

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

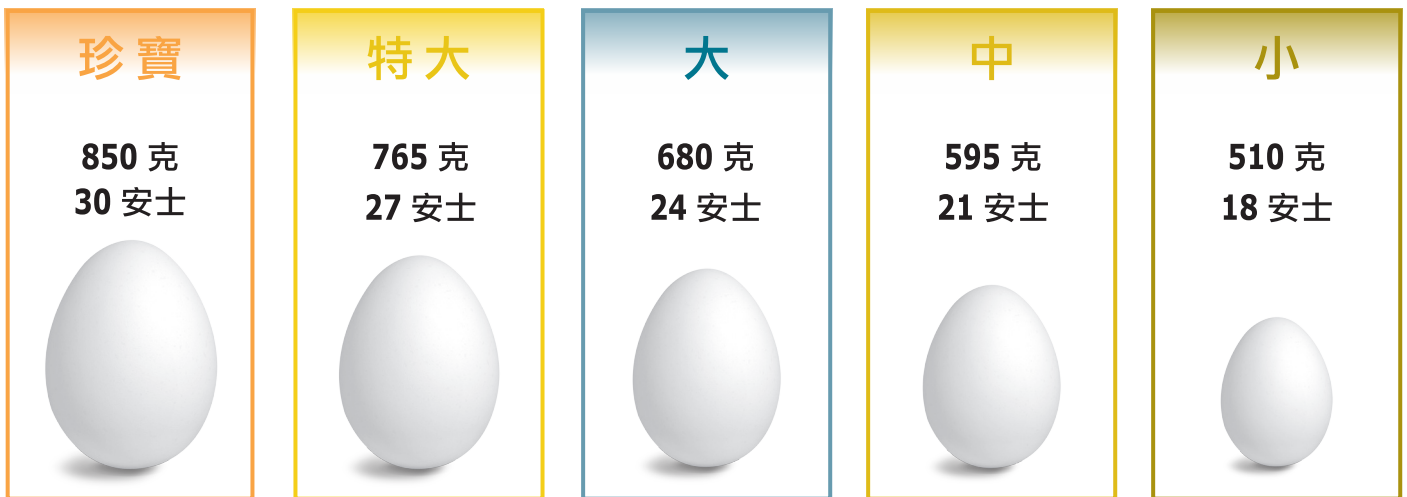
選購符合美國農業部(USDA)依品質和大小評為AA級或A級的雞蛋

按照個別用途選購最合適大小的雞蛋

美國雞蛋大小

雞蛋是全天然的食物，每隻大小不一。在美國，雞蛋的大小等級是根據重量去評定，量度雞蛋重量的儀器會按照設定的程式，把平均重量達到指定等級要求的12隻雞蛋，包裝進一個蛋盒之中。

以12隻雞蛋的最少平均重量設定大小的等級(克/安士)



適合用於一般食譜的標準大小



歡迎瀏覽以了解更多關於高品質的美國雞蛋的資料：AEB.org

