

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.

TIPOS DE HUEVO DE PLATO DE E.U.

El huevo de plato de E.U. no contiene hormonas añadidas y se produce sin antibióticos. Existen varios métodos de producción, grados, tamaños, colores y envases para el huevo de plato de E.U. El precio varía dependiendo del método de producción, la disponibilidad y la demanda del mercado.



CONVENCIONAL

Las gallinas anidan en jaulas con acceso a alimento, agua y seguridad.



CERTIFICADO ORGÁNICO

Puestos por gallinas libres de jaula o libres de corral, criadas con alimento que no contiene la mayoría de los pesticidas sintéticos, fungicidas, herbicidas o fertilizantes; el 100% de los ingredientes agrícolas deben certificarse como orgánicos.



LIBRE DE JAULA

Las gallinas anidan en el interior de áreas abiertas, con acceso a comida fresca y agua, mientras algunas otras pueden también buscar comida en el exterior.



LIBRE DE PASTOREO

Las gallinas tienen acceso al aire libre mientras el clima, las leyes ambientales o estatales lo permitan. Se alimentan principalmente de granos, aunque pueden buscar plantas silvestres e insectos.



ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS

El alimento de la gallina es modificado para producir huevo con mayor contenido de vitaminas.



ENRIQUECIDO CON OMEGA-3

El alimento de la gallina se modifica para aumentar el contenido de omega-3 de 30mg a 100mg – 300mg por huevo.



PASTEURIZADO

El huevo de plato se coloca en un baño de agua tibia, sin llegar a cocinarlo, para destruir la Salmonella.



Para conocer más acerca del huevo de plato de alta calidad de E.U. visite AEB.org

incredible!

