

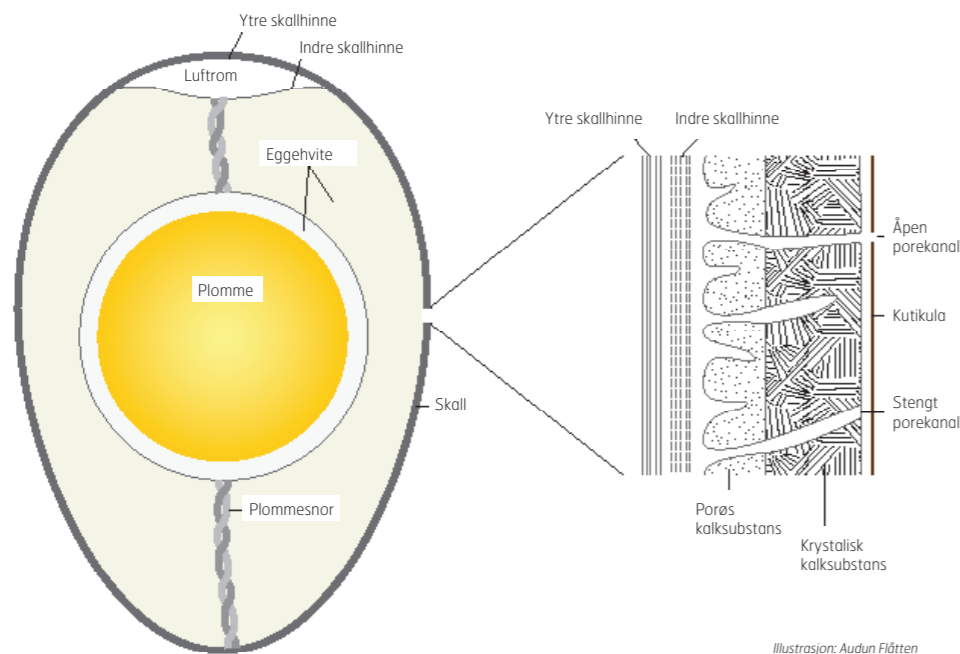
# EGG - et unikt næringsmiddel

## - hvordan opprettholde kvaliteten

I Norge har vi en god helsetilstand på verpehøner og en unik kvalitet på egg. Egg er ferdig emballert fra naturens side, men denne emballasjen kan skades. For å håndtere egget på best mulig måte er det viktig å ha kjennskap til eggets oppbygging og hvilke faktorer som påvirker eggets kvalitet helt frem til forbruker.

### Eggets anatomi

Skallet er i hovedsak bygget opp av kalk og består av flere lag gjennomhullet av porer. Ytterst har skallet et slimlag (kutikula). Kutikula virker som en beskyttelseshinne som tørker inn og tetter porene i skallet. Dette hindrer bakterier i å trenge inn, samtidig som beskyttelseshinnen reduserer fordampingen fra egget.



### Vasking av egg

Et naturlig rent egg har høy kvalitet og trenger ikke vaskes. Dersom egget er skittent og skal vaskes, er det viktig å følge retningslinjene som er beskrevet i dette faktaarket. **Ved vasking av egg kan vann, bakterier og kjemikalier trenge inn i egget dersom vasking ikke blir utført på riktig måte.** Klink, knekk og veldig skitne egg skal ikke vaskes.

Vasking foregår for det meste ute hos den enkelte produsent ved hjelp av bøttevasker eller ved dysevasker i tilknytning til pakkemaskin. Et annet alternativ er at pakkeriet vasker eggene.

### Viktig å huske dersom du vasker egg

#### Generelt for alle vaskemetoder:

- Start alltid dagen med nytt rent vann.
- Temperaturen på vaskevannet skal være ca. 40°C (min. 38°C og maks. 42°C for bøttevasker og maks. 45°C for dysevasker).
  - Over 42°C /45°C: Egget kan bli kokt.
  - Under 38°C: Vann, bakterier og kjemikalier kan trenge inn i egget pga. for liten temperaturforskjell mellom egg og vann.
- Kontroller og registrer temperaturen på vaskevannet rutinemessig.
- pH i vaskevannet (med innblandet vaskemiddel) skal være minimum 10,5.
- Kontroller og registrer pH i vaskevannet rutinemessig.
- Still krav til leverandøren ved at de må gi fullstendig brukerinformasjon om vaskemiddel og evt. skyllemiddel som kan brukes på egg.
- Egg skal kun vaskes en gang. Egg som ikke er rene etter en vask, skal leveres som de er.
- Skyllvann skal kun brukes en gang.
- Eggene skal være tørre før de settes på brett.
- Tøm vaskeutstyret helt for vann etter bruk.
- Rengjør vaskeutstyret etter bruk.

#### Bøttevasker:

- Bruk riktig mengde godkjent vaskemiddel tilpasset bøttevaskeren du bruker.
- Ikke legg egg ned i vaskevannet før vannet har nådd riktig temperatur.
- Fyll aldri korgene helt; *fordi fulle korgene fører til mer klink.*
- Vask kun i 2-3 minutter per bøtte; *fordi lenger tid lettere fører til skader på kutikula samt øker risikoen for klink.*
- Bytt vaskevann etter at maks 5 bøtter med egg er vasket.

#### Dysevasker i tilknytning til pakkemaskin:

- Bruk riktig mengde godkjent vaskemiddel tilpasset vaskemaskinen du bruker.
- Bytt vaskevann rutinemessig, avhengig av hvordan vaskevannet sirkulerer og får tilgang på nytt vaskevann.
- Kontroller doseringsenheten for vaskemiddel rutinemessig for å sikre riktig konsentrasjon.
- Temperaturen på skyllevannet skal være minst 10°C varmere enn vaskevannet; *fordi det gir raskere tørking og hindrer vaskevann i å trenge inn i egget.*
- Kontroller og registrer temperaturen på skyllevannet rutinemessig.

#### Klut:

- Klut bør brukes minst mulig og kun på enkeltflekker med skitt.
- Start med ren klut hver dag og skift klut ved behov.
- Bruk helst tørr klut, eller bruk lite vann på kluten.

### Generelt om håndtering av egg

- Hent inn egg minst en gang daglig.
- Klink, knekk og veldig skitne egg skal sorteres ut før vasking/pakking.
- Plasser egg i eggbrett med den spisse enden ned; *fordi lufttrommet er i den butte enden.*
- Egg plasseres på kjølerom for nedkjøling.
  - Temperatur 8-12°C.
  - Relativ luftfuktighet 75-80% etterstrebes.
- Følg retningslinjer for håndtering av egg fra ditt pakkeri.

Et faktaark etter samarbeid mellom:



Nortura

