



# PRODUCTOS DE HUEVO DE E.U.

El **Consejo Americano del Huevo** (American Egg Board por sus siglas en inglés, AEB) es el brazo de investigación, educación y promoción de la industria del huevo de Estados Unidos. Su misión es aumentar la demanda de huevo y productos de huevo a través de la investigación y la educación. AEB apoya los esfuerzos de exportación de los productores estadounidenses de huevo promoviendo la alta calidad y funcionalidad consistente del huevo y productos de huevo de los Estados Unidos.

## VENTAJAS DE LOS PRODUCTOS DE HUEVO DE ESTADOS UNIDOS

Todos los productos de huevo de los EE. UU. se pasteurizan por mandato del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)



- Garantía de un producto seguro
- Reduce el riesgo de contaminación
- Conveniencia
- Rendimiento consistente
- Estabilidad del producto
- Funciones múltiples

## DISPONIBILIDAD

- Huevo entero
- Clara de huevo
- Yema de huevo
- Huevo entero salado
- Yema de huevo salado
- Yema de huevo azucarada
- Yema de huevo modificada con enzima- usada para producir emulsiones estables que pueden soportar altas temperaturas por largos periodos de tiempo.
- Huevo revuelto mezclado
- Productos de larga vida útil- pasteurizados en altas temperaturas por largos periodos de tiempo para incrementar su vida útil.

## MANEJO SEGURO y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE HUEVO

El manejo seguro y el almacenamiento de los productos de huevo, son necesarios para prevenir la contaminación bacteriana.

## RECOMENDACIONES DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE LOS ESTADOS UNIDOS



- Los productos de huevo congelado deben estar almacenados a 0°F (-17°C) o menos, y no mostrar signos de haber sido descongelado. Descongele los productos de huevo en el refrigerador o bajo una corriente de agua fría.
- Para mejor calidad, almacene los productos de huevo congelados por un año. Asegúrese de que el congelador se encuentre a 0°F (-17°C) o menos. Después de descongelarse, no volver a congelar.
- Descongele los productos de huevo en el refrigerador o bajo una corriente de agua fría. No descongele a temperatura ambiente.
- Si el contenedor de producto de huevo líquido tiene una fecha de consumo preferente, obsérvela. Siga las instrucciones de almacenamiento y manejo proporcionados por el fabricante.
- Para los productos de huevo líquido que no tienen una fecha de caducidad, almacene los contenedores cerrados a 40°F (4°C) o menos hasta 7 días (no exceda 3 días después de la apertura). No congele los cartones abiertos que contienen productos de huevo líquido.
- Los productos de huevo en polvo cerrados, pueden estar almacenados a temperatura ambiente (22-25°C / 71-77°F) siempre y cuando se mantengan fresco y seco. Después de abrirlos, almacene en el refrigerador a 4°C / 40°F o menos.





# PRODUCTOS DE HUEVO DE E.U.

(continuación)

## DISPONIBILIDAD DEL HUEVO ENTERO y sus APLICACIONES



PRODUCTO	CONGELADO	EN POLVO	APLICACIONES
Huevo Entero	✓	✓	Panadería, masas, bases para pastel y rellenos.
Huevo entero salado	✓		Alimento para bebés
Huevo entero con/ sin Agente de libre fluido		✓	Fideos
Huevo entero con ácido cítrico	✓		Servicios de alimentación, Huevo revuelto, Servicios de Buffet.

## DISPONIBILIDAD DE LA CLARA DE HUEVO y sus APLICACIONES



PRODUCTO	CONGELADO	EN POLVO	APLICACIONES
Clara de huevo estándar	✓	✓	Relleno de empanadas, comida para bebés, fideos.
Clara de huevo de alto batido	✓	✓	Panadería, ingredientes para pastel, confitería, turrón, pastel de ángel.
Clara de huevo de alta gelificación		✓	Surimi, compuesto de carnes, cafeterías.

## DISPONIBILIDAD DE LA YEMA DE HUEVO y sus APLICACIONES



PRODUCTO	CONGELADO	EN POLVO	APLICACIONES
Yema de huevo	✓	✓	Mayonesa, aderezos para ensaladas y salsas saladas, fideos, alimentos para bebés, servicio de alimentos, panadería, masas.
Yema de huevo salada (10% de sal)	✓		Mayonesa, aderezos para ensaladas y salsas saladas.
Yema de huevo azucarada (10% de azúcar)	✓		Natillas, flan y salsas dulces, panadería, masa.
Yema de huevo modificada con enzima	✓	✓	Mayonesa, condimentos salados y salsas. auces

La verificación que realiza el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de los métodos de pasteurización, ayuda a asegurar el cuidado de los productos de huevo. Las compañías de E.U. involucradas en la producción de productos de huevo, realizan pruebas periódicas de control de calidad para asegurarse de que las bacterias dañinas se destruyan durante el proceso de pasteurización.

Un kilogramo*	Huevo Entero	Claras de huevo	Yemas de huevo
Huevo congelado	20	30	59
Huevo en polvo	80	253	131

\* Con base a 50 gramos de huevo entero, 17 gramos de clara de huevo, 33 gramos de yema de huevo.



American Egg Board  
AEB.org