



## FICHA TÉCNICA HUEVO ECOLOGICO FRESCO CATEGORÍA A

<b>RAZÓN SOCIAL DEL PRODUCTOR</b>	RUBÉN MARTÍNEZ GARCÍA		
<b>CENTRO DE EMBALAJE</b>	Honrubia (Cuenca). Paraje Fuente Peñuela		
<b>CÓDIGO CENTRO EMBALAJE</b>	14.003475/CU		
<b>CÓDIGO PRODUCTOR</b>	ES16106000026		
<b>PRODUCTOS</b>	HUEVOS DE GALLINA		
<b>CÓDIGO DE OPERADOR ECOLÓGICO</b>	CM8091IAE-08	<b>ALCANCE</b>	MANIPULACIÓN, ENVASADO Y COMERCIALIZADOR
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Huevos de gallinas ecológicas con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias de alimentación.		
<b>COMPOSICIÓN</b>	Huevos frescos de gallinas ecológicas con cáscara de categoría A.		
<b>TRATAMIENTO</b>	No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados en los locales de <b>RUJAMAR, S.L.U.</b>		
<b>PRESENTACIÓN</b>	Se adjunta anexo de todas las presentaciones disponibles.		
<b>ETIQUETADO</b>	<p>Los huevos llevan marcado en la cáscara el código del productor.  <b>Tolerancia de marcas ilegibles:</b> 20 % de los huevos.          Los envases y embalajes están identificados con las siguientes indicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Denominación del producto</li> <li>✓ Razón social y domicilio del centro de embalaje</li> <li>✓ Código del centro de envasado.</li> <li>✓ Categoría de calidad y categoría en razón del peso con la escala de peso</li> <li>✓ Número de huevos envasados</li> <li>✓ Fecha de consumo preferente</li> <li>✓ Recomendación a los consumidores de conservar los huevos en el frigorífico.</li> <li>✓ Sistema de cría</li> <li>✓ Número de Lote</li> <li>✓ Explicación del código del productor, marcado en el huevo</li> <li>✓ Peso neto mínimo: 318g</li> <li>✓ Autoridad de control ecológica.</li> </ul>		
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte se realiza en vehículos isoterms o refrigerados dependiendo de la temperatura indicada en el pedido.		
<b>ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	Los huevos de Categoría A se almacenan en los locales de <b>RUJAMAR</b> a Tª ambiente hasta su expedición. Mantener refrigerados los huevos después de la compra.		
<b>DESTINO</b>	Destinado a todo el público en general. Excepto alérgicos al huevo.		
<b>USO PREVISTO</b>	Se puede consumir crudo para elaboración de salsas, mahonesas, merengue... Consumo más frecuente: Cocinado (pasado por agua, cocido o frito)		
<b>DURACIÓN</b>	Consumir preferentemente antes de los veintiocho días siguientes a la puesta.		
<b>CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS</b>	<p><b>Huevos de Categoría A (Huevos Frescos)</b>  <u>Cáscara y cutícula:</u> de forma normal, limpias e intactas.  <u>Clara:</u> transparente y traslúcida.  <u>Yema:</u> visible al trasluz solo como una sombra, sin contorno claramente discernible.  <u>Germen:</u> desarrollo imperceptible.          Ausencia de <u>materias extrañas</u> y <u>olores extraños</u>.</p>		
<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella .....Ausencia / 25 g</li> <li>• Enterobacterias.....&lt;10 ufc/g</li> </ul>		



## FICHA TÉCNICA HUEVO ECOLOGICO FRESCO CATEGORÍA A

	<ul style="list-style-type: none"> <li>E.Coli.....&lt;10 ufc/g</li> </ul>
<b>CRITERIOS QUÍMICOS</b>	<p>Contenido máximo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>HUEVO: <ul style="list-style-type: none"> <li>Suma de dioxinas, furanos y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F + PCB) 5,0 pg/g grasa. Suma de dioxinas y furanos (PCDD/F) 2,5 pg/g grasa. Según 881/2006.</li> <li>Antibióticos: Ausencia.</li> <li>Plaguicidas: Según reglamento 396/2005 y modificaciones posteriores.</li> </ul> </li> </ul>
<b>CRITERIOS DE PESO</b>	<p><b>Tolerancia de defectos de calidad:</b> 5 % (10 % en lotes menores de 180 huevos)</p> <p><b>Peso:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diferentes calibres. Peso mínimo neto: 318g <b>Tolerancia de peso:</b> todos los estuches tienen que pesar más de 318g.</li> <li>Diferentes calibres. Peso mínimo neto: 420g <b>Tolerancia de peso:</b> todos los estuches tienen que pesar más de 420g</li> <li>XL. Peso mayor o igual a 73g</li> <li>S. peso inferior a 53g</li> </ul> <p><b>Tolerancia de peso:</b> máximo 10% de huevos de las categorías de peso limítrofes -820% en lotes de huevos menores de 180 huevos)</p> <p>No mas del 5% de huevos de la categoría de peso inmediatamente inferior (10% en lotes menores de 180 huevos)</p>
<b>CRITERIOS FISICOS</b>	<p><u>Cámara de aire:</u> altura fija no superior a 6 mm.</p> <p><u>Unidades Haugh:</u> &gt;70</p> <p><u>Escala Roche:</u> &gt;8</p>
<b>OTROS CRITERIOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ausencia de residuos o sustancias no autorizadas.</li> <li>El producto no contiene OMG's.</li> <li>Es un huevo producido por gallinas ecológicas.</li> </ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Todos los envases, material y tinta que entre en contacto con el producto será apto para uso alimentario. Se asegurará la integridad del producto.</p> <p>Formatos:</p> <p>Granel L, M, S 30 unidades Estuchado L y M 6 unidades Estuche XL 6 unidades Estuche XL y L 6 unidades Estuchado S 6 unidades</p> <p>Disponibilidad para al estudio de cualquier formato que requiera el cliente.</p>