



## FICHA TÉCNICA HUEVO FRESCO SUELO CATEGORÍA A

FECHA: 24/02/2020  
EDICIÓN: 6

<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	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.
<b>COMPOSICIÓN</b>	Huevos de gallina criada en el suelo 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.</p> <p>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 embalaje</li> <li>✓ Categoría de calidad y categoría en razón del peso con la escala de peso</li> <li>✓ Número de huevos embalados</li> <li>✓ Fecha de duración mínima</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> </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) También pueden destinarse a industria agroalimentaria
<b>DURACIÓN</b>	Consumir preferentemente antes de los veintiocho días siguientes a la puesta.
<b>CRITERIOS FÍSICO QUÍMICOS</b>	<p><b>Huevos de Categoría A (Huevos Frescos)</b></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>.  <b>Tolerancia de defectos de calidad:</b> 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><b>Tolerancia de peso:</b> 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>

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