

OVOPRODUCTOS DESHIDRATADOS CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Los Cimientos

**En la Industrialización de Alimentos no
hay Calidad sin Inocuidad**

INOCUIDAD = Alimento Seguro



Peligros relacionados con la Inocuidad

Agentes biológicos, químicos o físicos presentes en un alimento, pueden ocasionar un efecto adverso para la salud

Biológicos



Químicos

El Proceso

Físicos

Materia Prima
Infraestructura
Método de trabajo
Trazabilidad
Calibraciones
Tecnología
Mantenimiento
Capacitación
MIP
Desechos
Administración

**Educación
Permanente**

Ovoproductos



Foco en Materia Prima Riesgosa

Peligro F-Q-B

- Materia Prima que atenta contra la INOCUIDAD

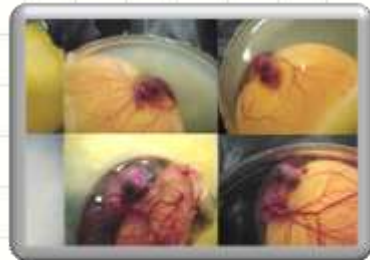
Huevo roto durante el clasificado

Huevo viejo retirado del Circuito comercial

Huevo roto durante la recolección manual en granjas



Huevo sucio



Huevo Fértil con muerte temprana de embriones

Foco en Procesos Riesgosos

Peligro F-Q-B

- Procesamiento del huevo por aplastamiento o centrifugado





OVO BRAND

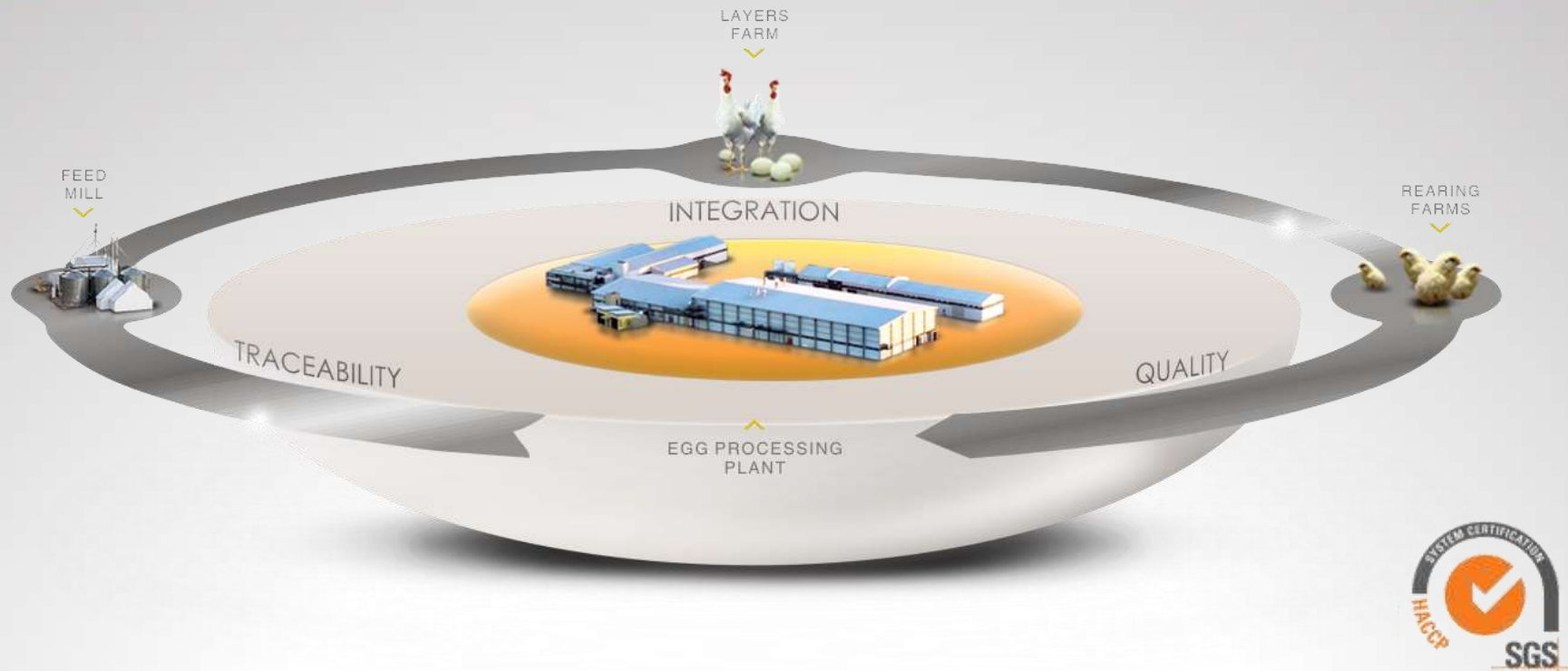
PROCESAMIENTO INTEGRADO DE HUEVO

www.ovobrand.com

Ovobrand S.A. - Buenos Aires - Argentina

CC 38 B1980BVA - www.ovobrand.com

EL CONCEPTO



Procesamiento Integrado de Huevo, ¿Porqué Integrado? Se denomina así ya que en su predio de 1300 hectáreas se encuentra todo el proceso que abarca desde la Producción de Granos, la Planta de Alimento Balanceado, Granjas de Crianza de las pollitas BB, Galpones de Postura de Huevos, Transporte Automático de Huevos, Centro de Transferencia, hasta la Planta de Procesamiento de Huevos.



GRANJAS DE CRIANZA

GRANJA DE POSTURA

CENTRO DE TRANSFERENCIA DE HUEVOS

PLANTA PROCESADORA DE HUEVOS

PLANTA DE CLASIFICACIÓN DE HUEVOS

ÁREA DE SERVICIOS

ESTACION DE DESINFECCIÓN

PLANTA DE ALIMENTO BALANCEADO

VISTA GENERAL DEL PREDIO

Ovoproduktos Únicos

Huevo Extra Fresco
en línea



+

Tecnología Específica
para Ovoproduktos



Ovoproduktos Deshidratados con Alta Funcionalidad



QUEBRADORA DE HUEVOS LINEAL, ENFRIADORES Y FILTROS

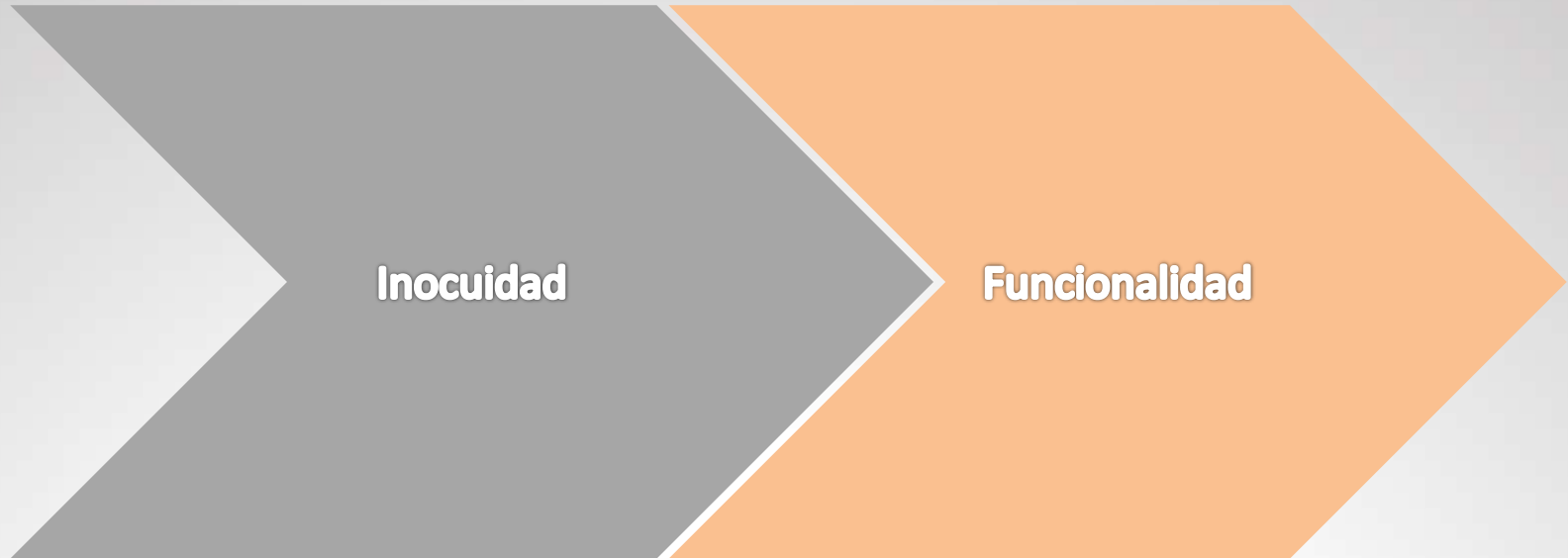


**DESHIDRATADOR HORIZONTAL
EXCLUSIVO PARA HUEVO Y YEMA**



SALA DE EMPAQUE PARA HUEVO Y YEMA
ISO 14644-1 CLEANROOM CLASS 8

BENEFICIOS OVOPRODUCTOS DESHIDRATADOS OVOBRAND S.A.



Reemplaza al Huevo Cascara y Liquido

OVOPRODUCTOS DESHIDRATADOS

Poseemos la tecnología necesaria y un experimentado equipo de profesionales para elaborar Ovoproductos de utilización en la industria Alimenticia, Cosmética y Farmacéutica:

- Huevo Entero
- **Huevo Bakery**
- Yema Estándar
- **Yema Bakery**
- **Yema Salsas**
- Albúmina Estándar
- **Albúmina Alto Gel**
- **Albúmina Merengues y Coberturas**
- **Mezclas de formulaciones especiales a pedido del cliente**





LABORATORIO DE ANÁLISIS DE PROPIEDADES FÍSICAS, QUÍMICAS Y FUNCIONALES

Contacto y Comercialización

Ovobrand S.A.

@ wcalvar@ovobrand.com

 www.ovobrand.com



alimentari

www.alimentarichile.cl

info@alimentarichile.cl

