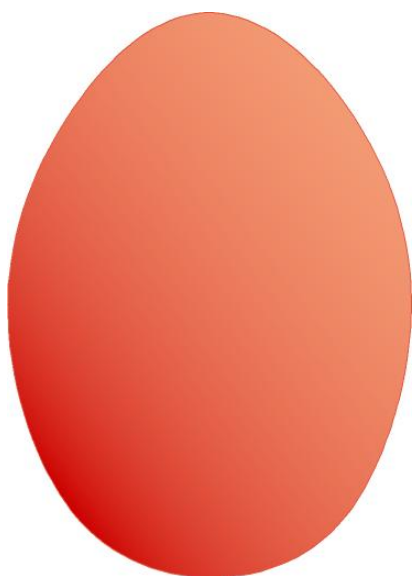


Información al consumidor sobre los huevos frescos

Recomendaciones en la elaboración



Código identificativo

Etiquetado

Recomendaciones en la elaboración

El huevo por las características intrínsecas que tiene es un alimento muy sensible a la contaminación y proliferación microbianas. Aunque el interior del huevo está protegido por la cáscara y la cutícula, si eliminamos o dañamos estas barreras naturales facilitamos la entrada de microorganismos, aumentando el riesgo de contaminación.

La mayoría de las intoxicaciones alimentarias producidas por los huevos podrían evitarse si se respetasen unas sencillas prácticas de higiene.

Recomendaciones en la elaboración

1

Procure comprar huevos frescos

- Con la cáscara limpia, intacta y sin humedad.
- Con el código del productor impreso.
- Y que en los envases figure:
 - ✓ Código del centro de envasado
 - ✓ Categoría de calidad y peso
 - ✓ Fecha de consumo preferente
 - ✓ Sistema de cría
 - ✓ Recomendaciones de conservación



Recomendaciones en la elaboración

2

Elabore los alimentos que contengan huevo con seguridad, teniendo en cuenta los siguientes consejos

- No usar los huevos una vez rebasada la fecha de consumo preferente.
- Lavar las manos y útiles antes y después de manipular los huevos.
- No romper los huevos en el borde del recipiente donde se baten.
- No separar las claras y las yemas con la propia cáscara.
- Nunca limpiar los huevos, para evitar que se contaminen.



Recomendaciones en la elaboración

3

Mantenga los alimentos que contienen en su composición huevo

- Siempre en refrigeración, si no se van a consumir de inmediato.
- Si el consumo es inmediato, los mantendremos tapados o protegidos (en vitrinas, con film transparente, papel de aluminio,...).
- Conserve los huevos, siempre en refrigeración.



Recomendaciones en la elaboración

4

Muy importante

Los alimentos con huevo deben cocinarse a una temperatura que alcance los 75°C en el centro del producto (“cuajar bien las tortillas”).

- Las mayonesas deben conservarse siempre en refrigeración (tapadas o protegidas), un máximo de 24 horas.
- En los establecimientos del sector de la restauración, los alimentos con huevo y que no se cocinen (mayonesas), siempre se elaborarán con ovoproductos pasteurizados.



Código identificativo del huevo

Primer dígito:

Código del sistema de cría:

- 3 en jaula
- 2 en suelo
- 1 camperos
- 0 ecológicos

Resto de dígitos:

Código de identificación de la granja de producción.

Dos primeros dígitos:

código de la provincia (Madrid: 28).

Tres dígitos siguientes:

código del municipio.

Siguientes dígitos:

Identifican la granja dentro del municipio.

3 ES 280000000

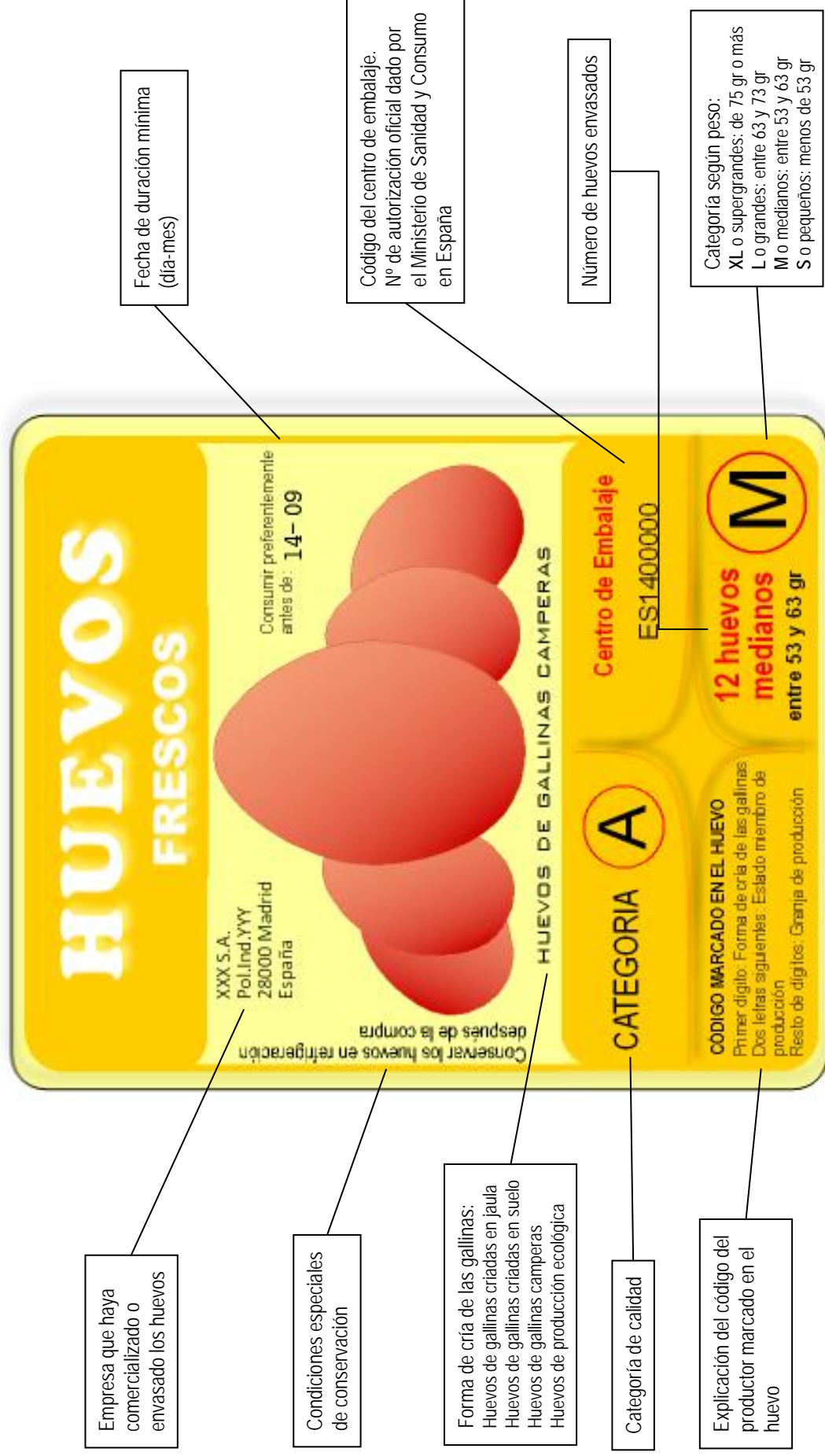
Dos letras siguientes:

Código del Estado miembro de la UE del que proceden los huevos (España: ES).

Etiquetado de los huevos

8

Los envases de huevos frescos, así como los huevos que se venden a granel, deben presentar al menos las siguientes indicaciones en un lugar visible.



The diagram shows a yellow egg carton label with the following components and callouts:

- Empresa que haya comercializado o envasado los huevos:** XXX S.A., Pol.Ind. YYY, 28000 Madrid, España
- Condiciones especiales de conservación:** Conservar los huevos en refrigeración después de la compra
- Fecha de duración mínima (día-mes):** Consumir preferentemente antes de: 14-09
- Código del centro de embalaje. N° de autorización oficial dado por el Ministerio de Sanidad y Consumo en España:** Centro de Embalaje ES1400000
- Número de huevos envasados:** 12 huevos medianos entre 53 y 63 gr
- Forma de cría de las gallinas:** HUEVOS DE GALLINAS CAMPERAS
- Categoría de calidad:** CATEGORIA A
- Explicación del código del productor marcado en el huevo:** CODIGO MARCADO EN EL HUEVO. Primer dígito: Forma de cría de las gallinas. Dos letras siguientes: Estado miembro de producción. Resto de dígitos: Granja de producción.
- Categoría según peso:** XL o supergrandes: de 75 gr o más. L o grandes: entre 63 y 73 gr. M o medianos: entre 53 y 63 gr. S o pequeños: menos de 53 gr.