



FICHA TECNICA HUEVO ENTERO LIQUIDO PASTEURIZADO

Código: FT-01-POE-GC-01

Nº Revisión 07

Fecha Mayo 2018

Página 1 de 4

1. DESCRIPCION GENERAL

HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO. Elaborado a partir de huevos enteros y sometido a proceso de pasteurización. Huevo entero líquido es aquel privado de la cáscara, que conserva las proporciones naturales de la clara y de la yema, las que mezcladas dan lugar a un producto homogéneo.

2. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Para la elaboración de ovoproductos líquidos se parte de huevos de gallina. El huevo es quebrado, filtrado, pasteurizado, enfriado, almacenado y envasado, el proceso de pasteurización se realiza a una temperatura controlada, logrando así una importante disminución de microorganismos viables y completa eliminación de microorganismos patógenos, sin alterar las propiedades funcionales del huevo. Logrando un ovoproducto similar al huevo recién cascado.

Este producto es alérgeno.

3. APLICACIONES

Es utilizado en un amplio rango de alimentos por sus propiedades nutricionales y funcionales, su aplicación es variada pudiéndose emplear en la elaboración de galletas, tortas de varias capas, bizcochos, pasteles, dulces, tallarines al huevo, mayonesa, aderezos de ensaladas, aderezos franceses y donde quiera que se necesite huevo.

4. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

4.1. CARACTERISTICAS SENSORIALES.

Producto	Características Sensoriales			
	Color	Aroma	Apariencia	Textura
Huevo entero líquido Pasteurizado	Anaranjado	Característico y natural a huevo	Líquido viscoso, libre de partículas de cáscara y materias extrañas	Viscoso

Elaboro : Andrés Urrutia
Jefe de Gestión de Calida

Reviso : Andrés Urrutia
Jefe de Gestión de Calidad

Aprobó : Fredy Bronstein.
Gerente de Unidad y Negocios

Fecha : Mayo 2018

Fecha : Mayo 2018

Fecha : Mayo 2018



FICHA TECNICA HUEVO ENTERO LIQUIDO PASTEURIZADO

Código: FT-01-POE-GC-01

N° Revisión 07

Fecha Mayo 2018

Página 2 de 4

4.2 CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS

Producto	Características Físico - Químicas				
	Temperatura (°C)	pH	Sólidos Solubles °Brix	Densidad	Cenizas (%)
Huevo entero líquido Pasteurizado	0 - 4	7,1 a 7,7	23 a 27	1,02 a 1,04	1,4

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 50 g		
Porciones por envase		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	143,0	71,5
Proteínas (g)	12,4	6,2
Grasa Total (g)	9,7	4,9
Grasa Saturada (g)	3,2	1,6
Grasa Monoinsaturada (g)	3,4	1,7
Grasa Poliinsaturada (g)	2,5	1,3
Acidos Grasos Trans (g)	< 0,01	<0,01
Colesterol (mg)	281,8	140,9
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	1,4	0,7
Azucares Totales (g)	0,3	<0,1
Sodio (mg)	137,0	68,5

- (1) Los tamaños de las porciones definidas por la empresa podrán tener una variabilidad de hasta 30% del valor de referencia; no corresponde que, con el propósito de querer usar un determinado descriptor nutricional, éstas se modifiquen y se lleven a tamaños muy pequeños, distorsionando así la información nutricional que se entrega a los consumidores.
- (2) Los análisis químicos (proximal) son realizados en un laboratorio externo certificado (Laboratorio acreditado por el I.N.N. bajo NCh 17025).

4.3 PERFIL MICROBIOLÓGICO

Dar cumplimiento a Dcto. 977/96:

Elaboro : <i>Andrés Urrutia</i> Jefe de Gestión de Calida	Reviso : <i>Andrés Urrutia</i> Jefe de Gestión de Calidad	Aprobó : <i>Fredy Bronstein.</i> Gerente de Unidad y Negocios
Fecha : <i>Mayo 2018</i>	Fecha : <i>Mayo 2018</i>	Fecha : <i>Mayo 2018</i>



FICHA TECNICA HUEVO ENTERO LIQUIDO PASTEURIZADO

Código: FT-01-POE-GC-01

Nº Revisión 07

Fecha Mayo 2018

Página 3 de 4

Rcto. Aerobios Mesófilos
Salmonella (en 50g)

<10.000 UFC/g
Ausencia

5. PRESENTACION

El ovoproducto líquido se envasa y comercializa:

Bidones plásticos: de 10 Kg con tapa. Bidón plástico de alta densidad.

Bolsas: de 1 y 5 Kg envasadas en film impreso laminado de Poliester (PET) con polietileno (PE).

Botellas: de 1 Kg con tapa. Botella plástica de alta densidad.

Bidones PET: de 5 Kg con tapa rosca hermética y manilla.

Totes de acero inoxidable: Cuerpo de acero inoxidable 304 con valvula de descarga DIN 50 y sello sanitario en formato de 400 Kg, 500 Kg.

6. RECONSTITUCION

1 Kg de Huevo entero líquido pasteurizado es equivalente a 20 unidades de huevo cáscara.

7. VIDA UTIL

El tiempo de duración del huevo entero líquido pasteurizado es 10 días a contar de la fecha de elaboración a temperatura de almacenamiento de refrigeración (0 y 4°C), manteniendo en todo momento la cadena de frío y con un estricto control de las manipulaciones que puedan contaminar el producto o facilitar su deterioro.

8. TIPO DE ALMACENAMIENTO

Mantener en refrigeración a temperatura de 0° C a 4°C hasta el momento de su utilización. Mantener envase bien cerrado, lejos de olores fuertes (cebolla, petróleo, bencina, etc.) y no exponer a temperaturas elevadas o exposición de luz solar.

9. DISTRIBUCIÓN

<i>Elaboro : Andrés Urrutia Jefe de Gestión de Calida</i>	<i>Reviso : Andrés Urrutia Jefe de Gestión de Calidad</i>	<i>Aprobó : Fredy Bronstein. Gerente de Unidad y Negocios</i>
<i>Fecha : Mayo 2018</i>	<i>Fecha : Mayo 2018</i>	<i>Fecha : Mayo 2018</i>



**FICHA TECNICA HUEVO
ENTERO LIQUIDO
PASTEURIZADO**

Código:	FT-01-POE-GC-01
N° Revisión	07
Fecha	Mayo 2018
Página	4 de 4

La distribución del producto se realiza en vehículos refrigerados (0 a 4 °C).

10. RECOMENDACIONES

El consumo de huevo no es recomendado para niños menores de 2 años, ni para personas con hipersensibilidad inmediata o medida por IgE (inmunoglobulina E) ya que pueden presentar manifestaciones cutáneas como urticaria, susfilaxia o gastroenteritis alérgica. Asimismo no es recomendable para personas que presentan cálculos biliares a la vesícula, debido a la posible presencia de cólicos.

<i>Elaboro : Andrés Urrutia Jefe de Gestión de Calida</i>	<i>Reviso : Andrés Urrutia Jefe de Gestión de Calidad</i>	<i>Aprobó : Fredy Bronstein. Gerente de Unidad y Negocios</i>
<i>Fecha : Mayo 2018</i>	<i>Fecha : Mayo 2018</i>	<i>Fecha : Mayo 2018</i>