



Establecimiento Avícola  
Las Acacias S.A.

## ESPECIFICACION TECNICA

Revisión: 03  
Fecha: 13/06/2011  
Página 1 de 2

**Descripción del Producto:** Yema de Huevo en Polvo

**Productor:** Establecimiento Avícola Las Acacias SA, SENASA No: 3482/36017/4 Industria Argentina, HACCP y sus requisitos implementados.

**Descripción del Proceso:**

Producto obtenido a partir de la yema líquida pasteurizada, como consecuencia de la rotura mecánica del huevo limpio y sano. Filtrada y homogeneizada, pasteurizada a una temperatura mínima de 63,5 ° C durante 3,5 minutos y enfriada a 4 °C, que se envía al equipo de secado spray.

<b>Organoléptico:</b>		<b>Métodos</b>
Apariencia:	Polvo homogéneo, sin partículas extrañas.	<b>IO-03-A01</b>
Color:	Naranja pálido, homogéneo.	
Olor y Sabor:	Típicos de yema de huevo, agradable, libre de olores extraños.	

<b>Característica Físico-químico:</b>		<b>Métodos:</b>
Contenido de yema de huevo:	100 %	-----
Humedad:	5 % (max)	<b>IO-03 A04 and IO-03 A Ext</b>
Lípidos:	57 % (min)	<b>IO-03-A Ext</b>
Cenizas:	4 % (max)	<b>IO-03 A Ext</b>
pH:	6,0 – 7,2	<b>IO-03-A02 and IO-03 A Ext</b>
Densidad:	300 - 380 gr/l	<b>IO-03-A05</b>
Proteínas (N 6,25):	30 % (min)	<b>IO-03 A Ext</b>
Colesterol:	2.900 mg. /100g.	<b>IO-03 A Ext</b>

**Declaración OMG:** La yema en polvo y los huevos utilizados para su producción no fueron genéticamente modificados.



Establecimiento Avícola  
Las Acacias S.A.

## ESPECIFICACION TECNICA

Revisión: 03  
Fecha: 13/06/2011  
Página 2 de 2

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

**Equivalencia:** 1 kg yema deshidratada en polvo es equivalente a unas 125 yemas.

**Etiquetado y Envasado:**

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

En portabolsones 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 yema en polvo con 1,25 partes de agua potable.

**Periodo de validez:** 12 meses desde la fecha de producción.

**Usos:** Mayonesa, helados, panaderías, pastas.

**Almacenamiento:** Manteniendo la caja cerrada en lugar seco y oscuro todas las propiedades y características del producto se mantiene por 12 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**