



# HUEVO DE PLATO DE LOS ESTADOS UNIDOS

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 de huevo estadounidenses promoviendo la alta calidad y funcionalidad consistentes del huevo y productos de huevo de los Estados Unidos.

## VENTAJAS DEL HUEVO DE PLATO DE E.U.

### REFRIGERACIÓN

El huevo de los Estados Unidos permanece refrigerado durante toda la cadena de suministro.

### LAVADO Y DESINFECCIÓN

El huevo se lava para eliminar cualquier suciedad o manchas. El huevo se recoge poco después de su postura y se traslada a equipos de lavado automatizados. Las estrictas directrices Federales de los Estados Unidos especifican los procedimientos y los compuestos de limpieza que se pueden utilizar. El huevo se lava en lavadoras de huevos mecánicas que emplean pulverizadores, cepillos, detergente, desinfectantes, enjuagues y secadores. Sólo huevo limpio sale al mercado.

### INSPECCIÓN / CANDLING

El contenido interno del huevo de plato se examina para determinar su calidad. El huevo pasa sobre luces de alta intensidad, que hacen visible el interior del mismo. El tamaño de la cámara de aire y la distinción del contorno de la yema son algunos de los criterios utilizados para determinar la calidad del huevo. El huevo con imperfecciones se elimina de los canales de comercialización.

### TRANSPORTE

El productor transporta el huevo en contenedores refrigerados.



### VENTA Y ALMACENAMIENTO

El huevo debe estar refrigerado para mantener su calidad y frescura.

Un huevo se deteriora más en un día a temperatura ambiente que en 7 días en refrigeración.\*

\* Impacto del manejo y las condiciones del huevo durante el almacenamiento extendido en la calidad del huevo, D.R. Jones, et al. D.R. Jones, et al. Poultry Science, 2018

### SEGURIDAD

El huevo debe cocinarse hasta que las claras y la yema estén firmes, o en aquellos platillos que contengan huevo, hasta que alcance una temperatura interna de 160°F (72°C). La salmonela se destruye por el calor de la cocción.



Para conocer más acerca de la alta calidad del huevo de E.U. visite [incredibleegg.org/eggproductionprocess](https://www.incredibleegg.org/eggproductionprocess)

