

# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Huevo Fresco Bachoco (Blanco y Rojo) — Calidad y Frescura Garantizada

## Descripción General

**Producto:** Huevo de gallina fresco (comercial)

**Variedades:** Huevo Blanco y Huevo Rojo

**Origen:** México (Industrias Bachoco, S.A.B. de C.V.)

**Uso Destinado:** Consumo humano directo / Industria alimentaria

## Características de Calidad

**Selección:** Clasificado electrónicamente por peso y tamaño

**Cáscara:** Limpia, íntegra, sin fisuras y resistente

**Contenido:** Clara firme y yema consistente y centrada

**Inocuidad:** Estrictos controles sanitarios libres de salmonela

## 1. Clasificación por Tamaños / Calibres

| Jumbo                                                                      | Extra Grande (Extra)                                                  | Grande (Mediano)                                                            | Mediano / Chico                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Peso superior a 69 g por unidad. Ideal para repostería y alto rendimiento. | Entre 60 g y 69 g por unidad. Presentación de gran demanda comercial. | Entre 53 g y 60 g por unidad. El estándar más común en hogares y comercios. | Menor a 53 g. Utilizado habitualmente en la industria alimentaria e institucional. |

## 2. Composición Nutricional Promedio (por 100 g de porción comestible)

| Componente Nutricional | Valor Promedio    | Componente Nutricional   | Valor Promedio |
|------------------------|-------------------|--------------------------|----------------|
| Contenido Energético   | 143 kcal / 598 kJ | Grasas Totales (Lípidos) | 9.5 g          |
| Proteínas              | 12.5 g            | - Grasas Saturadas       | 3.1 g          |
| Carbohidratos Totales  | 0.7 g             | - Colesterol             | 372 mg         |
| - Azúcares / Fibra     | 0.0 g             | Sodio                    | 142 mg         |

## 3. Presentaciones y Empaques Comerciales

| Tipo de Empaque   | Capacidad             | Descripción y Material                                  | Uso Recomendado                                   |
|-------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Tray / Reja       | 30 piezas             | Cartón moldeado o pulpa moldeada reciclable.            | Venta al menudeo, tendejones y mercados.          |
| Caja Master       | 360 piezas (12 rejas) | Caja de cartón corrugado resistente de alta protección. | Abastecimiento mayorista y distribución.          |
| Paquete / Blister | 6, 12 o 18 piezas     | Contenedor de cartón o plástico PET reciclado.          | Supermercados y tiendas de autoservicio directas. |

## 4. Recomendaciones de Almacenamiento y Manejo

**Importante para mantener la frescura:** Mantener el producto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa. Se recomienda almacenar en refrigeración (entre 4°C y 7°C) una vez adquirido para prolongar su vida útil y conservar sus propiedades organolépticas.

- **Vida de Anaquel:** Hasta 4 a 6 semanas bajo condiciones óptimas de refrigeración.
- **Manipulación:** Evitar golpes y exposición a cambios bruscos de temperatura para prevenir condensación y contaminación de la cáscara.
- **Higiene:** Lavar las manos antes de manipular el producto y evitar lavar el huevo antes de almacenarlo (para no dañar la cutícula protectora natural).