

Elaboró: Andrés Urrutia
Jefe de Gestión de Calidad & Medioambiente

Revisó: Gabriel Diaz
Jefe de Producción

Aprobó: Fredy Bronstein
Gerente Unidad de Negocio

Firma:

Firma:

Firma:

1. DESCRIPCION GENERAL

YEMITA YEMA LIQUIDA PASTEURIZADA. Elaborada a partir de huevos enteros y separado mediante un proceso automático y sometido a proceso de pasteurización, sin adición de preservantes. Yema líquida es aquella privada de la cáscara, que conserva las proporciones naturales de la yema. No se utiliza el uso de aditivos alimentarios artificiales para su conservación.

2. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Para la elaboración de ovoproductos líquidos se utilizan huevos seleccionados. El huevo es quebrado y separada la yema, filtrada, pasteurizada, enfriada entre 0 a 4°C y envasada. El proceso de pasteurización se realiza a una temperatura y tiempo controlado, logrando así una importante disminución de microorganismos viables y completa eliminación de patógenos, sin alterar las propiedades funcionales de la yema, logrando un ovoproducto similar a la yema recién cascada.

Este producto es alérgeno (Huevo).

3. FORMULA

Ingredientes: Yema de Huevo.

4. USO PREVISTO

Producto destinado como materia prima para elaboración final en un amplio rubro en la preparación de alimentos 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 yema fresca.

5. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

5.1. CARACTERISTICAS SENSORIALES.

Producto	Características Sensoriales			
	Color	Aroma	Apariencia	Textura
Yema líquida Pasteurizada	Anaranjado	Característica y natural a yema	Líquido viscoso, libre de partículas de cáscara y materias extrañas	Viscoso

5.2. CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS.

Producto	Características Físico - Químicas					
	Temperatura (°C)	pH	Sólidos Solubles °Brix	Densidad (gr/cc)	Humedad (%)	Cenizas (%)
Yema líquida pasteurizada	0 - 4	6,4 a 7.0	33 a 43	1,03 a 1,05	76,2	1,5

5.3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción:	15 g	
Porciones por envase :	Según contenido neto	
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	480	72
Proteínas (g)	40,0	6,0
Grasa Total (g)	34,6	5,2
Grasa saturada (g)	12,7	1,9
Acidos grasos trans (g)	13,5	2,0
Grasa monoinsat (g)	7,7	1,2
Grasa poliinsat (g)	0,7	0,1
Colesterol (mg)	1049,0	157,4
Hidratos de carbono disponibles (g)	1,7	0,3
Sodio (mg)	412,9	62

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

5.4. PERFIL MICROBIOLOGICO

Dar cumplimiento a Dcto. 977/96

Recuento total < 10.000 ufc/g
Salmonella Negativo

6. PRESENTACION

El producto Yemita Yema Líquida Pasteurizada se envasa y se comercializa:

Código SAP	Formato	Envase
3000109	5 Kg	<i>Envase Primario:</i> Bidón PET con tapa rosca hermética y manilla. <i>Envase Secundario:</i> N/A

7. RECONSTITUCION

No Aplica. Su uso es según la dosificación del cliente.

8. VIDA UTIL

El tiempo de duración del producto es 12 días desde su fecha de elaboración. Una vez abierto el envase consumir antes de 3 días.

9. TIPO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

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.

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

9. DISTRIBUCIÓN

La distribución del producto, mantendrá la cadena de frío y será realizada en camionetas refrigeradas (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.

11. MODIFICACIONES DOCUMENTO

Fecha	Descripción de las Modificaciones	N° Revisión
17-01-2020	Cambio de logo marca producto Cambio de nombre producto	04
	-	