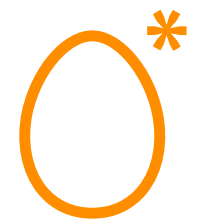


USO DEL HUEVO EN COCINA PROFESIONAL

- NUEVA REGULACIÓN -

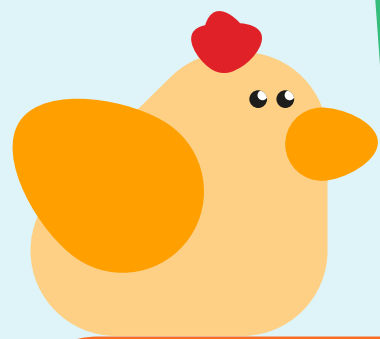


Instituto de Estudios del Huevo

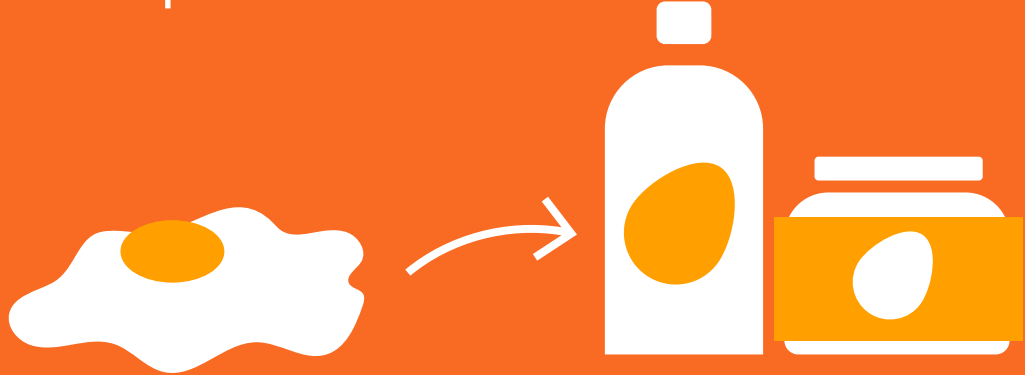
¿Puedo usar huevo en cáscara en la cocina profesional?

?

Real Decreto 1021/2022



En los demás casos debemos usar ovoproductos.



Para garantizar la seguridad de los alimentos preparados con huevos y ovoproductos que no sean estables a temperatura ambiente y no se consuman al momento, debemos



- Registrar fecha y hora de elaboración.



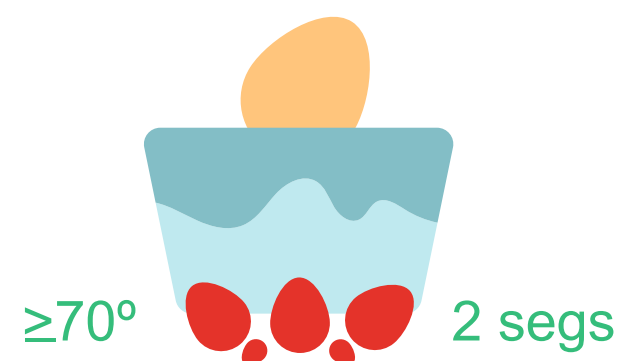
- Conservar a un máximo de 8°C.



- Consumirlos en las 24 horas tras su elaboración.

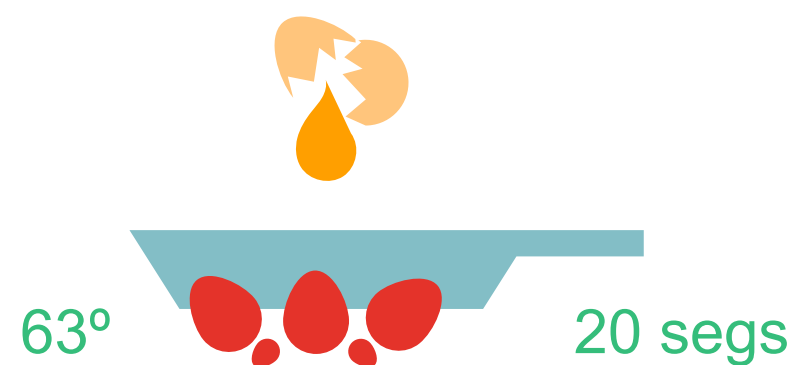
Sí, cuando los alimentos preparados con huevo se calienten a temperaturas de

1



70°C o más durante dos segundos, en el centro del alimento, o con cualquier otro tratamiento de efecto equivalente.

2



63°C durante veinte segundos en el centro del alimento, y éste se sirva para su consumo inmediato (por ejemplo, huevos fritos, escalfados, tortillas, revueltos...).



institutohuevo.com