



FICHA TÉCNICA HUEVO FRESCO SUELO CATEGORÍA A

FECHA: 12/03/2019
EDICIÓN: 5

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias de alimentación tanto blanco como moreno.
COMPOSICIÓN	Huevos de gallina criada en el suelo con cáscara de categoría A.
TRATAMIENTO	No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados en los locales de RUJAMAR, S.L.U.
PRESENTACIÓN	Se adjunta anexo de todas las presentaciones disponibles.
ETIQUETADO	<p>Los huevos llevan marcado en la cáscara el código del productor. Tolerancia de marcas ilegibles: 20 % de los huevos.</p> <p>Los envases y embalajes están identificados con las siguientes indicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Denominación del producto ✓ Razón social y domicilio del centro de embalaje ✓ Código del centro de embalaje ✓ Categoría de calidad y categoría en razón del peso con la escala de peso ✓ Número de huevos embalados ✓ Fecha de duración mínima ✓ Recomendación a los consumidores de conservar los huevos en el frigorífico. ✓ Sistema de cría ✓ Número de Lote ✓ Explicación del código del productor, marcado en el huevo
TRANSPORTE	El transporte se realiza en vehículos isoterms o refrigerados dependiendo de la temperatura indicada en el pedido.
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Los huevos de Categoría A se almacenan en los locales de RUJAMAR a Tª ambiente hasta su expedición. Mantener refrigerados los huevos después de la compra.
DESTINO	Destinado a todo el público en general. Excepto alérgicos al huevo.
USO PREVISTO	Se puede consumir crudo para elaboración de salsas, mahonesas, merengue... Consumo más frecuente: Cocinado (pasado por agua, cocido o frito)
DURACIÓN	Consumir preferentemente antes de los veintiocho días siguientes a la puesta.
CRITERIOS FÍSICO QUÍMICOS	<p>Huevos de Categoría A (Huevos Frescos)</p> <p><u>Cáscara y cutícula:</u> de forma normal, limpias e intactas. <u>Cámara de aire:</u> altura fija no superior a 6 mm. <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>. Tolerancia de defectos de calidad: 5 % (10 % en lotes menores de 180 huevos) <u>Peso:</u> XL; Muy Grandes 73 gramos o más. L; Grandes de 63 a 73 gramos, este último peso excluido. M; Medianos de 53 a 63 gramos, este último peso excluido. S; Pequeños menos de 53 gramos.</p> <p>Tolerancia de peso: máximo 10 % de huevos de las categorías de peso limítrofes. (20 % en lotes menores de 180 huevos) No más del 5 % de huevos de la categoría de peso inmediatamente inferior. (10 % en lotes menores de 180 huevos)</p>



FICHA TÉCNICA HUEVO FRESCO SUELO CATEGORÍA A

FECHA: 12/03/2019
EDICIÓN: 5

<p>CRITERIOS NUTRICIONALES</p>	<p>Huevos de Categoría A (Huevos Frescos)</p> <p>VALORES POR CADA 100 G</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ PROTEINA: 12 ▪ GRASA: 8,9 <ul style="list-style-type: none"> ○ De los cuales acidos grasos saturados: 2,9 ▪ HIDRATOS DE CARBONO: 1,3 <ul style="list-style-type: none"> ▪ DE LOS CUALES AZUCARES: <0,1 ▪ ENERGÍA: 128 Kcal/ 533Kj ▪ SAL: 0,38
<p>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</p>	<p>Contenido máximo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HUEVO: <ul style="list-style-type: none"> ○ Salmonella int. y ext. ausencia en 25gr. ○ Aerobios mesofilos <10UFC/GR ○ E.Coli <10UFC en gr
<p>CRITERIOS QUÍMICOS</p>	<p>Contenido máximo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HUEVO: <ul style="list-style-type: none"> ○ 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.
<p>OTROS CRITERIOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausencia de residuos o sustancias no autorizadas. ▪ El producto no contiene OMG's.
<p>PRESENTACIÓN</p>	<p>Formatos:</p> <p>Granel XL 20 unidades</p> <p>Granel L, M, S 30 unidades</p> <p>Estuchado XL 12 unidades</p> <p>Estuchado L 12 unidades</p> <p>Estuchado L 6 unidades</p> <p>Retractilado XL 10 unidades</p> <p>Retractilado XL, L, M 12 unidades</p> <p>Granel diferentes calibres 30 unidades</p> <p>Estuchado XL-L 12 unidades</p> <p>Disponibilidad para al estudio de cualquier formato que requiera el cliente.</p>