

**YEMA DE HUEVO PASTEURIZADA CON AZUCAR AL 10%**

**Fecha:** abril 2022  
**Reemplaza edición:** 2018  
5ta. Revisión  
**Código:** OAC-FT-10027-01

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**Yema de Huevo Pasteurizada con Azúcar al 10%:** Es el producto de romper huevos frescos de gallina, limpios y sanos, sometido a un mezclado de yemas y clara que pasan por un proceso de filtrado, pasteurización comercial, añadido de azúcar en un 10%, sometido a choque térmico a  $-25\pm 5^{\circ}\text{C}$  por 8 a 12 horas, y conservado en cavas de congelación ( $-25$  a  $-20^{\circ}\text{C}$ ).

### VIDA ÚTIL

**Congelación:**  $-25$  a  $-20^{\circ}\text{C}$ , 06 meses. Sin abrir el envase.

### PRESENTACIÓN COMERCIAL

**Tambores de 200 Kg:** Etiqueta de color negro.

**Cuñetes de 16 kg:** Etiqueta de color verde.

### MATERIAL DE EMPAQUE

**Primario:** Bolsas de polietileno de baja densidad.

**Secundario:**

Tambores de polietileno de alta densidad

Cuñetes de polietileno de alta densidad.

### RECOMENDACIÓN DE MANEJO Y CONSERVACIÓN

Transporte con temperatura entre  $-10$  a  $0^{\circ}\text{C}$ , y conservación en cava de congelación a una temperatura máxima de  $0^{\circ}\text{C}$

### USO Y CONSUMO

Para la elaboración de galletas, biscochos, tortas, emulsiones, dulces, ponches, y otros tipos de alimentos.

1 Kg de yema líquida pasteurizada con 10% de azúcar es equivalente a 50 yemas de huevos grandes en cáscara y 100gr de azúcar.

**Elaborado:** Manuel López  
Analista de Aseguramiento de la  
Calidad

**Revisado:** Claudia Moreno  
Jefe de Aseguramiento de la Calidad

**Autorizado:** Pedro Vezga  
Gerente de Operaciones

**Fecha:** Marzo 2022

**Fecha:** Marzo 2022

**Fecha:** Abril 2022

**YEMA DE HUEVO PASTEURIZADA CON AZUCAR AL 10%**

**Fecha:** abril 2022  
**Reemplaza edición:** 2018  
5ta. Revisión  
**Código:** OAC-FT-10027-01

**REQUISITOS LEGALES**

Registro Sanitario Vigente N° 41.282 (Congelado).

**CALIDAD ORGANOLÉPTICA, FISICOQUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA**

**1. Análisis Organolépticos**

Parámetro	Especificación	Método
<b>Olor</b>	Característico al natural de huevo de gallina	Análisis Sensorial
<b>Sabor</b>	Dulce	Análisis Sensorial
<b>Consistencia</b>	Fluida	Inspección Visual
<b>Color</b>	Amarillo - Anaranjado 6 - 7	Inspección Visual Escala de Roche
<b>Apariencia</b>	Líquido viscoso, libre de partículas de cáscara, chalaza y materias extrañas.	Inspección Visual

**Referencia:** especificaciones de Ovomar, c.a.

**2. Análisis Fisicoquímicos**

Parámetro	Unidades	Intervalos	Método
<b>pH</b>	-	6,20 – 6,82	COVENIN 1315 (1979)
<b>Sólidos solubles</b>	°Brix	48,25 – 48,75	COVENIN 924 (1983) adaptación

**Referencia:** especificaciones de Ovomar, c.a

**Elaborado:** Manuel López  
Analista de Aseguramiento de la Calidad

**Revisado:** Claudia Moreno  
Jefe de Aseguramiento de la Calidad

**Autorizado:** Pedro Vezga  
Gerente de Operaciones

**Fecha:** Marzo 2022

**Fecha:** Marzo 2022

**Fecha:** Abril 2022

**YEMA DE HUEVO PASTEURIZADA CON AZUCAR AL 10%**

**Fecha:** abril 2022  
**Reemplaza edición:** 2018  
5ta. Revisión  
**Código:** OAC-FT-10027-01

**3. Análisis Microbiológicos**

Parámetro	Especificación	Método
<b>Aerobios mesófilos</b>	< 1.000 UFC / g	COVENIN 902 (1987) COVENIN 3338 (1997)
<b>Coliformes totales</b>	< 10 UFC / g	COVENIN 1086 (1984) COVENIN 3276 (1997)
<b>Moho y Levaduras</b>	< 100 UFC / g	COVENIN 1337 (1990)
<b>Salmonella</b>	Ausente en 25 g	COVENIN 1291 (1988)
<b>E. coli</b>	< 10 UFC / g < 3 NMP	COVENIN 1104 (1996) COVENIN 3276 (1997)

**Referencia:** Especificaciones de Ovomar, c.a.

**4. Composición Nutricional**

Parámetro	Especificación	Método
<b>Proteínas</b>	13,80 – 13,60	COVENIN 1195 (1980)
<b>Grasas</b>	22,5 – 22,9	COVENIN 1162 (1979)

**Referencia:** Especificaciones de Ovomar, c.a.

**SEGURIDAD DEL PRODUCTO**

El almacenamiento del producto en condiciones de refrigeración o congelación, debe mantenerse estable a las temperaturas indicadas para garantizar su tiempo de vida útil bajo condiciones controladas de buenas prácticas de manejo, higiene y sanitización del área de cava, sin abrir los envases que contienen el producto.

**Elaborado:** Manuel López  
Analista de Aseguramiento de la Calidad

**Revisado:** Claudia Moreno  
Jefe de Aseguramiento de la Calidad

**Autorizado:** Pedro Vezga  
Gerente de Operaciones

**Fecha:** Marzo 2022

**Fecha:** Marzo 2022

**Fecha:** Abril 2022