

DENOMINACION	HUEVOS FRESCOS CATEGORIA A	
CLASES	JAULA / SUELO	CAMPERO
	XL- muy grandes $\geq 73$ g.	XL- muy grandes $\geq 73$ g.
	L-grandes 63 g a 73 g	L-grandes 63 g a 73 g
	M -medianos 53 g a 63 g	M -medianos 53 g a 63 g
	S- pequeños $\leq 53$ g	S- pequeños $\leq 53$ g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Cáscara y cutícula	normales, limpias e intactas.
Cámara de aire	altura fija no superior a 6mm.
Clara	transparente, sin manchas, de consistencia gelatinosa y exenta de materias extrañas de cualquier tipo
Yema	sólo visible al trasluz como una sombra, sin contorno claramente discernible, que no se separe sensiblemente del centro al someter al huevo a un movimiento de rotación y que esté exenta de materias extrañas de cualquier tipo.
Germen	desarrollo imperceptible.
Olor	ausencia de olores extraños

TIPO DE ENVASE Y EMBALAJE	ETIQUETADO
Envases primarios de uso alimentario <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> A granel en hueveras de cartón</li> <li><input type="checkbox"/> Estuches de cartón</li> <li><input type="checkbox"/> Retractiv</li> <li><input type="checkbox"/> Estuche de plástico</li> </ul> Embalajes de cartón	Etiquetado según legislación vigente <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o razón social de la empresa que embale o haya mandado embalar los huevos (AGUSTIN ROIG, S.A.)</li> <li>- Número del centro de clasificación (ES1400478)</li> <li>- Categoría de calidad (A) y clase en razón de peso</li> <li>- Forma de cría de las gallinas</li> <li>- Número de huevos embalados</li> <li>- N° de lote y Fecha de consumo preferente.</li> <li>- Consejo de almacenamiento tras la compra.</li> <li>- Explicación del significado del código impreso en el huevo.</li> </ul>

PROCEDENCIA
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Granja Barberana (suelo, jaula), Granja Aldover (jaula, suelo y campero), Granja Natura Horta (Campero).</li> <li><input type="checkbox"/> Proveedores de huevos homologados como "granjas asociadas" sobre los que se ejerce un control continuo, tanto en explotación como en recepción de huevo en el almacén.</li> </ul>

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	INFORMACIÓN NUTRICIONAL
<b>Tolerancias de pesos:</b> Inferior: < 5 % Categorías Limítrofes: <10 %	Valor energético Kj/Kcal 593/141 Grasas (g) 9'7 de las cuales ácidos grasos (g) 2'8 Hidratos de carbono (g) 0'68 de los cuales azúcares (g) 0'68 Proteínas (g) 12'7 Sal (g) 0'4
<b>Defectos de los huevos:</b> Defectos de calidad <5% (rotos, sucios, sangre/carne) Mala colocación en envase Rugosidades o forma irregular Descalcificación Cámara: < 6 mm Sangre: < 1 % (>1 cm) U. Haugh: > 60 Color (escala Roche) : 9-14	
<b>Defectos de marcado de huevos:</b> Marcas ilegibles: <20%	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
<input type="checkbox"/> <i>Salmonella sp</i> : ausencia en 25 gr

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS
<input type="checkbox"/> Ausencia de residuos de antibióticos u otros compuestos químicos <input type="checkbox"/> PCBs y Dioxinas según límites legislados: Contenido max. $\Sigma$ dioxinas 3'0 pg/g grasa; $\Sigma$ dioxinas y pcbs similares a dioxinas 6'0 pg/g grasa

ALMACENAMIENTO
<input type="checkbox"/> Lugar fresco y seco

TRANSPORTE
<input type="checkbox"/> Isotermo

CONSUMO PREFERENTE
<input type="checkbox"/> 28 días tras la puesta

CONSEJO TRAS LA COMPRA
<input type="checkbox"/> Conservar en lugar fresco, seco y refrigerado después de la compra.

USO ESPERADO
<input type="checkbox"/> Dirigido a consumo humano. Se puede consumir en crudo o cocinado.

SELLO Y FIRMA