

Conozca la etiqueta  
y el código de los huevos



# 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 toxoinfecciones 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.



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](http://www.institutohuevo.com)  
e-mail: [institutohuevo@institutohuevo.com](mailto:institutohuevo@institutohuevo.com)

Saber más  
para comer mejor



## Tipos de granjas según sus instalaciones y manejo

### 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.

### Granjas de gallinas en suelo

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

### 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.

### 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, cobiada, 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

### 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.

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

3ES64010496

## La etiqueta de los huevos

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

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

Número de registro del centro de embalaje autorizado

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.

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 de calidad (A)

Explicación del significado del código marcado en el huevo

Consumo preferentemente antes del 20-11

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

Centro de Embalaje de Huevos ES1400000

12 huevos MEDIANOS M entre 53 y 63 grs. Huevos de gallinas criadas en jaula

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

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