

RECOMENDACIONES DEL HUEVO CLASIFICADO

CONSERVELO

dentro del refrigerador del hogar, y evite que se congele.

SEPÁRELO

de los alimentos que despidan olor.

NO LOS LIMPIE

con estropajo o tela húmeda si los va a almacenar.
Solo límpielo antes de consumirlo.

NO COMPRE

huevos con presencia de heces o sangre, ni dañados del cascarón.

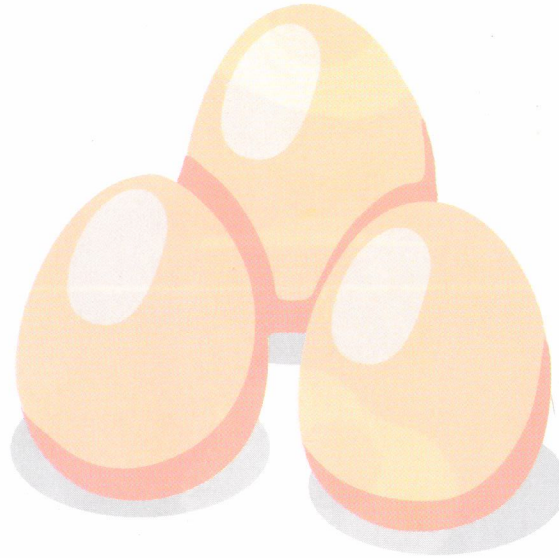
BUSQUE

el huevo clasificado.

TOMA EN CUENTA

Si consumes huevo que no cuenta con SELLO DE CLASIFICACIÓN, podría presentar las siguientes características:

Tener mal olor y sabor
Contaminado con bacterias y hongos.
Claras de color anormal.
Sanguinolento o incubado.
Yemas móviles y rotas (huevos batidos).
Pueden estar putrefactos.



MAYOR INFORMACIÓN:

www.scsa.gob.mx

Mexicali: 01 (686) 551 7300

Tijuana: 01 (664) 624 2085

Tecate: 01 (665) 103 7511

Ensenada: 01 (646) 172 3085

San Quintín: 01 (616) 165 2051

SECRETARÍA DEL CAMPO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

DIRECCIÓN DE ASESORÍA Y ACOMPAÑAMIENTO TÉCNICO

CONSUMA HUEVO CLASIFICADO



PROGRAMA DE CLASIFICACIÓN Y
CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE
LOS ALIMENTOS

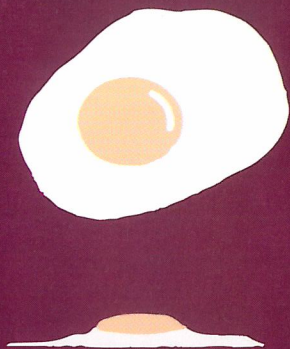


SCSA
SECRETARÍA DEL CAMPO,
Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CUALIDADES DEL HUEVO CLASIFICADO

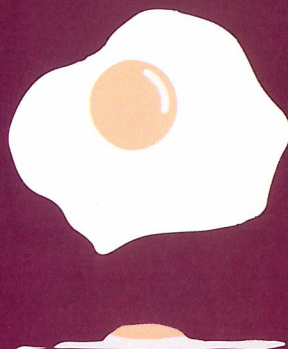
CALIDAD AA

Huevo de mayor frescura.
Vigencia de hasta 18 días.
La clara es mayormente gruesa.
La yema esta levantada.
El cascarón debe ser limpio y sin fracturas.



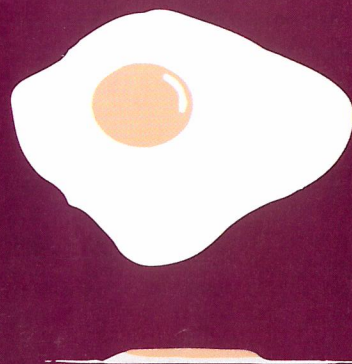
CALIDAD A

Huevo fresco.
Vigencia de hasta 12 días.
La clara es más floja y cubre un área moderada.
La yema está menos levantada.
El cascarón debe ser limpio y sin fracturas.



CALIDAD B

Huevo con menos frescura.
Vigencia de hasta 5 días.
La clara líquida y cubre un área muy grande.
La yema es plana y alargada.
El cascarón debe ser limpio o con pocas manchas y sin fracturas.



BENEFICIOS DEL HUEVO CLASIFICADO

Es un huevo revisado por técnicos especializados que aseguran la calidad.

No presenta riesgo de estar contaminado y en mal estado.
Garantiza los niveles nutritivos al consumidor.

Su vigencia de calidad de observa en la etiqueta.

¿COMO IDENTIFICAR LA VIGENCIA DEL HUEVO CLASIFICADO?

Verifica la etiqueta de calidad y vigencia adherida en las diferentes presentaciones: doceneras, diezochoneras y treinteras.

CALIDAD: AA
LOTE: 070214FEB
VENCE: 04MAR

