

Código: FT-IND-08 Fecha de última versión: 24/04/2025 Versión documento: 01

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	HPLE001	HPLE002	HPLE004	HPLE009
Nombre Comercial	Huevo líquido pasteurizado x1 Kg granel	Huevo líquido pasteurizado 1x1 Kg botella	Huevo líquido pasteurizado 1x5 Kg bidón	Huevo líquido pasteurizado 1x10 Kg bidón
Contenido neto	1000 Kg	1,0 kg	5,0 kg	10,0 kg
Tipo de envase	Acero inoxidable	PEADS polietileno de alta densidad soplado	PEADS polietileno de alta densidad soplado	PEADS polietileno de alta densidad soplado
Código SKU	HPLE016	HPLE018		
Nombre Comercial	Huevo líquido pasteurizado 1x56 Kg bidón	Huevo líquido pasteurizado 1x20 Kg bolsa bag in box		
Contenido neto	56,0 kg	20,0 kg		
Tipo de envase	Film multicapa de polietileno de baja densidad y polietileno lineal	Film multicapa de polietileno, lámina interna y externa en PE		



Ingredientes
Huevo (producto alérgico).

Descripción del producto
Producto elaborado a partir de huevos frescos de gallina, a estos se les elimina la cáscara y membranas de forma aséptica y sometidos a proceso de pasteurización controlada, con el objetivo de preservar sus características sensoriales y asegurar su inocuidad. Se presenta como un alimento líquido homogéneo, empleado en industrias alimentarias como ingrediente en preparaciones culinarias e industriales.

2. INFORMACIÓN LEGAL

País de origen	Producto Chileno
Tipo de producto	PRODUCTO REFRIGERADO
Alérgenos	Contiene: huevo
Vida útil	10 días
GMO	Libre de GMO

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 50 g (1 huevo sin cáscara)		
Porciones por envase: según formato de venta		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	127	65
Proteínas (g)	12,4	6,3
Grasa total (g)	9,0	4,6
Grasas saturadas (g)	3,2	1,6
Grasas monoinsaturadas (g)	3,6	1,8
Grasas poliinsaturadas (g)	2,2	1,1
Grasas trans (g)	0,0	0,0
Colesterol (mg)	355	181
Carbohidratos disponibles (g)	<0,1	<0,1
Azúcares totales (g)	<0,6	<0,1
Sodio (mg)	153	78

(*) 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, galletas, postres y otras formulaciones alimentarias, previo mantenimiento en refrigeración.

Código: FT-IND-08	Fecha de última versión: 24/04/2025	Versión documento: 01			
AGRICOVIAL - DOCUMENTO CONFIDENCIAL - PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN					
7. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO					
7.1 PARÁMETROS SENSORIALES					
PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN				
Color	Amarillo uniforme. 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 huevo, suave, sin sabores ácidos, amargos, rancias ni extraños.				
Aroma	Característico y natural a huevo fresco, 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	23	25	27		
pH	7	7,5	7,9		
7.3 PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS					
RSA, Art. 173, según punto 15.1 y Art. 174					
PARÁMETRO	PLAN DE MUESTRO		LÍMITE POR GRAMOS		
	n	c	Unidad	m	
Rcto. Aerobios Mesóf.	5	2	ufc/g	10x ⁴	
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 ALÉRGICOS					
		CONTIENE	PUEDEN 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)		NO	NO		
Según Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), D.S. N°977/96 del Ministerio de Salud.					
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 (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 g	Peso neto c / tapa (g)	92 +/- 2 g	Peso neto c / tapa (g)	140 +/- 5 g
Peso bruto (g)	1050 +/- 2 g	Peso bruto c / tapa (g)	5092 +/- 2 g	Peso bruto c / tapa (g)	5140 +/- 2 g
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 (12 un de 1 lt)		ENVASE PRIMARIO (Tote 1000 kg)	
Ancho (cm)	245 +/- 0.2 mm	Ancho (cm)	27,4 +/- 3 mm	Diámetro (cm)	100 +/- 50 cm
Largo (cm)	-	Largo (cm)	36 +/- 3 mm	Largo (cm)	-
Alto c / tapa (cm)	332 +/- 0.2 mm	Alto (cm)	23,5 +/- 3 mm	Alto (cm)	1060 +/- 1 cm
Peso neto c / tapa (g)	244.4 +/- 5 g	Peso neto (g)	302 +/- 5 g	Peso neto (Kg)	162 +/- 5 Kg
Peso bruto (g)	10244,4	Peso bruto (g)	12302 +/- 5 g	Peso bruto (Kg)	1162 +/- 5 Kg
Material de envase	PEADS polietileno de alta densidad soplado	Material de envase	Cartón corrugado	Material de envase	Acero inoxidable
Cantidad de unidades	1	Cantidad de unidades	12	Cantidad de unidades	1