

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 1858:1986

TRỨNG GÀ TƯƠI – THƯƠNG PHẨM

Fresh chicken egg

HÀ NỘI – 2008

Lời nói đầu

TCVN 1858:1986 thay thế TCVN 1858:1976;

TCVN 1858:1986 do Liên hiệp các xí nghiệp gia cầm biên soạn, Bộ Nông nghiệp đề nghị, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng trình duyệt, Ủy ban Khoa học và Kỹ thuật Nhà nước (nay là Bộ Khoa học và Công nghệ) ban hành;

Tiêu chuẩn này được chuyển đổi năm 2008 từ Tiêu chuẩn Việt Nam cùng số hiệu thành Tiêu chuẩn Quốc gia theo quy định tại khoản 1 Điều 69 của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật và điểm a khoản 1 Điều 6 Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 1/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật.

Trứng gà tươi – Thương phẩm

Fresh chicken egg

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại trứng tươi của gà công nghiệp, tiêu thụ trong nước.

1 Khái niệm

1.1 Trứng tươi: Trứng theo đúng yêu cầu của tiêu chuẩn này.

1.2 Trứng loại ra: Trứng nhìn bề ngoài hoặc khi soi không đạt yêu cầu của tiêu chuẩn này.

Trứng loại ra gồm các dạng sau:

1.2.1 Trứng bẩn: Trên vỏ trứng bị bẩn do máu phân bùn đất hay do trứng khác vỡ chảy vào chiếm một phần ba bề mặt vỏ trứng.

1.2.2 Trứng đã rửa: Trứng đã rửa nước hay chùi khô, làm cho lớp màng ngoài vỏ trứng mất đi.

1.2.3 Trứng rạn, nứt: Trứng có vết rạn, nứt nhỏ thành đường hay rạn chân chim trên bề mặt vỏ.

1.2.4 Trứng dập: Trứng bị dập vỏ vôi nhưng không rách màng lụa.

1.2.5 Trứng non: Trứng vỏ mềm do khi để thiếu lớp vỏ vôi.

1.2.6 Trứng méo mó: Trứng có vỏ vôi không đúng với dạng tự nhiên

1.2.7 Trứng cũ: Trứng có buồng khí to, không bảo đảm yêu cầu như quy định ở mục 3.

1.2.8 Trứng có máu hay thịt: Trứng khi đem soi ở phần lòng đỏ và lòng trắng có máu hay thịt đường kính không quá 3 mm.

1.2.9 Trứng có bọt khí: Trứng khi đem soi, thấy có bọt khí di động tự do.

1.3 Trứng hỏng

Trứng không dùng làm thực phẩm bán ngoài thị trường mà phải qua chế biến hoặc làm thức ăn chăn nuôi.

Trứng hỏng gồm các dạng sau:

1.3.1 Trứng vỡ: Trứng vỡ cả vỏ vôi và vỏ lụa, lòng đỏ, lòng trắng có thể chảy ra ngoài.

1.3.2 Trứng bẩn nhiều: Trứng bị bẩn trên một phần ba bề mặt vỏ trứng.

1.3.3 Trứng có vòng máu: Trứng đã bảo quản ở nhiệt độ cao, phôi phát triển nửa chừng rồi chết để lại một vòng máu to hay nhỏ.

1.3.4 Trứng ấp dở: Trứng đã đem vào ấp, phôi đã phát triển rồi chết.

1.3.5 Trứng ám: Trứng khi soi thấy có màu đen thẫm ở sát vỏ trứng

1.3.6 Trứng vữa: Trứng loãng lòng, khi soi thấy những vẩn đen nhờ nhờ, vàng, đỏ hoặc biến màu xanh.

1.3.7 Trứng thối: Vỏ trứng biến màu xanh thẫm, khi đập ra có mùi khó ngửi.

2 Phân hạng

2.1 Phân hạng theo khối lượng

Bảng 1

Hạng	Khối lượng một quả, g	Sai lệch cho phép
I	Từ 55 trở lên	± 1
II	Từ 45 đến dưới 55	

2.2 Tỷ lệ lẫn loại cho phép

Trứng tươi khi xuất cho người tiêu thụ, cho phép lẫn tối đa 2 % trứng loại ra (không kể trứng rạn nứt) và cho phép lẫn tối đa 5 % trứng rạn nứt, không được lẫn trứng hỏng.

3 Yêu cầu kỹ thuật

3.1 Trứng gà tươi phải theo đúng yêu cầu ghi trong Bảng 2.

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Nhập từ nơi sản xuất	Xuất cho người tiêu thụ
Mùi	Không có mùi lạ	
Vỏ	Không méo mó, sạch, không rửa, không chùi, không vỡ	
Buồng khí	Không cao quá 5 mm	Không cao quá 8 mm
Lòng đỏ	Khi xoay không lệch khỏi tâm quả trứng	Khi xoay cho phép lệch khỏi tâm quả trứng một ít
Lòng trắng	Trong, đặc sền sệt	Trong, không được loãng quá

3.2 Mỗi lô trứng khi giao nhận phải kèm theo một giấy chứng nhận chất lượng.

4 Phương pháp thử

Theo TCVN 4300:1986 (Trứng gà giống và trứng vịt giống – Phương pháp thử).

5 Ghi nhãn, bao gói, vận chuyển, bảo quản

5.1 **Ghi nhãn:** Mỗi thùng trứng phải có nhãn dính kèm, nội dung ghi:

- Tên cơ sở sản xuất;
- Tên và hạng trứng;
- Ngày giao nhận;
- Số lượng trứng;
- Khối lượng tịnh và cả bì của mỗi thùng;
- Ký hiệu và số hiệu của tiêu chuẩn này.

5.2 Bao gói

Các phương tiện bao gói (thùng giấy, khay hay dụng cụ chuyên dùng để đựng trứng) phải sạch, khô, không có mùi lạ, và phải lót chất êm, xốp.

5.3 Vận chuyển

Các phương tiện vận chuyển phải êm sạch, khô và không có mùi lạ. Xe phải có mui che mưa, nắng, đồng thời phải thoáng khí. Khi bốc dỡ và vận chuyển phải tránh mọi va chạm mạnh gây dập vỡ. Dụng cụ đựng trứng phải chèn chặt để không xô dịch, va chạm vào nhau. Xung quanh thành xe phải chèn bằng chất đệm êm, dày từ 20 cm đến 30 cm.

5.4 Bảo quản

Phải có kho riêng để bảo quản trứng. Nơi bảo quản phải khô, sạch, thoáng khí, tránh mưa hắt và ánh nắng mặt trời chiếu trực tiếp vào, tránh chuột bọ xâm nhập. Không được để lẫn với các mặt hàng khác.
