

FICHA TÉCNICA HUEVOS FRESCOS

1. Denominación de venta:

Huevos frescos de gallina. Categoría A

CLASES: El huevo se divide en cuatro clases, a partir del criterio establecido en base a su peso. Las cuatro clases se denominan XL, L,M y S.

XL: Huevos con un peso superior a los 73 gramos

L: Huevos comprendidos entre los 63 y los 73 gramos

M: Huevos comprendidos entre los 53 y los 63 gramos

S: Huevos con un peso inferior a los 53 gramos

2. Marca comercial:

Granges Conca S.L. / Ous de Caldes

RAZÓN SOCIAL:

Poligon Industrial PLA DE'N COLL

Carrer Castelló, nau 12

08110 Montcada i Reixach (Barcelona)

3. Formatos:

El huevo se comercializa en dos formatos:

- A granel
- Envasado

A GRANEL:

-El huevo se pueden suministrar en palets de madera con una capacidad total de 900 docenas (30 cajas de 30 docenas cada una para las clases L, M y S) o 600 docenas (30 cajas de 20 docenas cada una para la clase XL).

-El huevo se puede suministrar en cajas individuales de 15/30 docenas (para las clases L,M y S), o de 10/20 docenas (para la clase XL).

ENVASADO:

El huevo se puede suministrar envasado, en estuche de plástico o cartón, serigrafiados con los diferentes logotipos de la empresa. En estuches individuales de media o una docena, o en envase retráctil plastificado de una docena. El huevo envasado se presenta en cajas de 15 docenas (para el estuche de cartón/plástico en los formatos L,M y S), o de 16 docenas (para el estuche de cartón/plástico en el formato XL y para los envases retráctiles plastificados, en todos los formatos).

4. Identificación:

Existen dos identificaciones para conocer la procedencia del huevo.

La primera va impresa sobre el propio huevo y hace referencia al origen del mismo, su tipo de cría y su lugar de procedencia.

La segunda identificación hace referencia al embalaje. Así, la identificación prevista para los huevos de categoría A varía según su formato:

Para el huevo a granel se utilizará una etiqueta identificativa, de color blanco, en la cual se indica la denominación de venta del huevo, la fecha de consumo preferente, la nave o naves origen de los huevos y el centro o centros de embalaje.

Para el huevo envasado se utilizará una etiqueta identificativa, de diferente color según el tipo de envase (rojo para el cartón, azul para el plástico), en la cual se indica la denominación de venta del huevo, la fecha de consumo preferente, la nave o naves origen de los huevos y el centro o centros de embalaje.

5. Ingredientes:

Huevos de gallina

6. Características organolépticas:

Los huevos de categoría A, serán los que cumplan las especificaciones indicadas según el artículo 2 del REGLAMENTO (CE) N° 589/2008 del 23 de junio.

7. Composición del huevo de gallina:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
APROXIMADA	
	<i>Por 100 gramos</i>
Valor energético	150 kcal/586 kj
Proteínas	12,7 g
Hidratos de carbono	0'5 g
De los cuales son azúcares	0,5 g
Grasas	10,8 g
De las cuales son saturadas	2,9 g
Monoinsaturadas	4,4 g
Poliinsaturadas	1,8 g

Colesterol	400 mg
Fibra alimentaria	0 g
Sodio	0,13 g
Fósforo	188 mg
Vitamina A	206
Vitamina D	1,7
Vitamina B12	1,8

8. Condiciones de conservación y transporte:

En almacenamiento y transporte del huevo de clase A, será necesario mantener el producto entre 14 y 20° C.