



Información sobre Inocuidad de Alimentos



Los Productos de Huevo y la Inocuidad Alimentaria

Más del 30 por ciento de los 76 mil millones de huevos que se consumieron en el 2004 fueron en forma de productos de huevos (huevos removidos de su cascarón). Los productos de huevo líquidos, congelados o en polvo son muy usados por la Industria de Servicios de Alimentos y como ingredientes para otros alimentos, como los que se preparan con mayonesa o mantecado.

¿Qué son los productos de huevo?

El término "productos de huevo" se refiere a los huevos que han sido removidos de su cascarón para ser procesados. El procesar los productos de huevo incluye romperlos, filtrarlos, mezclarlos, estabilizarlos, fundirlos, pasteurizarlos, enfriarlos, congelarlos o secarlos, y empacarlos. Ésto se hace en las plantas inspeccionadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

Los productos de huevo incluyen los huevos enteros, las claras, las yemas y algunas de las mezclas con o sin ingredientes sin huevos que son procesados y pasteurizados y pueden estar disponibles en forma líquida, congelada y en polvo.

¿Los productos de huevos son recientes?

Los productos de huevos no son un nuevo invento. El disecar huevos en forma comercial comenzó en St. Louis, Missouri, aproximadamente en 1880. La primera producción comercial de huevos enteros congelados fue en 1903 y de huevos separados en 1912. La primera maquina usada comercialmente para romper huevos se vió en 1951. Sustitutos de huevo sin colesterol y refrigerados o congelados fueron por primera vez disponibles para los consumidores en 1973. Éstos consisten de claras de huevo, colores artificiales y otros aditivos sin huevo. Las preguntas específicas sobre sustitutos de huevos deberán ser dirigidas al fabricante del producto o a la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés).

¿Quién inspecciona los productos de huevo?

El congreso aprobó el Decreto de Inspección de Productos de Huevo (EPIA, por sus siglas en inglés) en 1970. El EPIA provee una continua inspección obligatoria durante el proceso de huevos líquidos, congelados o en polvo. Durante los próximos 25 años, el Servicio de Mercadotecnia Agrícola, una división del USDA para productos de ave, ha estado inspeccionado los productos de huevo. Para asegurar que los productos de huevo estén sanos (no adulterados), propiamente etiquetados y empacados para proteger la salud y el bienestar de los consumidores.

En 1995, el Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) se hizo responsable de la inspección de productos de huevo. El FSIS inspecciona todos los productos de huevo, con la excepción de aquellos exentos en el Decreto que son usados por los fabricantes de alimentos, en servicios culinarios, instituciones y tiendas al por menor. Los productos de huevo que fueron inspeccionados oficialmente contienen un sello de inspección del USDA. En el 2004, el FSIS del USDA inspeccionó 3.2 mil millones de libras de productos de

huevo. El FDA del Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos es responsable por la inspección de los substitutos de huevo, imitadores de huevo y productos similares que están exentos de una inspección continua bajo el EPIA.

¿Todos los productos de huevo provienen de los Estados Unidos?

Actualmente, el único exportador de productos de huevos a los Estados Unidos es Canadá. El EPIA especifica que no se pueden importar productos de huevos a los Estados Unidos, a menos que los países tengan un sistema de inspección para productos de huevo iguales al que se usa en este país.

¿Porque los productos de huevos son tan útiles?

Los productos de huevo son muy usados por las Industrias de servicios culinarios e Industrias comerciales de alimentos. Los productos de huevos son cocidos revueltos o en "omelets", o usados como ingredientes en comidas a base de huevos, o para preparar otros alimentos como la mayonesa o el mantecado. Los fabricantes de alimentos usan los productos de huevo pasteurizados por su conveniencia y porque son más fáciles de manejar y almacenar. Debido a que los productos de huevos están pasteurizados, éstos son usados por los operadores de instituciones de servicios culinarios, como las cadenas de comida rápida, restaurantes, hospitales y hogares de cuidado para envejecientes, para asegurar un alto nivel de inocuidad alimentaria. Algunos de estos productos son vendidos en supermercados.

¿Como se preparan los productos de huevo?

Los productos de huevos son procesados en facilidades higiénicas bajo una continua inspección por el USDA. El paso inicial para preparar productos de huevo es romper los huevos y separar las yemas y claras de los cascarones. Los huevos son procesados por un equipo automático que mueve los huevos en recipientes sobre plataformas, limpia y desinfecta los cascarones, los rompe y separa las claras de las yemas y/o prepara mezclas de éstos. Los productos de huevo en forma líquida son filtrados, mezclados y enfriados antes de algún proceso adicional.

¿Por qué y como los productos de huevos son pasteurizados?

La ley exige que todos los productos de huevo que son distribuidos para el consumo estén pasteurizados. Ésto significa que deben ser calentados rápidamente y mantenidos a una temperatura mínima requerida por un tiempo específico. Ésto destruye la *Salmonella* pero no cuece los huevos o afecta su color, sabor, valor nutricional o uso. Las claras en polvo son pasteurizadas, calentadas en forma de polvo por un tiempo específico y una temperatura mínima requerida.

Como hoy en día se formulan muchos productos de huevo nuevos y diferentes, el gobierno y la industria están actualmente evaluando la efectividad de los procesos de pasteurización usados para éste y otros productos. Una investigación adicional determinará si medidas suplementarias o diferentes de inocuidad serán necesarias para continuar proveyendo productos de huevo inocuos para servicios culinarios, industrias y los consumidores.

¿Están pasteurizados todos los productos de huevo?

Algunos productos para donaciones no son actualmente considerados productos de huevos y están exentos de esta ley. Estos productos para donaciones, los cuales están bajo la jurisdicción del FDA, incluyen productos que han sido secados bajo congelación, imitaciones de productos de huevo y substitutos de huevo. Estos productos para donaciones son preparados a base de productos de huevo que están inspeccionados y pasteurizados, por lo que las compañías pueden escoger volver a pasteurizarlos siguiendo la formulación y antes de empacarlos.

Los productos de huevo pueden ser usados cuando se hornea o cuece (por ejemplo, en huevos revueltos). Estos productos están pasteurizados, pero es preferible que se usen en productos cocidos, especialmente para

alimentos preparados para personas con alto riesgo, o sea, los infantes y niños pequeños, las mujeres embarazadas y sus bebés por nacer y las personas de edad avanzada y la gente con el sistema inmunológico débil (como aquellos que sufren de HIV/SIDA, cáncer, diabetes, enfermedades de los riñones o que han tenido trasplantes de órgano). Use un termómetro para alimentos y asegúrese de que la temperatura interna de los productos cocidos alcance 160 °F (71.1 °C).

¿Se pueden usar los productos de huevo como ingredientes en alimentos no cocidos?

Los productos de huevos pueden ser usados como sustitutos en recetas que usualmente contienen huevos crudos y no serán cocidos (por ejemplo, ensalada cesar, salsa a la holandesa, ponche de huevo, mayonesa preparada en la casa, mantecado y "key lime pie"). El USDA no recomienda comer huevos de cascara crudos que no estén cocidos o no cocidos completamente debido a la posibilidad de que la bacteria *Salmonella* este presente en ellos.

Consejos para comprar productos de huevo

Compre solo productos de huevo que estén pasteurizados y tengan una marca de inspección del USDA. Asegurese de que los envases estén completamente sellados. Los productos congelados no deben mostrar señales de descongelamiento. Los productos refrigerados deben de mantenerse a una temperatura de 40 °F (4.4 °C) o menos. Los productos de huevo en polvo no deben estar solidificados (cuajados) o endurecidos.

¿Qué es una mezcla de huevo en polvo?

Una mezcla de huevo en polvo inspeccionada por el USDA es una combinación de huevos enteros en polvo, leche en polvo sin grasa, aceite de grano de soya y una pequeña cantidad de sal. Esta mezcla contiene muy poca humedad. Para reconstituir la mezcla, mezcle 2 cucharadas de la mezcla de huevo en polvo con ¼ de taza de agua, esto será equivalente a un huevo grande entero.

Las mezclas de huevo en polvo son empacadas en saquillos de 6 onzas, y cada una es equivalente a aproximadamente 6 huevos. El USDA las distribuye a los bancos de alimentos, reservaciones de indios y otras fuentes para familias necesitadas. También son usadas como alimento en casos de desastres (por ejemplo, para víctimas de huracanes e inundaciones). Las mezclas de huevo en polvo fueron inicialmente producidas para los militares durante 1930s.

Un producto similar llamado Mezcla de huevo en polvo para múltiples usos, la cual contienen una mayor proporción de huevos, esta actualmente siendo fabricada para el USDA. Ésta se puede reconstituir mezclando una parte de la mezcla de huevo en dos partes de agua (por peso). La Mezclas de huevo en polvo para múltiples usos esta disponible para las escuelas como parte del programa de almuerzos escolares. Son empacadas en bolsas de 10 libras.

Para un manejo y almacenamiento adecuado de los productos de huevo

Es necesario un manejo y almacenamiento adecuado de los productos de huevo para prevenir su contaminación con bacterias. Aquí se encuentran algunas recomendaciones del USDA:

- Para mejor calidad, almacene los productos de huevo congelados hasta un año. Verifique que su congelador esta a una temperatura de 0 °F (-17.8 °C) o menor. No vuelva a congelar los productos que se hayan descongelado completamente.
- Descongele los productos de huevo congelados en el refrigerador o en agua fría en movimiento bajo del grifo. NO LOS DESCONGELE ENCIMA DEL MOSTRADOR.
- Si el producto contiene una fecha de "usar antes de", sígala. Síga las instrucciones de almacenaje y manejo que provee el fabricante.
- Para productos líquidos que no tengan una fecha de expiración, almacene los envases sellados, cerrados, a una

- temperatura de 40 °F (4.4 °C) o menos hasta 7 días (después de abrirlo, no los guarde por más de 3 días). No congele los envases de cartón abiertos con productos de huevo líquidos.
- Los paquetes cerrados de productos de huevo en polvo y de claras de huevo sólidas pueden ser almacenadas a temperatura ambiental mientras se mantengan secos y a una temperatura fresca. Almacénelos en el refrigerador después de abrirlos.
- Los productos de huevo reconstituidos deben ser usados inmediatamente o refrigerados y usarlos ese mismo día.
- Las mezclas de huevo en polvo donadas por el USDA deben ser almacenadas a una temperatura menor de 50 °F (10 °C), preferiblemente en el refrigerador (a 40 °F (4.4 °C) o menos). Después de abrir el producto, úselo dentro de un plazo de 7 a 10 días. Reconstituya en el momento solo la cantidad que necesita. Use inmediatamente las mezclas de huevo reconstituidas o refrigérelas y use dentro de 1 hora.

La Nutrición y los Productos de Huevo

Los huevos son todavía considerados como uno de los alimentos naturales más completos. Con la implementación del Decreto del Etiquetado e Instrucción Nutricional en 1994, se requiere que los productos de huevo que se venden al por menor también tengan una etiqueta nutricional. El panel de los "Datos Nutricionales" le dirá la composición de nutrientes de ese producto en específico por proporción y la contribución a su dieta en general.

Etiquetas en los Productos de Huevo

En adición a la información nutricional en los empaques para consumidores, información nutricional adicional requerida para los productos de huevo. Todos los productos de huevo deben contener lo siguiente en la etiqueta:

- El nombre usual o común y (si el producto se compone de dos o mas ingredientes) una lista de los ingredientes descendiendo de acuerdo a la proporción;
- El nombre y dirección del empacador o distribuidor;
- La fecha de empaque, que puede estar con un número de lote o numero de código;
- El contenido neto;
- El sello de inspección oficial del USDA y número de planta procesadora.

¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevo, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**; para personas con problemas auditivos (TTY), **1-800-256-7072**.



La Línea esta abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (Inglés y Español). Puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la pagina electrónica, es Español, del FSIS, www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp.

Envíe sus preguntas por correo electrónico al **MPHotline.fsis@usda.gov**.

¡Pregúntale a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información, en inglés, sobre inocuidad alimentaria durante las 24 horas del día.



www.fsis.usda.gov