

# Bedömning av kvaliteten på hönsägg

Styrande och stödjande instruktion för Livsmedelsverket

Här hittar du information om hur Livsmedelsverket utför stickprovsmässig kontroll vid äggpackerier för att kontrollera att packerierna klarar av att kvalitets- och viktsortera äggen.

## Klassning av ägg

Inspektören väljer ut ett parti ägg som är förpackat och klart för försäljning. En viss andel av äggen i partiet plockas ut för genomlysning, vägning och kontroll av stämplingen på ägget. Resultatet av kontrollen dokumenteras i en kontrollrapport.

Hönsägg ska enligt handelsnormerna för ägg klassas i två olika kvalitetsklasser som definieras nedan.

### Klass A eller "färska ägg"

- Skal och hinnor:  
Normala, rena, oskadade.
- Luftblåsa:  
Högst 6 mm hög, orörlig. Blåsan i ägg som saluförs som "extra" eller "extra färska" får vara högst 4 mm.
- Äggula:  
Vid genomlysning synlig enbart som en skugga, utan tydliga konturer och som när ägget vrids inte märkbart rör sig från äggets mitt.
- Äggvita:  
Klar, genomskinlig.
- Cellkärna:  
Inte synligt utvecklad.
- Lukt:  
Fri från främmande lukt.
- Partiklar:  
Fri från främmande partiklar.

### Klass B

Ägg som inte uppfyller kvalitetskraven i klass A, undantaget knäckta ägg, starkt smutsiga ägg och ruvade ägg. Ägg av klass B får endast levereras till livsmedelsanläggningar som är godkännanda för produktion av äggprodukter eller till andra industrier än livsmedelsindustrin.

### Industriägg

Industriägg är ägg som inte är avsedda att användas som livsmedel på grund av att de är förorenade eller skadade. Dessa ägg klassas som ABP. \_

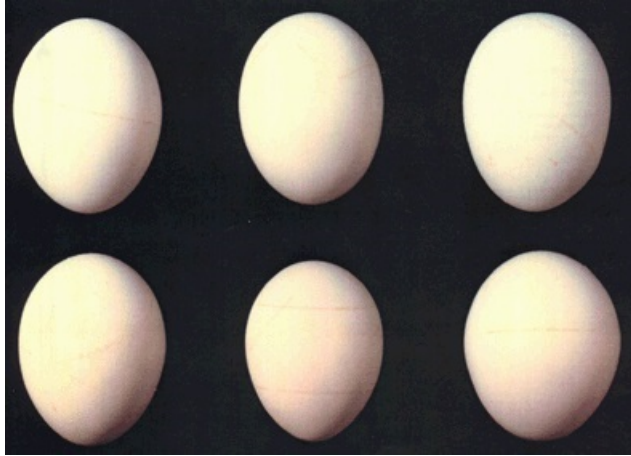
### Stöd för klassning av ägg

Bilder på ägg som har klassificerats i någon/några av de olika kvalitetsklasserna eller dömts ut som industriägg.

Klassning	Bedömning av avvikelser
-----------	-------------------------

A

Ägg med smärre defekter s.k. bur- eller foderränder, klassas som A-ägg.



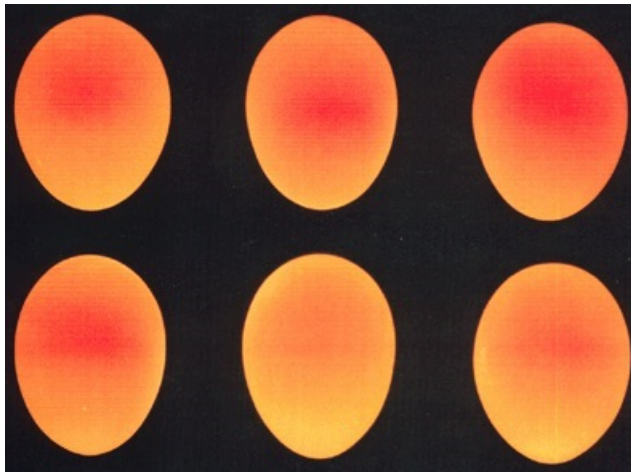
A

Ägg med små smutsfläckar, klassas som A-ägg.



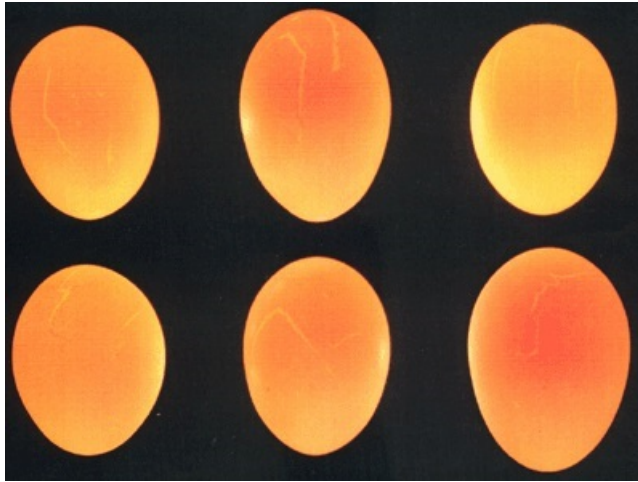
A

Felfria ägg vid genomlysning. Ägg som klassas som A-ägg.



A

Ägg som vid genomlysning uppvisar s.k. falska sprickor. Skalets vita färgämne fattas i större eller mindre strimmor. Beträktas ej som ett kvalitetsfel.



3 st B

3 st A

Ägg med kraftigt deformerade eller skrovliga skal klassas som onormala. Får levereras till livsmedelsindustrin som B-ägg.



A→tvättade  
A → B

Ägg med något större smutsfläckar klassas som smutsiga. OBS! ägget i mitten längst ner med flugsmuts. Om de tvättas och blir rena ska de klassificeras som A-ägg och märkas klass A och tvättade ägg. Får levereras till livsmedelsindustrin som B-ägg.



A→tvättade  
A → B

Ägg med många och kraftiga bur- eller foderränder klassas som smutsiga. Om de tvättas ska de klassificeras som A-ägg och märkas klass A och tvättade ägg. Får levereras till livsmedelsindustrin som B-ägg.



Tvättade→B

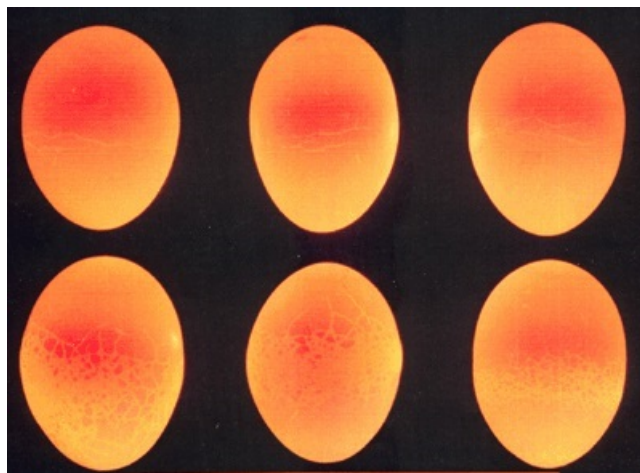
Ägg, som efter tvätt fortfarande ser ut så här klassas som smutsiga. Får levereras till livsmedelsindustrin som B-ägg.



3 st A

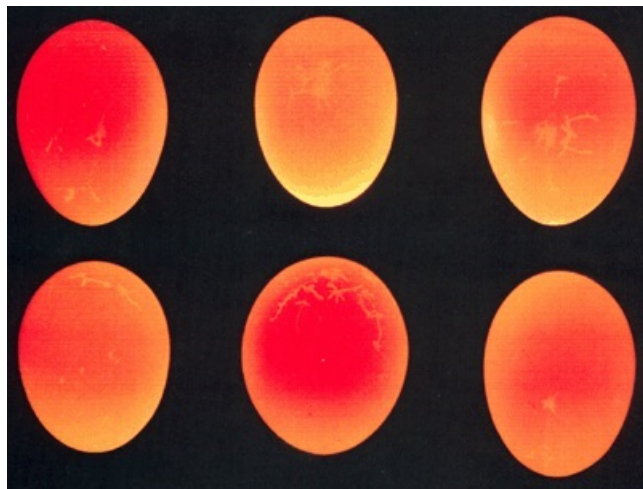
3 st B

Ägg som vid genomlysning visar mycket stora falska sprickor vid gördeln. Skalets vita färgämne fattas i större eller mindre områden. De tre övre äggen klassas som A-ägg medan de tre undre som B-ägg.



B

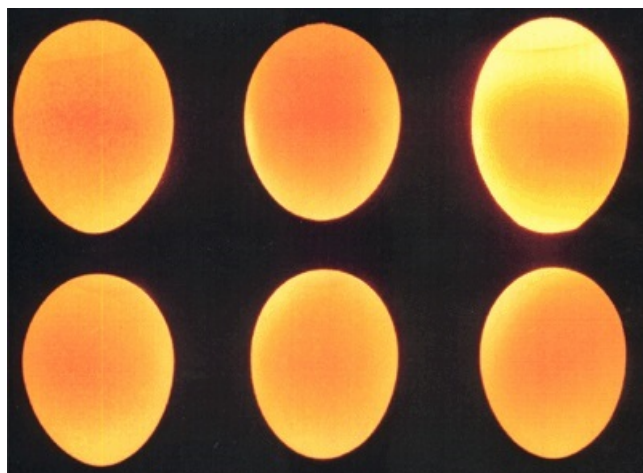
Ägg som vid genomlysning visar sprickor i skalet men med hela hinnor. Upptäcks i regel först vid genomlysning. Klassas som B-ägg. Ägg med sprickor uppvisar en annan resonans och kan således upptäckas genom att man lyssnar till ljudet som uppstår när man försiktigt slår två ägg mot varandra. Får levereras till livsmedelsindustrin som B-ägg.



3 st B

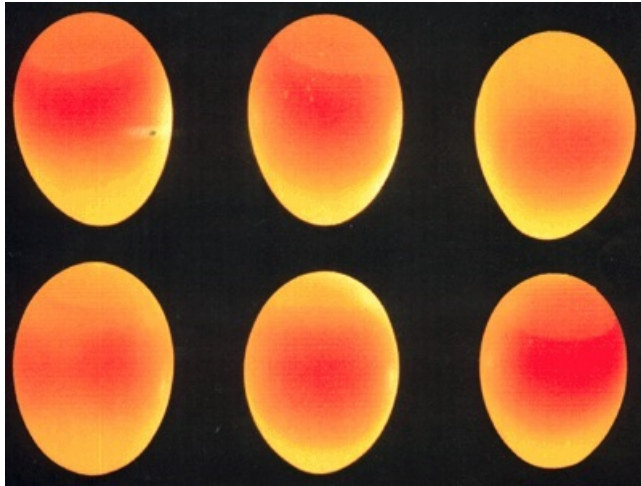
3 st A

Ägg som vid genomlysning uppvisar stor luftblåsa, över 6 mm, klassas som B. Tre (övre) av bildens ägg har för stor luftblåsa. Tre (undre) har normal (undre) luftblåsa.



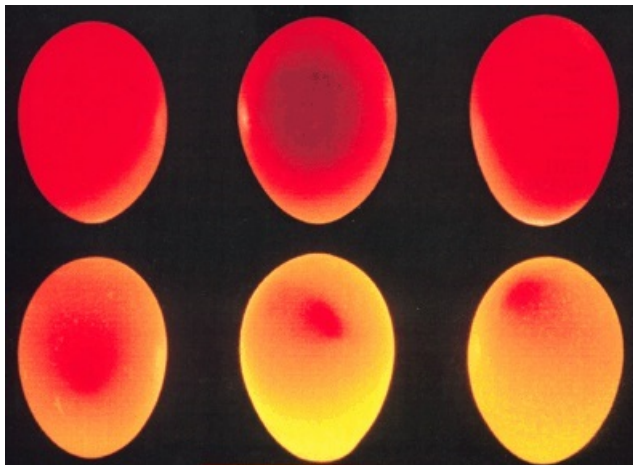
B

Ägg som vid genomlysning uppvisar en rörlig gula, s.k. sjunkna ägg. Gulan flyter upp, vitan är vattnig. Äggen betraktas som sekunda och klassas som B-ägg. Får levereras till livsmedelsindustrin som B-ägg.



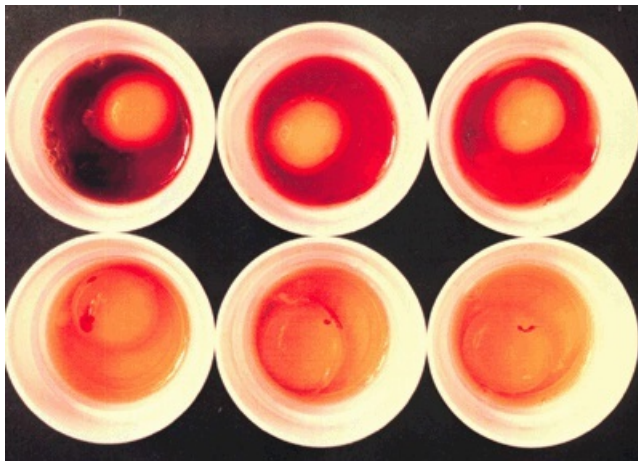
3 st  
Industriägg  
3 st B

Ägg som vid genomlysning uppvisar olika mängder blod i äggen. De tre övre betraktas som industriägg och får inte levereras till livsmedelsindustrin. De tre undre betraktas som sekunda och klassas som B-ägg.



3 st  
Industriägg  
3 st B

Ägg som genomlysts (de har knäckts som demonstration) uppvisar olika mängd stora blodklumpar eller blodblandad vita. De tre övre äggen klassas som industriägg medan de tre undre betraktas som sekunda det vill säga klassas som B-ägg.



<p>Industriägg</p>	<p>Av hönsgödsel starkt förorenade ägg efter tvätt, klassas som industriägg.</p> 
<p>Industriägg</p>	<p>Läckande ägg och av hönsgödsel starkt förorenade ägg klassas som industriägg och får inte heller levereras till livsmedelsindustrin.</p>

Senast uppdaterad 17 maj 2019 Ansvarig grupp LK\_Team Livsmedelshygien