

# GUÍA INTERNACIONAL PARA COMPRAR HUEVO DE PLATO DE E.U.

La industria del huevo de E.U. mantiene un estricto control de calidad y protocolos de sanidad, que son más exigentes de lo que exige la ley de Estados Unidos. El huevo de plato de E.U. es lavado, desinfectado, envasado y enviado a las pocas horas de su postura. Para el control de calidad e inocuidad, se mantiene la refrigeración a través de la cadena suministro y el proceso de transporte.

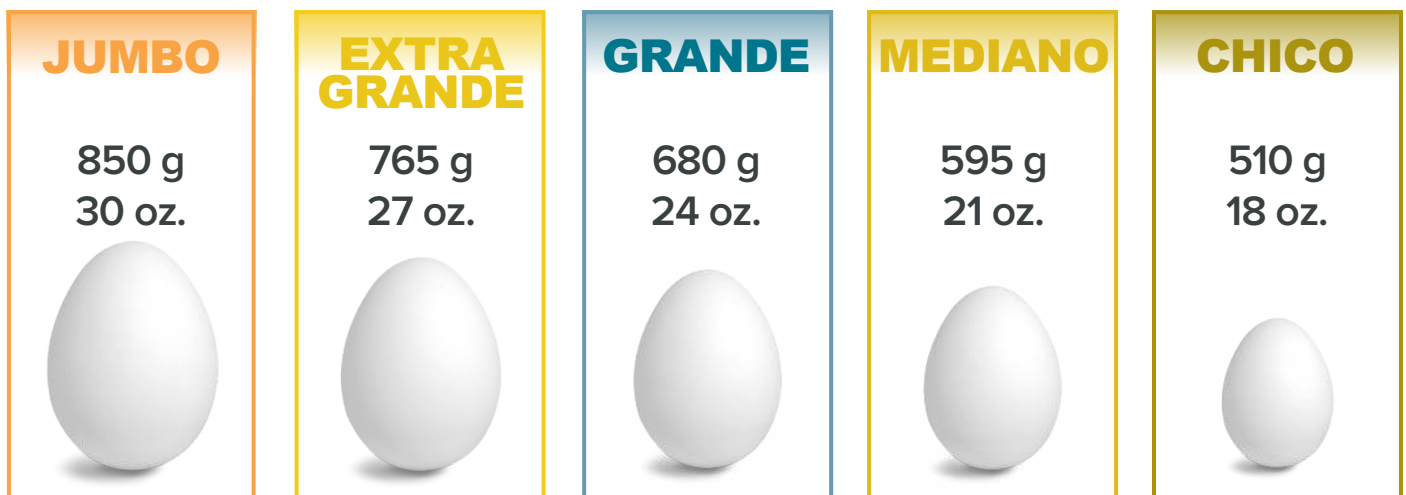
## MEJORES PRÁCTICAS PARA LA COMPRA DE HUEVO

- Mantenga la refrigeración en toda la cadena suministro de la compra.
- Seleccione huevo de plato clasificado por USDA como Grado A o AA. Este tipo de huevo debe de cumplir con estándares de calidad y tamaño.
- Seleccione el tamaño de huevo más adecuado para su uso o aplicación.

## TAMAÑOS DE HUEVO DE PLATO DE E.U.

El huevo es un producto de la naturaleza y tiene variación en su tamaño. El huevo de plato de E.U. se pesa para determinar su tamaño. El equipo de pesaje en E.U. está programado para llenar los cartones con huevo de pesos similares que cumplan con el peso promedio mínimo de una docena de huevo para su clasificación por tamaño.

Clasificación de tamaño por peso promedio mínimo por 12 piezas de huevo (gramos/onzas).



TAMAÑO ESTÁNDAR PARA  
RECETAS Y COCINA



Para conocer más acerca de huevo de plato de alta calidad de E.U. visite [AEB.org](http://AEB.org)

