



FICHA TECNICA HUEVO EN POLVO

Código: FT-02-POE-GC-01

N° Revisión 05

Fecha Noviembre 2017

Página 1 de 4

1. DESCRIPCION GENERAL

HUEVO DESHIDRATADO es un producto deshidratado o desecado y al que se le ha extraído el agua por evaporación mediante secado spray.

2. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Para la elaboración de ovoproductos polvos se utilizan huevos de gallina y deshidratados mediante el método spray, sin antiaglutinantes ni aditivos. No deberá contener más de un 8% de humedad.

El Ovoproducto en polvo esta contituido en un 70% de ovoalbúmina y un 30% de yema aproximadamente.

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, pan de pascua, queques, pasteles, pies, spaghetti, pastas al huevo, mayonesa, premezclas alimentarias, masas dulces y saladas entre otros.

4. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

4.1. CARACTERISTICAS SENSORIALES

Producto	Características Sensoriales			
	Color	Aroma	Apariencia	Textura
Huevo entero en polvo	Amarillo claro.	Característico y natural a huevo	Polvo limpio y libre de materias extrañas.	Polvo Fino

4.2. CARACTERISTICAS FISICO – QUIMICAS

Producto	Características Físico - Químicas		
	Humedad	pH	Cenizas
Huevo entero en polvo	≤8%	7,0 a 9,0	3,6%

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 : Noviembre 2017

Fecha : Noviembre 2017

Fecha : Noviembre 2017



FICHA TECNICA HUEVO EN POLVO

Código: FT-02-POE-GC-01

N° Revisión 05

Fecha Noviembre 2017

Página 2 de 4

CARACTERISTICAS FISICO – QUIMICAS.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción:	15 g	
Porciones por envase :	Según contenido neto	
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	557	84
Proteínas (g)	49,3	7,4
Grasa Total (g)	36,9	5,5
Grasa saturada (g)	12,5	1,9
Acidos grasos trans (g)	0,0	0,0
Grasa monoinsat (g)	15,9	2,4
Grasa poliinsat (g)	8,5	1,3
Colesterol (mg)	1170,3	175,5
Hidratos de carbono disponibles (g)	6,9	1,0
Sodio (mg)	495	74

(1) De acuerdo a Reglamento Sanitario de Los Alimentos, art. 342; Huevo en Polvo No deberá contener más de un 5% de agua si se usa antiaglutinante; de no hacerlo se aceptará hasta un 8% de agua.

(2) 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.

(3) Los análisis físico-químicos (proximal) nutricionales son realizados en un laboratorio externo certificado (Laboratorio acreditado por el I.N.N. bajo NCh 17025).

APORTE DE ACIDOS GRASOS TRANS: g/100g de producto.

Ácidos grasos Trans: <0,01

PERFIL DE ACIDOS GRASOS:

Saturados:

C14:0 Mirístico	0,43
C15:0 Pentadecanoico	0,10
C16:0 Palmítico	23,99
C17:0 Heptadecanoico	0,29
C18:0 Esteárico	33,98

Monoinsaturados:

C16:1 W9 Palmitoleico	0,66
C16:1 W7 Palmitoleico	2,29
C17:1 W9 Heptadecaenoico	0,13
C18:1 W9 Oleico	38,27
C18:1 W7 Oleico	1,38
C20:1 W9 Eicosaenoico	0,22

Poliinsaturados:

C18:2 W6 Linoleico	17,81
C18:3 W3 Linolenico	0,70
C18:4 W1 Octadecatetraenoico	0,11

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 : Noviembre 2017

Fecha : Noviembre 2017

Fecha : Noviembre 2017



FICHA TECNICA HUEVO EN POLVO

Código: FT-02-POE-GC-01

N° Revisión 05

Fecha Noviembre 2017

Página 3 de 4

C20:2 W6 Eicosadienoico	0,18
C20:3 W6 Eicosatrienoico	0,18
C20:4 W6 Eicosatetraenoico	1,04
C20:5 W3 Eicosapentaenoico	0,27
C22:5 W3 Docosapentaenoico	0,23
C22:6 W3 Docosahexaenoico	2,55

4.3. PERFIL MICROBIOLÓGICO

Dar cumplimiento a Dcto. 977/96:

Rcto. Aerobios Mesófilos	< 10.000 UFC/g
Salmonella	Ausencia

5. PRESENTACION

El ovoproducto en polvo obtenido se envasa y comercializa en bolsas de papel trilaminado con forro interior de polietileno grado alimenticio en el que se informa tipo de producto fecha de elaboración, fecha de vencimiento, lote y registros del establecimiento. Peso neto de 20 Kg, 5 Kg y 1 Kg.

6. RECONSTITUCION

La conversión a líquido es:

3 partes de agua más 1 parte de huevo entero en polvo equivalen a 4 unidades de huevo líquido, es decir: 12gramos de huevo en polvo en 36gramos de agua, equivalen a 1 huevo.

TABLA DE RECONSTITUCION DE HUEVO ENTERO EN POLVO

HUEVO FRESCO (unidad)	HUEVO EN POLVO (g)	AGUA (cc)
5	60	180
10	120	360
15	180	540
20	240	720
25	300	900
30	360	1080
35	420	1260
40	480	1440
45	540	1620
50	600	1800
55	660	1980

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 : Noviembre 2017

Fecha : Noviembre 2017

Fecha : Noviembre 2017



FICHA TECNICA HUEVO EN POLVO

Código: FT-02-POE-GC-01

N° Revisión 05

Fecha Noviembre 2017

Página 4 de 4

60	720	2160
84	1000	3024
100	1200	3600
120	1440	4320
240	2280	8640

7. VIDA UTIL

El tiempo de duración del huevo en polvo es de 18 meses a contar de la fecha de elaboración a temperatura ambiente.

8. TIPO DE ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperatura ambiente, ambiente seco, limpio y fresco. Mantener envase bien cerrado y refrigerado, lejos de olores fuertes (cebolla, petróleo, bencina, etc.) y no exponer a temperaturas elevadas o exposición de luz solar.

9. 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.

*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 : Noviembre 2017

Fecha : Noviembre 2017

Fecha : Noviembre 2017