

Conozca la etiqueta
y el código de los huevos



INSTITUTO
DE ESTUDIOS
DEL HUEVO



MINISTERIO DE
AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Inprova
Organización
Interprofesional de
Huevo y sus productos

Saber más
para comer mejor

Tipos de granjas

según sus instalaciones y manejo

3

Granjas de gallinas en jaulas

Las gallinas están dentro de jaulas diseñadas especialmente para facilitar la recogida de los huevos, evitando que se ensucien con el estiércol. Tienen acceso continuo al agua y a una alimentación equilibrada. Estas instalaciones facilitan el control sanitario y la limpieza. Es el sistema más habitual en España.

2

Granjas de gallinas en suelo

Las gallinas se mueven libremente dentro del gallinero, en el que tienen comida, agua, ponederos y zonas de descanso.

1

Granjas de gallinas camperas

Las granjas tienen, además de un gallinero como el de las gallinas en suelo, corrales al aire libre donde las gallinas salen a picotear, escarbar y darse baños de arena.

0

Granjas de gallinas ecológicas

Las instalaciones son similares a las granjas de camperas, pero las gallinas se alimentan con pienso que procede de la agricultura ecológica y tienen que cumplir las normas específicas de esta producción.

El pienso para gallinas se compone de una mezcla de cereales (maíz, cebada, trigo, centeno,...) a la que se añaden proteínas, vitaminas y minerales para mejorar su valor nutritivo.

LA FORMA DE CRÍA
DE LA GALLINA NO
IMPLICA DIFERENCIAS
EN LA COMPOSICIÓN
NUTRITIVA DEL HUEVO

El código de los huevos

Todos los huevos que se venden para consumo humano deben ir marcados con un código en su cáscara que identifica la granja de origen

Primer dígito

Código de forma de cría:

3, para la de jaulas

2, para la realizada en suelo

1, para la campera

0, para la producción ecológica

Dos letras siguientes

Código del Estado

miembro de la UE

del que proceden

los huevos. España: ES

Resto de dígitos

Identificación

de la granja

de producción:

dos primeros dígitos

código de la provincia

tres dígitos siguientes

código del municipio

donde está instalado

el establecimiento

siguientes dígitos

identifican a cada establecimiento

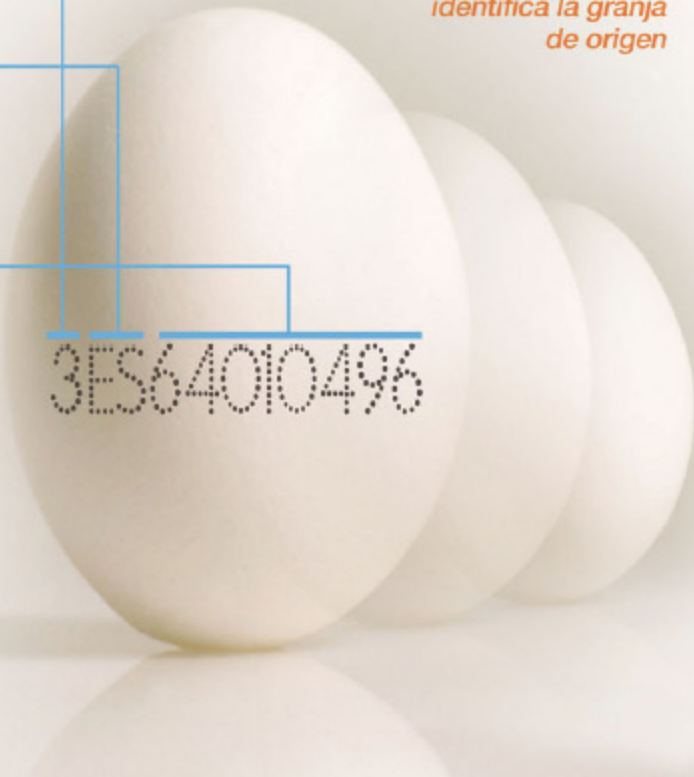
dentro del municipio

Puede haber una letra al final

del código que identifica

cada manada de gallinas

dentro de una misma granja



3ES64010496

La etiqueta de los huevos

Quando compre huevos, en estuche o a granel, debe encontrar todas estas indicaciones en un lugar visible

Solo se pueden vender al consumidor los huevos frescos con la cáscara intacta y limpia. Los encontrará agrupados según su peso y forma de cría

Consejo de conservación

Aconsejamos mantener refrigerados estos huevos después de su compra



Fecha de consumo preferente (día-mes), es 28 días desde la puesta

HUEVOS
frescos

Identificación de la empresa que haya embalado o comercializado los huevos nombre o razón social, y domicilio

Consumir preferentemente antes del 20-11

Huevos XYZ S.A.
C/ La granja s/n.
Luzca (España)

Número de registro del centro de embalaje autorizado

Centro de Embalaje
de Huevos E51400000

Número de huevos embalados opcional si pueden verse y contarse desde el exterior

Clase según peso (XL, L, M o S)
Supergrandes, o XL: de 73 grs o más
Grandes, o L: entre 63 y 73 grs.
Medianos, o M: entre 53 y 63 grs.
Pequeños, o S: menos de 53 grs.

12 huevos
MEDIANOS
entre 53 y 63 grs.

M

Huevos de gallinas criadas en jaula

Forma de cría de las gallinas
Huevos de gallinas criadas en jaula
Huevos de gallinas criadas en el suelo
Huevos de gallinas camperas
Huevos de producción ecológica

CATEGORÍA
A

CÓDIGO 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 de calidad (A)

Explicación del significado del código marcado en el huevo

Compruebe y exija esta información. Es su mejor garantía de calidad y seguridad

De forma voluntaria se puede añadir información más detallada sobre el método de cría, la fecha de puesta, la alimentación de la gallina o la composición nutritiva del huevo

Seguridad en la cocina

Todas las granjas de producción de huevos tienen programas de control sanitario, entre otros, para prevenir la salmonella. Sin embargo, la forma más efectiva de evitar toxiinfecciones alimentarias es la adecuada manipulación de los alimentos. En el caso del huevo es importante seguir estas recomendaciones:

almacenamiento

Para mantener la frescura de los huevos debemos conservarlos dentro del frigorífico y respetar la fecha de consumo preferente impresa en el envase.

Los huevos no deben lavarse a menos que se vayan a consumir inmediatamente, porque al lavarlos se destruye la fina capa natural que los protege de la entrada de microorganismos desde el exterior durante su conservación.

Mantenga los huevos en su envase. Éste contiene la información sobre la fecha de consumo preferente, además de proteger a los huevos de golpes, olores y sabores extraños.

cocinado

En los hogares, si elaboramos platos en los que el huevo no se cocina, o se hace a temperatura insuficiente (salsa mayonesa, cremas, tortilla poco cuajada,...) hay que extremar la higiene durante su preparación.

Es recomendable cocinar los alimentos a temperaturas que alcancen los 70°C para garantizar su inocuidad.

conservación

Si los platos con huevo no se consumen inmediatamente, deben conservarse refrigerados y tomarse durante las 24 horas posteriores a su elaboración. Estas precauciones son especialmente importantes en el verano.



Instituto
de Estudios
del Huevo

Para más información puede dirigirse a:
Apartado de Correos 3.383. 28080 Madrid
Tel.: 91 534 32 65 - Fax: 91 456 05 32
www.institutohuevo.com
e-mail: institutohuevo@institutohuevo.com