

Código: FT-IND-19

Fecha de última versión: 27/02/2025

Versión documento: 03

AGRICOVIAL - DOCUMENTO CONFIDENCIAL - PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Código SKU interno	HPFE001
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 y posteriormente congelados bajo condiciones controladas, 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	PRODUCTO CONGELADO
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

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 congelado, 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 congelado a -18°C o inferior. Una vez descongelado no volver a congelar.
Instrucciones de preparación y consumo	Horno combinado: 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 (+/- 20 segundos). Consideraciones finales: Consumir inmediatamente después de la retermalización.
Uso previsto	Retermalizar antes de consumir.

Código: FT-IND-19 Fecha de última versión: 27/02/2025 Versión documento: 03

AGRICOVIAL - DOCUMENTO CONFIDENCIAL - PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN

7. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

7.1 PARÁMETROS SENSORIALES

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Color	Clara de color blanco brillante a levemente beige. Yema de color amarillo anaranjando, homogénea.
Apariencia	Producto sólido, con clara cuajada y yema definida. Superficie uniforme, sin presencia de materias extrañas.
Sabor	Característico a huevo frito, sin sabores extraños, rancios o desagradables.
Aroma	Característico y natural a huevo frito, sin olores extraños o indeseables.
Textura	Clara firme y cuajada; yema de consistencia blanda a semisólida, según proceso térmico aplicado.

7.2 PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN		
	MÍN.	OBJ.	MÁX.
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
Rcto. Aerobios Mesófilos	5	1	ufc/g	10 ⁴ 5	10 ⁶
E.coli	5	1	ufc/g	50	5x10 ⁴ 2
S. aureus	5	1	ufc/g	50	5x10 ⁴ 2
Salmonella en 25 g	5	0	Presencia/ Ausencia	0	-
Listeria monocytogenes	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 D.S. N° 977/96 del Ministerio de Salud 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 ALÉRGENOS

	CONTIENE	PUEDA 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	HPFE001
---------------------	---------

8.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

ENVASE PRIMARIO		ENVASE SECUNDARIO	
Ancho (cm)	92 +/- 5 mm	Ancho (cm)	400 +/- 3 mm
Largo (cm)	55 +/- 5 mm	Largo (cm)	500 +/- 3 mm
Alto (cm)	-	Alto (cm)	100 +/- 3 mm
Peso neto (g)	74,4 +/- 3 g	Peso neto (g)	555 +/- 3 g
Peso bruto (g)	-	Peso bruto (g)	8149,4 +/-3 g
Material de envase	Polietileno de baja densidad (PBDE) Polietileno lineal (LLDPE)	Material de envase	Cartón corrugado
		Cantidad de unidades	160