

# GUÍA INTERNACIONAL PARA COMPRAR HUEVO DE PLATO DE E.U.

La industria del huevo de E.U. mantiene un estricto control de calidad y protocolos de sanidad, que son más exigentes de lo que exige la ley de Estados Unidos. El huevo de plato de E.U. es lavado, desinfectado, envasado y enviado a las pocas horas de su postura. Para el control de calidad e inocuidad, se mantiene la refrigeración a través de la cadena suministro y el proceso de transporte.

## MEJORES PRÁCTICAS PARA LA COMPRA DE HUEVO

- Mantenga la refrigeración en toda la cadena suministro de la compra.
- Seleccione huevo de plato clasificado por USDA como Grado A o AA. Este tipo de huevo debe de cumplir con estándares de calidad y tamaño.
- Seleccione el tamaño de huevo más adecuado para su uso o aplicación.

## CLASIFICACIÓN DEL HUEVO DE PLATO DE E.U.

Los estándares del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés) se utilizan para clasificar el huevo de plato de E.U. en uno de tres grados de consumo. Los grados se determinan por la calidad interior y exterior de un huevo al momento de ser envasado de acuerdo a las leyes y regulaciones del gobierno de E.U. El grado no indica el valor nutritivo del huevo.



### GRADO AA

El huevo más fresco y de más alta calidad. Cuando se rompe, la yema y la clara permanecen compactas, cubriendo una pequeña área. La clara es firme y gruesa; la yema es circular y se levanta.



### GRADO A

De muy alta calidad, cuando se rompe, la yema y la clara se dispersan un poco. La clara es delgada pero aún firme; la yema es redonda y no tan alta como el huevo de GRADO AA.



### GRADO B

Usualmente utilizado para proceso (huevo líquido), en lugar de venderlo a detalle, la mayoría del huevo GRADO B se vende a panificación e instituciones. Son mejores para preparar huevo duro/cocido.

Para conocer más acerca de los grados de calidad de huevo de USDA: <https://www.ams.usda.gov/grades-standards/egg-grading-manual>



Para conocer más acerca del huevo de plato de alta calidad de E.U. visite [AEB.org](https://www.aeb.org)

