



Establecimiento Avícola Las
Acacias S.A.

ESPECIFICACION TECNICA

Revisión: 04
Fecha: 13/06/2011
Página 1 de 2

Descripción del Producto: Huevo Entero en Polvo

Productor: Establecimiento Avícola Las Acacias SA, SENASA No: 3482/27579/3 Industria Argentina, HACCP y sus requisitos implementados.

Descripción del Proceso:

Producto obtenido a partir del huevo líquido pasteurizado, como consecuencia de la rotura de huevo limpio y sano. El mismo es filtrado, homogeneizado y pasteurizado a una temperatura mínima de 63,5 ° C durante 3,5 minutos y enfriado a 4 °C, que se envía al equipo de secado spray.

Organoléptico:		Método
Apariencia:	Polvo homogéneo, sin partículas extrañas.	IO-03-A01
Color:	Amarillo pálido, homogéneo.	
Sabor y olor:	Típico de huevo, agradable, libre de olores o sabores extraños.	

Característica Físico-químico:		Métodos:
Contenido de huevo:	100 %	-----
Humedad:	5% (max)	IO-03 A04 y IO-03 A Ext.
Lípidos:	38 % (min)	IO-03-A Ext.
Cenizas:	4 % (max)	IO-03 A Ext.
pH:	7,5-9,5	IO-03-A02 y IO-03 A Ext.
Densidad:	340 - 380 g/l	IO-03-A05
Proteínas (N 6,25):	44 % (min)	IO-03 A Ext.
Colesterol:	1600 mg /100g.	IO-03 A Ext.

Declaración OMG: El huevo en polvo y los huevos utilizados para su producción no fueron genéticamente modificados.



Establecimiento Avícola Las
Acacias S.A.

ESPECIFICACION TECNICA

Revisión: 04
Fecha: 13/06/2011
Página 2 de 2

Microbiología:		Método:
SPS- Recuento aerobios mesófilos totales (cfu/g):	<10.000	IO-02 A1 y IO-02 A Ext.
RCT- Coliformes totales (cfu/g):	<10	IO-02 A01 y IO-02 A Ext.
CSR- Clostridium perfringens (cfu/g):	<10	IO-02 A Ext.
Salm- Salmonella spp.	Ausencia /25g	IO-02 A01 y IO-02 A Ext.
M&Y- Hongos y Levaduras (cfu/g):	<100	IO-02 A01 y IO-02 A Ext.
E.Coli - Escherichia coli:	Ausencia /1g	IO-02 A01 y IO-02 A Ext.
STA - Staphylococcus aureus :	Ausencia /1g	IO-02 A Ext.
EE- Enterobacterias (cfu/g):	<30	IO-02 A Ext.

Equivalencia: 1 kg de huevo deshidratado en polvo es equivalente a unos 90 huevos cáscara de aproximadamente 55 gr.

Etiquetado y Envasado:

En caja de cartón dentro de una bolsa de polietileno azul.

En portabolsos de papel parafinado con bolsa de polietileno en su interior.

Ambos envases contienen 25,00 kg con etiqueta visible que muestra el número de lote, periodo de validez, fecha de vencimiento.

Reconstitución - Uso: 1 parte de huevo en polvo con 3 partes de agua potable.

Periodo de validez: 18 meses desde la fecha de producción.

Usos: Adecuado para productos horneados, mayonesa, confiterías, panaderías, pastas.

Almacenamiento: Manteniendo la caja cerrada en lugar seco y oscuro todas las propiedades y características del producto se mantiene por 18 meses desde la fecha de elaboración, a temperatura y humedad ambientes.

Establecimiento Avícola las Acacias SA
Vet N° 3482

María Cecilia Soriano
Control de Calidad