

Ficha producto categoría A

Edición	Fecha	Modificaciones
1	02/02/2020	Por ser primera edición no es aplicable
2	10/12/2020	Se actualiza apartado 6 en materia de legislación que aplica
3	15/11/2021	Se actualiza apartado 6 en materia de legislación que aplica
4	24/11/2021	Se incluye número y fecha de edición y modificaciones llevadas a cabo
5	26/07/2022	Se revisa y actualiza apartado 6 en materia de legislación que aplica
6	14/03/2023	Se revisa y actualiza apartado 6 en materia de legislación que aplica
7	02/11/2023	Se revisa y actualiza apartado 6 en materia de legislación que aplica
8	07/05/2024	Se revisa y actualiza apartado 6 en materia de legislación que aplica
9	21/06/2024	Se revisan y actualizan apartados 1,6 y 11 en materia de legislación que aplica.
10	04/10/2024	Se actualiza la última legislación de comercialización del huevo y el uso previsto en hostelería de acuerdo a la legislación vigente.
11	13/08/2025	Se actualiza el punto 6 especificaciones microbiológicas

1. Denominación de venta.

Huevos frescos de gallina. Categoría A.

Descripción de producto:

Huevos de gallina (*gallus gallus*), con cáscara, limpios y sin defectos de calidad (como heces, polvo, restos de yema y/o clara, palidez o recalcificaciones entre otros), ni fisurados, que en su estado natural se consideran aptos para el consumo humano y para el uso en la industria alimentaria. Estos huevos no serán limpiados ni lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación y refrigeración antes de su comercialización. Cumplen las medidas higiénicas de la comercialización de huevos en vigor.

2. Marca comercial.

"Huevos La Mondejana"

Avícola Mondejana, S.L.
Ctra. De Drieves km 1,7
19110 MONDÉJAR (Guadalajara)

3. Presentación, envasado y paletizado.

El huevo marcado (con la indicación del código de cría de las gallinas, el código REGA y nave de la explotación) se deposita en bandejas y/o estuches con número variable de huevos con tapa de plástico o no. Este huevo de categoría A se puede comercializar en distintos formatos

El Envasado de los huevos categoría A se comercializa:

- En bandejas celulósicas a granel con capacidad para 30 huevos.
- En otras bandejas y/o tapas según las especificaciones de cliente.

El Paletizado de los huevos se suministra:

- En palets a granel con capacidad de 900 docenas.
- En otros embalajes y formatos según las especificaciones de cliente.

Ficha producto categoría A

4. Identificación

La identificación prevista para los huevos de categoría A será una etiqueta de color y formato definido según especificaciones de cliente, donde se indica la clase de los huevos, la fecha de consumo preferente, la nave o naves origen de los huevos y el centro de embalaje.

Los envases y embalajes están identificados con:

- Razón social y domicilio de la empresa.
- Código del centro de embalaje.
- Categoría en razón del peso (si procede).
- Nº de huevos envasados.
- Fecha de consumo preferente.
- Recomendación al consumidor de conservar los huevos en frigorífico.
- Sistema de cría
- Breve explicación del código marcado en el huevo:
 - Primer dígito: sistema de cría de las gallinas.
 - Dos letras siguientes: código del país de origen.
 - Sigüientes dígitos: granja (código INE del municipio y código del productor).

5. Composición

Huevos de gallina.

6. Especificaciones organolépticas, físicas, químicas, microbiológicas y contaminantes.

Los huevos de categoría A serán los que cumplan las especificaciones indicadas según el reglamento de comercialización de huevos en vigor.

Cáscara y cutícula: de forma normal, limpia e intacta.

Cámara de aire: altura fija no superior a 6 mm

Clara: transparente y traslúcida.

Yema: visible al trasluz solo como una sombra, sin contorno claramente discernible.

Germen: desarrollo imperceptible.

Ausencia de materias y olores extraños.

Defectos de calidad a la salida $\leq 5\%$

MICROBIOLÓGICAS

Salmonella spp: Ausencia / 25 g.

Aerobios mesofilos <10UFC/GR

E.Coli <10UFC en gr

Listeria: Ausencia en 25 gr.

QUÍMICAS/CONTAMINANTES

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 2023/915

Suma de PFA's: Contenido máximo 1,7 µg/kg

Antibióticos: Ausencia.

Plaguicidas: Según reglamento 396/2005 y modificaciones posteriores.

Ficha producto categoría A

Peso

Según clases de peso:

XL: Súper Grandes: peso \geq 73 gramos;

L: Grandes: peso \geq 63 gramos y $<$ 73 gramos;

M: Medianos: peso \geq 53 gramos y $<$ 63 gramos;

S: Pequeños: peso $<$ 53 gramos.

Calibres diferentes: ver según envases

7. Condiciones de conservación y expedición

Los huevos se deben mantener en el establecimiento, limpios, secos, apartados de olores externos, convenientemente protegidos contra los golpes y apartados de la luz solar directa.

Se debe almacenar a temperatura constante, pudiendo ser esta temperatura ambiente, y evitando cambios bruscos en este parámetro previo a su expedición. Se recomienda entre 10°C y 25°C.

Por otro lado, no se considerarán refrigerados aquellos huevos que se hayan mantenido a una temperatura inferior a 5°C durante el transcurso de un transporte de duración inferior a 24 horas, o aquellos en locales de venta al por menor durante un plazo máximo de 72 horas.

El producto se debe mantener en refrigeración después de su compra

8. Formas de uso y consejos de utilización

La principal forma de uso del huevo fresco es cocinado (pasado por agua, cocido, frito, al horno, etc.),

Se puede consumir crudo para uso doméstico para elaboración de salsas, mahonesas, merengue. Excepto en comercio al por menor según indicaciones del artículo 9 del RD (1021/2022)

Producto frágil y perecedero.

Conservar los huevos en el frigorífico tras la compra.

No lavar los huevos.

Comprobar y respetar la fecha de consumo preferente.

No utilizar la cáscara para separar la yema de la clara.

9. Periodo de consumo preferente

Se recomienda consumir preferentemente antes de los veintiocho días desde la fecha de puesta.

10. Población de destino

El huevo es un alimento apto para todo tipo de consumidores, excepto para los alérgicos al huevo.

Ficha producto categoría A

11. Formas de cría

Se indica en el etiquetado. Estas pueden ser:

3 indica que el huevo procede de gallinas criadas en jaulas acondicionadas.

2 indica que el huevo procede de gallinas sueltas en el gallinero.