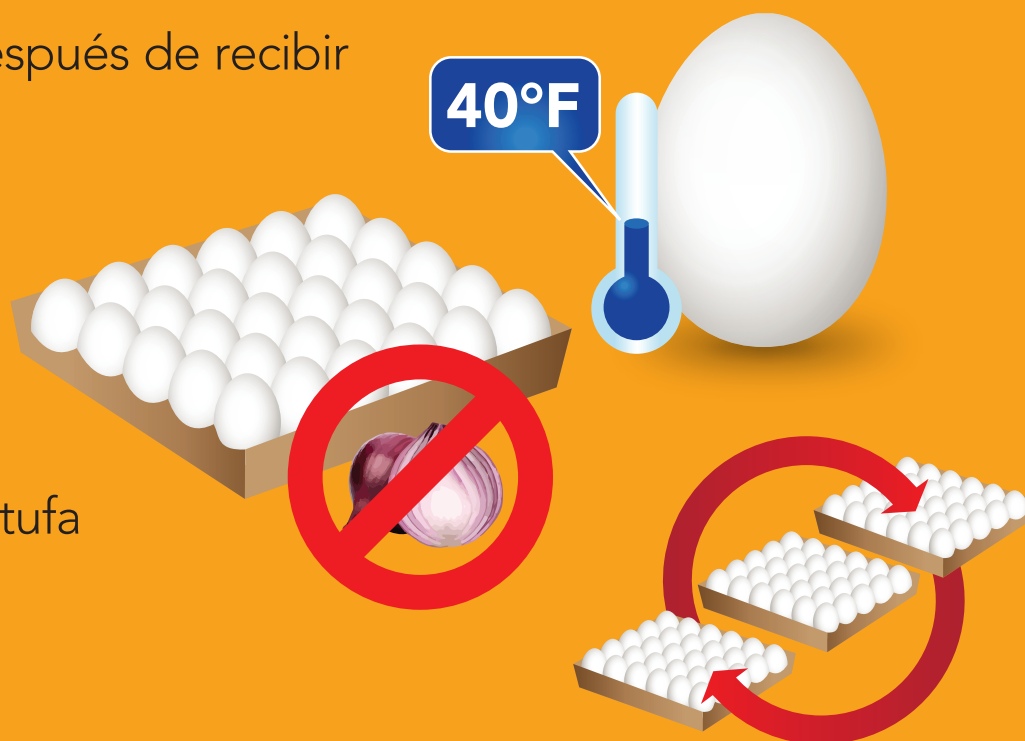


# Seguridad y calidad de los huevos

## ALMACENAMIENTOS Y MANTENIMIENTO

- Guarde en el refrigerador inmediatamente después de recibir
- Refrigerar una temperatura de 40°F o menos
- Almacene lejos de olores fuertes
- Girar - primero en entrar / primero en salir
- Saque los huevos sólo para su uso inmediato
- Nunca ponga las bandejas de huevos uno en cima de otro y cerca de la parrilla o una estufa



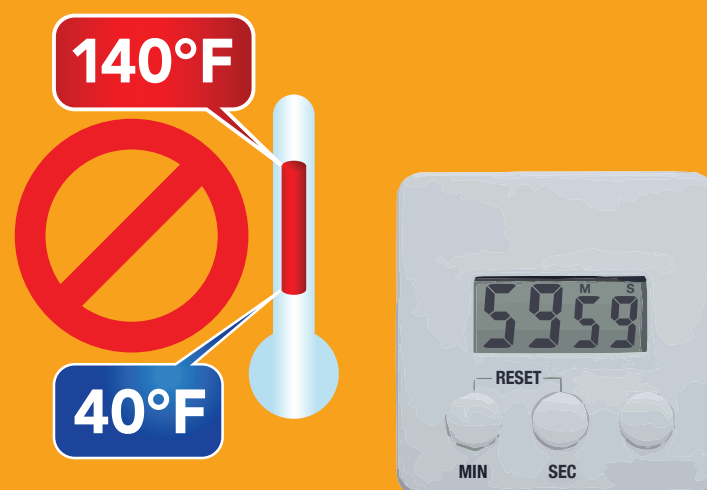
## MANEJO

- Lávese las manos con agua tibia y jabón
- Utilice los huevos limpios no agrietados
- Evite la puesta en común y la combinación de los huevos
- Utilice, utensilios y equipo limpia y desinfectada



## PREPARACIÓN

- Cocine los huevos a fondo
- Mantenga los platos de huevos fríos a una temperatura debajo de los 40°F<sup>1</sup>
- Mantenga los platos de huevos calientes a una temperatura arriba de 140°F<sup>1</sup>
- Nunca deje platos de huevo a temperatura ambiente más de 1 hora (incluyendo la preparación y tiempo de servicio)



1. Temperatura interna

**incredible!**

American Egg Board