

採購美國鮮蛋的國際指南

美國雞蛋業一直實施嚴格的品質監控及衛生標準，相關要求較法制準則更為嚴格。美國雞蛋於生產後數小時內會被洗淨、消毒、包裝及付運，於整個供應鏈及運輸過程中保持無縫冷藏，以確保產品安全及優質。

採購雞蛋的最佳處理

於整個採購供應鏈中保持無縫冷藏

選購符合美國農業部(USDA)依品質和大小評為AA級或A級的雞蛋

按照個別用途選購最合適大小的雞蛋

美國雞蛋種類

美國鮮蛋是全天然的，沒有添加荷爾蒙，生產過程中也不會使用抗生素。

美國雞蛋產自多種飼養模式，有不同的評級、大小、顏色和包裝。

雞蛋價格會因應飼養模式、市場供應及需求的情況有所不同。



傳統雞舍

母雞於籠中的巢裡產蛋，能取得飼料及食水，並可保障安全。



有機認證

由不受限於雞籠、能自由走動的母雞產下的雞蛋，採用的飼料於種植過程中沒有使用過多的合成農藥、殺菌劑、除草劑和肥料，農作物成份須百份百獲得有機認證。



非籠養

母雞的巢置於室內的寬廣地方，置有新鮮食物和食水，同時設有戶外範圍供母雞自由覓食。



散養

母雞可自由按天氣或環境情況到戶外範圍自由活動，該範圍須符合州政府的法規要求，並以穀物作為飼料；母雞也可能於戶外覓食時進食野生植物或昆蟲。



強化維他命

母雞以經改良的飼料飼養，能生產出維他命含量較高的雞蛋。



強化奧米加3

母雞以經改良的飼料飼養，能提升每隻雞蛋的奧米加3含量，由30毫克增至100-300毫克。



經巴斯德消毒法處理

以不會煮熟雞蛋的溫水浸泡，能殺滅沙門士菌。



歡迎瀏覽以了解更多關於高品質的美國雞蛋的資料：AEB.org

