

Descripción del Productor

Identificación del agente económico, productor y envasador.	EMPRESA	Avícola Hermanos Cervera, S.L. Avda. San Antonio, 35-1º 46195 – Llombai (Valencia)
		Teléfono: 96 299 07 00 Web: www.granjasdelmarquesat.com
	CÓDIGO PRODUCTOR (REGA)	1ES462410000004 1ES4306618080 1ES300010140078
	CODIGO CENTRO EMBALAJE	14.02341/V

Descripción del Producto

Descripción del producto	Huevos de gallina (gallus gallus) categoría A, con cáscara, limpios y sin defectos de calidad (como heces, polvo, restos de yema y/o clara, palidez o recalcificaciones entre otros), ni fisurados, que en su estado natural se consideran aptos para el consumo humano y para el uso en la industria alimentaria.	
Forma de cría de las gallinas	Sistema de cría de las gallinas, camperas.	
Destino	Destinado a toda la población en general, excepto los alérgicos al huevo	
Uso previsto	Consumo una vez sometido al proceso de cocinado (paso por agua, escalfados, cocido, fritos, al plato, revueltos, en tortilla, preparación de salsas, claras a punto de nieve, etc.	
Tratamiento	Estos huevos no son limpiados ni lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación y refrigeración antes de su comercialización.	
Duración	Consumir preferentemente antes de los 28 días siguientes a la puesta. Los huevos se suministran al consumidor en un plazo máximo de siete días a partir de la puesta.	
Marcado de la cáscara	Los huevos llevan marcado en la cáscara el código de la granja de origen. Tolerancia de marcas ilegibles: el 20% de los huevos. Altura mínima dos mm. Opcional fecha de consumo preferente.	
Presentación	Se detallan las presentaciones como anexos a la ficha del producto.	
Clasificación por peso	DC	Diferentes calibres
	S	Peso neto mínimo menor de 53 gr. Unidad
	M	Peso neto mínimo menor de 63 y mayor de 53 gr. Unidad
	L	Peso neto mínimo menor de 73 y mayor de 63 gr. Unidad
	M/L, HUEVOS TAMAÑOS DIF.	Peso neto mínimo menor de 73 y mayor de 53 gr. Unidad
	L/XL, HUEVOS TAMAÑOS DIF.	Peso neto mínimo mayor de 63 gr. Unidad
	XL	Peso neto mínimo mayor de 73 gr. Unidad

Descripción del Producto

	Tolerancia de peso: máximo 10% de huevos de las categorías de peso limítrofes (20% en lotes menores de 180 huevos) No más de un 5% de huevos de la categoría de peso inmediatamente inferior (10% en lotes menores de 180 huevos) O bien peso neto mínimo en el caso de huevos de diferentes calibres. O bien sin clasificar por peso si su destino es la industria alimentaria.	
Características cualitativas y organolépticas Reglamento 589/2008 y modificaciones	Cáscara y cutícula	normal, intacta y limpia
	Cámara de aire	inmóvil y con una altura máxima de 6 mm
	Manchas de sangre	Ausencia de ellas. Valor tolerado: < 5% defectos de calidad
	Yema	Visible al trasluz bajo la forma de sombra solamente, sin contorno aparente, separándose sensiblemente de la posición central en caso de rotación del huevo. Exenta de cuerpos extraños de toda naturaleza.
	Color yema	Entre 12 y 14 de la escala Roche.
	Clara	transparente, limpia y de consistencia gelatinosa, exenta de cuerpos extraños de toda naturaleza
	Altura albumen	70 – 100 UH
	Germen	desarrollo imperceptible
	Olor y sabor	exento de olores y sabores extraños
	Forma	exhiben una forma elíptica típica
	Color	Moreno/Blanco dependiendo de la estirpe de la gallina
	Espesor de la cascara	mayor de 0,35 mm
Características de la materia prima.	Antibióticos	Ausencia
	Contenido máximo dioxinas	Reglamento 1881/2006 y modificaciones. Suma de dioxina (EQT PCDD/F-OMS) < 2,5 pg g grasa. Suma de dioxinas y PCB,s similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS) < 5.0 pg/g grasa Suma de PCB28. PCB52. PCB101. PCB138. PCB153 y PCB180 (CIEM -6) < 40 ng/g grasa
	Plaguicidas	Limite según reglamento 396/2005 y modificaciones.
	Residuos medicamentosos veterinarios	Ausencia (reglamento 37/2010)
	Salmonella spp	Reglamento 2160/2003 y modificaciones. Ausencia/25 gr de producto
	Salmonella spp.	Ausencia/dos pares de calzas

Descripción del Producto		
	Colorantes	El producto no contiene colorantes ilegales.
Información nutricional (valor medio por 100 gr de porción comestible)	Valor energético	593 Kj (141 kcal)
	Grasas	9,7 gr.
	Proteínas	12,7 gr.
	De las cuales: Ácidos grasos saturados	2,8
	Hidratos de carbono	0,68 gr.
	De los cuales: Azúcares	0,68
	Sal	0,36 gr..
Alérgeno	Al huevo	
OMG	Excluido de etiquetado s/Reglamento CE nº 1829/03	
Invasado	Antes de 24 h. desde la fecha de puesta	
Codificación	Cáscara de huevo	Código del lugar de producción, claramente legible y una altura mínima de 2 mm. Opcional fecha de consumo preferente.
	Envase primario	Fecha de consumo preferente máximo 28 días después de la puesta y Lote
	Envase secundario	Etiqueta de trazabilidad (nº de lote, cantidad de huevos, fecha de puesta, fecha de consumo preferente, código DUN)
Etiquetado envase. (Para más detalle el	Identificación y dirección del envasador.	Nombre, apellido y dirección del envasador: Iniciativas agrícolas Ager, S.L. Camino de las Corralizas s/n Titaguas (Valencia) www.coccofarm.com
	Código del centro de embalaje	Número Registro Sanitario: ES 14002894/V
	Explicación del código de producción	Explicación del código del productor: Primer dígito: forma de cría de las gallinas Dos letras siguientes: Estado miembro de producción. Resto de dígitos: granja de producción.
	Fecha de consumo preferente.	Máximo 28 días después de la puesta.
	Sistema de cría de las gallinas (huevos de gallinas criadas en jaula, en suelo, camperas, ecológicas)	Huevos de gallinas camperas.
	Categoría de Calidad	Categoría A, combinada o no con la palabra Frescos.

Descripción del Producto

	Categoría de peso	S, M, M/L, L, L/XL, XL Diferentes calibres especificando peso neto mínimo.
	Indicación que recomienda a los consumidores que conserven los huevos en el frigorífico	"Aconsejamos mantener refrigerados estos huevos después de su compra".
	Número de huevos envasados	Seis (6) o diez (10), dependiendo del estuche primario.
	Envase reciclable y biodegradable	Ecoembes
	Código de barras	Código EAN 13
Condiciones de almacenamiento	El producto terminado (envasado y embalado) se conserva en almacén acondicionado térmicamente (-5º/25º). El tiempo máximo de almacenamiento es entre 0 y cuatro días.	
Método de transporte	Vehículo isoterma	

