMO			
3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL				
INFORMACIÓN NUTRICIONAL				
Porción: 20 g (1 huevo sin cáscara)				
Porciones por envase: según formato de venta				
	100 g	1 porción		
Energía (kcal)	296	59		
Proteínas (g)	16,3	3,3		
Grasa total (g)	26,1	5,2		
Grasas saturadas (g)	9,1	1,8		
Grasas monoinsaturadas (g)	10,2	2,0		
Grasas poliinsaturadas (g)	6,6	1,3		
Grasas trans (g)	0,2	0,0		
Colesterol (mg)	733	147		
Carbohidratos disponibles (g)	<0,1	0,0		
Azúcares totales (g)	<0,4	<0,0		
Sodio (mg)	62,5	12,5		
(*) En relación a la Dosis Diaria de Referencia para Chile				
4. SELLOS Y DESCRIPTORES PERMITIDOS				
SELLOS PRESENTES EN EL PRODUCTO	No contiene			
TAMAÑO DE SELLO	No aplica			
5. INFORMACIÓN LEGAL DEL PRODUCTOR				
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.			
6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO E INSTRUCCIONES DE CONSUMO				
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. Agitar antes de usar. Se recomienda someter a cocción o proceso térmico posterior según aplicación. 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, salsas, mayonesas, productos cárnicos y otras formulaciones alimentarias, previo mantenimiento en refrigeración.			



Código: FT-IND-13	Fecha de última versión: 28/04/2025	Versión documento: 02			
AGRICOVIAL - DOCUMENTO CONFIDENCIAL - PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN					
7. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO					
7.1 PARÁMETROS SENSORIALES					
PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN				
Color	Amarillo a amarillo-anaranjado uniforme, característico de yema 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 yema de huevo fresca, suave, sin sabores ácidos, amargos, rancias ni extraños.				
Aroma	Característico y natural a huevo fresco pasteurizado, 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				
	MIN.	OBJ.	MAX.		
Temperatura (°C)	0	3	5		
°Brix	40	43	46		
pH	6,0	6,5	7,0		
Densidad (g/mL)	1,01	1,03	1,05		
7.3 PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS					
RSA, Art. 173, según punto 15.1 y Art. 174					
PARÁMETRO	PLAN DE MUESTRO		LÍMITE POR GRAMOS		
	n	c	Unidad		
Rcto. Aerobios Mesóf.	5	2	ufc/g		
Salmonella en 50 g	5	0	Presencia/ Ausencia		
			m		
			M		
			10x*4		
			5x10*4		
			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 EGT OMS/g de grasa).				
7.8 ALÉRGICOS					
	CONTIENE	PUUEDE 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 ≥ 10 mg/kg o 10 mg/L, expresados como SO ₂) Según Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), D.S. N°977/96 del Ministerio de Salud.	NO	NO			
7.9 GLUTEN FREE (MARCAR CON UNA "X")					
SÍ	X	NO			
7.10 LIBRE GMO					
SÍ	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 (Botella 1 kg)		ENVASE PRIMARIO (Bag in box 5 kg)		ENVASE PRIMARIO (Bidón 5 kg)	
Ancho (cm)	8,5 +/- 1 mm	Ancho (cm)	30 +/- 1 cm	Ancho (cm)	208 +/- 1 mm
Largo (cm)	-	Largo (cm)	37,5 +/- 1 cm	Largo (cm)	-
Alto c / tapa (cm)	24 +/- 1 mm	Alto c / tapa (cm)	-	Alto c / tapa (cm)	246 +/- 1 mm
Peso neto c / tapa (g)	50 +/- 2 gr	Peso neto c / tapa (g)	92 +/- 2 gr	Peso neto c / tapa (g)	140 +/- 5 gr
Peso bruto (g)	1050 +/- 2 gr	Peso bruto c / tapa (g)	5092 +/- 2 gr	Peso bruto c / tapa (g)	5140 +/- 2 gr
Material de envase	PEADS polietileno de alta densidad soplado	Material de envase	Film multicapa de polietileno, lámina interna y externa en PE	Material de envase	PEADS polietileno de alta densidad soplado
Cantidad de unidades	1	Cantidad de unidades	1	Cantidad de unidades	1
ENVASE PRIMARIO (Bidón 10 kg)		ENVASE SECUNDARIO (6 un de 1 Kg)			
Ancho (cm)	245 +/- 0.2 mm	Ancho (cm)	21,0 +/- 3 mm		
Largo (cm)	-	Largo (cm)	28,3 +/- 3 mm		
Alto c / tapa (cm)	332 +/- 0.2 mm	Alto (cm)	22,5 +/- 3 mm		
Peso neto c / tapa (g)	244.4 +/- 5 gr	Peso neto (g)	183 +/- 5 gr		
Peso bruto (g)	10244,4	Peso bruto (g)	6183 +/- 5 gr		
Material de envase	PEADS polietileno de alta densidad soplado	Material de envase	Cartón corrugado		
Cantidad de unidades	1	Cantidad de unidades	6		