

# Los Huevos

**COME SANO  
COME SEGURO**





# La compra

## Reconoce las categorías de los huevos

- Categoría de calidad: frescos o A.
- Categorías de peso: en función del peso de cada huevo.
  - XL** (supergrandes) de 73 grs. o más.
  - L** (grandes) de 63 a 73 grs.
  - M** (medianos) de 53 a 63 grs.
  - S** (pequeños) de menos de 53 grs.



## La compra

- Todos los huevos deben estar marcados con un código formado por los siguientes datos:
  - **Sistema de cria.**
  - **País de origen.**
  - **Establecimiento productor.**

### Código de Sistema de Cría:

**0** para la producción ecológica

**1** para la producción campera

**2** para la producción realizada en el suelo

**3** para la producción en jaula

### Código de Estado

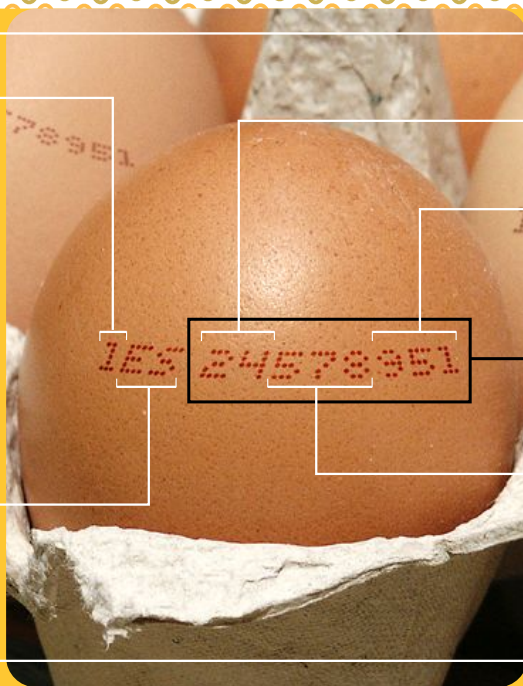
Corresponde al estado miembro de la UE del que proceden los huevos: ES - España

### Código de Identificación de la Provincia

### Código del Establecimiento

### CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR

### Código del Municipio



# La compra

## • Sistema de cría:

**0** para la producción ecológica.

**1** para la producción campera.

**2** para la producción realizada en el suelo.

**3** para la producción en jaula.

## • País de origen.

ES = España.

## • Establecimiento productor de los huevos.

Un número que identifica el establecimiento productor de los huevos y su ubicación.



## La conservación

- Comprueba en la etiqueta la fecha de consumo preferente (se calcula sumando 28 días a la fecha de puesta).
- Tras la compra, mantén los huevos en el frigorífico.



## *y siempre evita...*

- Consumir los huevos rotos o con fisuras y los huevos sucios.
- Lavar los huevos a no ser que vayas a utilizarlos inmediatamente.
- Consumir el huevo crudo.
- Consumir huevos si ya ha pasado la fecha de consumo preferente.



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

CONSELLERIA DE SANITAT

---



**PLA DE  
SEGURETAT ALIMENTÀRIA  
DE LA COMUNITAT VALENCIANA**

---