

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

美國雞蛋評級

美國雞蛋業採用美國農業部(USDA)的品質標準，將雞蛋分為三個消費者級別。USDA在雞蛋按照政府法規和標準進行包裝時，按其外部及內部品質進行評定，但此評級並不反映營養價值的高低。



AA 級

最新鮮及品質最高的級別。雞蛋打出來後，蛋黃和蛋白緊密黏連，覆蓋的面積比較少。蛋白厚而結實，蛋黃圓而挺立。



A 級

相當高品質的級別。雞蛋打出來後，蛋黃和蛋白覆蓋的範圍比AA級大，蛋白比較薄，但依然結實；蛋黃保持圓滿，但比不上AA級的挺立。



B 級

很少作零售，多用於製作雞蛋製品(蛋液)，大部分的B級雞蛋都會售到烘焙店或食品製作機構。B級雞蛋若用作水煮蛋，效果極佳。

歡迎瀏覽以了解更多關於USDA雞蛋評級的資料：<https://www.ams.usda.gov/grades-standards/egg-grading-manual>



歡迎瀏覽以了解更多關於高品質的美國雞蛋的資料：AEB.org

