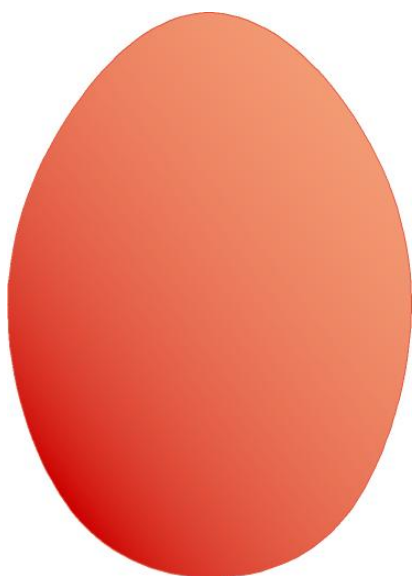


Información al consumidor sobre los huevos frescos

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



3

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.



5

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

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 elements and callouts:

- Top Left:** "HUEVOS FRESCOS" in large white letters.
- Top Right:** "Consumir preferentemente antes de: 14-09" (Best before date).
- Center:** Four red eggs.
- Bottom Left:** "XXX S.A. Pol.Ind. YYY 28000 Madrid España". Callout: "Empresa que haya comercializado o envasado los huevos".
- Bottom Center:** "HUEVOS DE GALLINAS CAMPERAS". Callout: "Forma de cría de las gallinas: Huevos de gallinas criadas en jaula, Huevos de gallinas criadas en suelo, Huevos de gallinas camperas, Huevos de producción ecológica".
- Bottom Right:** "CATEGORIA A" in a circle. Callout: "Categoría de calidad".
- Far Right:** "12 huevos medianos entre 53 y 63 gr" and "M" in a circle. Callout: "Explicación del código del productor marcado en el huevo".
- Far Right (Bottom):** "ES1400000" and "Centro de Embalaje". Callout: "Número de huevos envasados".
- Far Right (Bottom):** "Código Marcado en el Huevo" section with sub-points: "Primer dígito: Forma de cría de las gallinas", "Dos letras siguientes: Estado miembro de producción", "Resto de dígitos: Granja de producción". Callout: "Explicación del código del productor marcado en el huevo".
- Far Right (Bottom):** "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". Callout: "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".
- Far Right (Bottom):** "Código del centro de embalaje: N° de autorización oficial dado por el Ministerio de Sanidad y Consumo en España". Callout: "Código del centro de embalaje. N° de autorización oficial dado por el Ministerio de Sanidad y Consumo en España".
- Far Right (Bottom):** "Fecha de duración mínima (día-mes)". Callout: "Fecha de duración mínima (día-mes)".