

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.19	
		Versión	1.0	
	CLARA PASTELERA	Fecha entrada en vigencia	14-08-2025	
		Páginas	1 de 4	

1. ANTECEDENTES GENERALES

1.1. Descripción del producto

Clara líquida producida con huevos seleccionados de planteles propios, cuyas propiedades nutritivas y funcionales están aseguradas gracias al control de nuestro proceso. Luego de ser separada de la yema mediante gravedad, la clara es filtrada y mezclada con la medida justa de estabilizante para su posterior pasteurización. Este tratamiento térmico reduce hasta niveles mínimos la carga microbiana patógena presente en el huevo, cumpliendo así con la normativa vigente. Luego de este tratamiento térmico, la clara pastelera es envasada en un entorno aséptico a temperatura de refrigeración controlada y finalmente almacenada en cámaras de baja temperatura hasta el momento de su despacho.



1.2. Uso Previsto

Este producto puede ser utilizado en una amplia gama de preparaciones del rubro de la pastelería, con la ventaja de ser más estable y consistente, facilitando el manejo de los procesos y garantizando las condiciones microbiológicas finales. Apto para consumo de todo tipo de personas excepto personas alérgicas al huevo.

2. ROTULACIÓN

Clara Pastelera

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.

Ingrediente: Clara de huevo (PRODUCTO ALÉRGICO), Estabilizante (goma xantana).

Lote:

Fecha de vencimiento:

Contenido Neto:

Instrucciones de almacenamiento: Mantener refrigerado entre 0 y 5°C. Una vez abierto consumir dentro de 3 días.

Instrucciones de uso: Agitar antes de usar.
Producto Chileno.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 3 cucharadas soperas (30 g, 1 clara)

Porciones por envase: según formato

	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	48,36	14,51
Proteínas (g)	10,30	3,09
Grasa total (g)	<0,40	<0,12
Hidratos de Carbono disponibles (g)	1,79	0,54
Azúcares Totales (g)	<0,60	<0,18
Sodio(mg)	157	47,1
Colesterol (mg)	<0,20	<0,10

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.19	
		Versión	1.0	
	CLARA PASTELERA	Fecha entrada en vigencia	14-08-2025	
		Páginas	2 de 4	

3. REQUISITOS DE CALIDAD: SENSORIAL – FÍSICO – QUÍMICO

Características sensoriales		Características físico-químicas	
Color	Amarillo limón opaco.	Sólidos Solubles	14 ± 2 °Brix
Aroma	Característico y natural a clara	pH	8-9,5
Apariencia	Líquida	Densidad	N/A
Textura	Líquida	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	-
Recuentos 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		

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.19	
		Versión	1.0	
	CLARA PASTELERA	Fecha entrada en vigencia	14-08-2025	
		Páginas	3 de 4	

6. VIDA ÚTIL

90 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 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 3 días de su apertura.
- Usar el producto después de la fecha de vencimiento

8. COMERCIALIZACIÓN

Formato	Envase Primario	Envase Secundario
1 Kg	Envase desechable de polietileno (botella, bidón o bolsa según formato)	Caja de cartón
5 Kg		Bandeja plástica

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Mantener refrigerado entre 0-5°C. Se distribuye con hasta un 30% de vida útil consumida, permaneciendo en ambiente cerrado y refrigerado.

10. FUNCIONALIDAD ENVASE

Envase no cumple función adicional, solo protección del medio.

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.19
		Versión	1.0
	CLARA PASTELERA	Fecha entrada en vigencia	14-08-2025
		Páginas	4 de 4

11. 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.

12. REVISIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES

Serán revisadas una vez al año para garantizar el cumplimiento de los requisitos legales, de seguridad alimentaria y del cliente, y cada vez que hayan cambios en la legislación o cambios relacionados con nuevos requisitos por parte de clientes o nuevos requisitos a cumplir por los proveedores.

13. MODIFICACIÓN DE DOCUMENTOS

Fecha	Versión/Revisión	Descripción de cambios
Agosto 2025	1.0	– Versión inicial