

Código SKU: HPFE001
Fecha de última versión: 03/02/2025
Versión documento: 02

AGRICOVIAL - DOCUMENTO CONFIDENCIAL - PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN

## 1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Código SKU (SAP interno)	HPFE001 HUEVO FRITO CONGELADO x 160 UN CAJA
Código EAN13	No aplica
Código DUN14	No aplica
Nombre Comercial	HUEVO FRITO CONGELADO x 160 UN CAJA
Contenido neto	47 g
Contenido por envase	160 un
Ingredientes	Huevo (producto alérgeno).
Descripción del producto	Producto elaborado a partir de huevos frescos de gallina, previamente quebrados, fritos bajo condiciones controladas, abatidos y posteriormente congelados, con el objetivo de preservar sus características sensoriales y asegurar su inocuidad. Se presenta como un alimento cocido, destinado a ser calentado antes de su consumo.



## 2. INFORMACIÓN LEGAL

País de origen	Producto Chileno
Tipo de producto	<b>PRODUCTO CONGELADO</b>
Alérgenos	Contiene: huevo
Vida útil	6 meses
GMO	Libre de GMO

## 3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 47 g (1 huevo sin cáscara)		
Porciones por envase: 160 un		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	189	89
Proteínas (g)	12,0	5,6
Grasa total (g)	14,2	6,7
Grasas saturadas (g)	5,9	2,8
Grasas monoinsaturadas (g)	3,0	1,4
Grasas poliinsaturadas (g)	2,0	0,9
Grasas trans (g)	0,1	0,0
Colesterol (mg)	277	130
Carbohidratos disponibles (g)	2,8	1,3
Azúcares totales (g)	0,5	0,2
Sodio (mg)	233	110

(\*) En relación a la Dosis Diaria de Referencia para Chile

## 4. SELLOS Y DESCRIPTORES PERMITIDOS

<b>SELLOS PRESENTES EN EL PRODUCTO</b>	No contiene
<b>TAMAÑO DE SELLO</b>	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. Certificado 1547, Región Metropolitana. Resolución SESMA del 17-01-2006, Región Metropolitana.
Nombre del servicio de salud que autoriza al establecimiento	Servicio de salud Metropolitano Sur (SESMA).
Clave Z (Sólo para alimentos importados)	No Aplica
Certificación	ISO 9001: 2015 Sistema de gestión de calidad HACCP: sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control basado en la norma chilena 2861:2004 FSSC 22000: Esquema FSSC V6 sistema de gestión de inocuidad alimentaria

## 6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO E INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Instrucciones de transporte	Transportar congelado. Manteniendo la cadena frío.
Instrucciones de almacenamiento	Consumir antes de la fecha indicada en el envase. Mantener congelado a -18°C o inferior. No recongelar una vez descongelado.
Instrucciones de preparación y consumo	<b>Horno combinado:</b> Precalentar horno en modo vapor (100% humedad) a 210 °C. Disponer el producto en una bandeja previamente aceitada. Retermalizar a 210 °C en modo mixto durante 4 minutos y 20 segundos. <b>Consideraciones finales:</b> Consumir inmediatamente después de la retermalización.
Uso previsto	Retermalizar antes de consumir.

Código SKU: HPFE001	Fecha de última versión: 03/02/2025	Versión documento: 02
---------------------	-------------------------------------	-----------------------

**AGRICOVIAL - DOCUMENTO CONFIDENCIAL - PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN**

**7. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO**

7.1 PARÁMETROS SENSORIALES	ESPECIFICACIÓN
PARÁMETRO	
Color	Clara de color blanco opaco a levemente beige. Yema de color amarillo anaranjando a anaranjado intenso, homogénea, sin decoloraciones anormales.
Apariencia	Producto sólido, con clara cuajada y yema definida. Superficie uniforme, sin presencia de material extraño ni signos de quemado excesivo.
Sabor	Característico a huevo frito, sin sabores extraños, rancios o desagradables.
Aroma	Característico y natural a huevo frito, sin olores ajenos o indeseables.
Textura	Clara firme y cuajada; yema de consistencia blanda a semisólida, según proceso térmico aplicado.

7.2 PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	ESPECIFICACIÓN		
PARÁMETRO	MÍN.	OBJ.	MAX.
Temperatura (°C)	-	-18	-

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	M
E.coli	5	1	ufc/g	50	5x10 <sup>2</sup>
S. aureus	5	1	ufc/g	50	5x10 <sup>2</sup>
Salmonella en 25 g	5	0	Presencia/ Ausencia	0	-
Listeria monocytogenes	5	0	Presencia/ Ausencia	0	-

7.4 MICOTOXINAS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO UTILIZADO
PARÁMETRO	No aplica	

7.5 METALES PESADOS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO UTILIZADO
PARÁMETRO	Cumple de acuerdo con los límites máximos establecidos en el artículo 160 del D.S. N° 977 / 96 del Ministerio de Salud.	

7.6 PESTICIDAS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO UTILIZADO
PARÁMETRO	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.	

7.7 ANTIBIÓTICOS (RESIDUOS VETERINARIOS)	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO UTILIZADO
PARÁMETRO	Cumple de acuerdo a los límites máximos de Residuos (LMR) de antibióticos establecidos en la normativa vigente para productos de origen animal.	

7.8 CONTAMINANTES Y RESIDUOS (DIOXINAS Y PCBs)	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO UTILIZADO
PARÁMETRO	Cumple de acuerdo a los límites establecidos en el Art. 170, DS 977/96 del ministerio de salud para Dioxinas y PCBs tipo dioxina (≤ 3,0 pg EQT OMS/g de grasa).	

7.9 ALÉRGENOS	CONTIENE	PUEDE 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 <sub>2</sub> )	NO	NO

7.10 GLUTEN FREE (MARCAR CON UNA "X")		
SÍ	X	NO

7.11 LIBRE GMO		
SÍ	X	NO

**8 INFORMACIÓN COMERCIAL Y PALLETIZADO**

**8.1 INSCRIPCIÓN INTERNA**

CÓDIGO SKU PRODUCTO	HPFE001
---------------------	---------

**8.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

ENVASE PRIMARIO		ENVASE SECUNDARIO		
Ancho (cm)	92 +/- 5 mm	Ancho (cm)	400 +/- 3	
Largo (cm)	55 +/- 5 mm	Largo (cm)	500 +/- 3	
Alto (cm)	-	Alto (cm)	100 +/- 3	
Peso neto (g)	74.4	Peso neto (kg)	555 +/- 3	
Peso bruto (g)	-	Peso bruto (kg)	8149,4 +/-3	
Material de envase	Polietileno de baja densidad (PBDE) Polietileno lineal (LLDPE)	Material de envase	Cartón corrugado	
		Cantidad de unidades	160	

DOCUMENTO	TIPO DOCUMENTO	FRECUENCIA
Informe Sensorial	CoA	Por cada lote de producción
Análisis Físico-químicos	CoA	Por cada lote de producción
Análisis Microbiológicos	CoA	Por cada lote de producción