

ÄGG OCH HYGIEN

EFTERSOM VI NATURLIGTVIS VILL ATT VÅRA ÄGG SKALL VARA SÅ FÄRSKA SOM MÖJLIGT NÄR DE NÄR VÅRA KUNDER HÄMTAS DE FRÅN KRONÄGGS PRODUCENTER FLERA GÅNGER I VECKAN.

På packeriet skärskådas sedan varje ägg noggrant. Ägg som har någon defekt som t.ex. sprickor i skalet sorteras bort. Även insidan av äggen kontrolleras med hjälp av genomlysning.

Hönsens naturliga livsmiljö medför att det alltid förekommer mer eller mindre utav smuts, damm, hönsurin och olika former av bakterier på äggskalet, osynligt för ögat. För att eftersträva ökad livsmedelsäkerhet är det angeläget att dessa olika "föroreningar" inte följer med konsumenten hem i kylskåpet eller till restauranger och storkök, där risk för kontaminering av andra livsmedel inte kan uteslutas.

Kronägg har därför valt att hygienbehandla (tvätta och UV* desinficera) alla ägg för att reducera förekomsten av bakterier på äggskalet till nära nog noll, vilket prover validerade av externt laboratorium visar. Hygienbehandlingen (tvättning och UV behandling) sker effektivt med hjälp av modern teknik på vårt packeri i Perstorp. Utrustningen och processen är godkänd av Livsmedelsverket som också ansvarar för löpande kontroller.

Hygienbehandlingen påverkar inte äggens inre kvalitet eller tiden som man kan lagra ägget men den höjer livsmedelshygienen högst väsentligt.

Tvättade ägg, utfört enligt Livsmedelsverkets normer, som säljs i butik eller till restaurang/storhushåll skall vara märkta som "Tvättade ägg" och det är alla Kronägg.

Svenska ägg är dessutom fria från salmonella. I Sverige är vi vana vid att kunna använda råa ägg i matlagning och drinkar. Salmonellafria ägg har uppnåtts efter långvarigt och idogt arbete med att säkerställa hög hygien och god kontroll genom hela produktionskedjan.

På alla våra ägg och äggprodukter anges bäst-före-datum. Ägg är ett känsligt livsmedel och förvaring i kylskåp förlänger hållbarheten väsentligt. Bäst är det att förvara äggen med den trubbiga änden uppåt, detta för att den luftblåsa som finns i ägget skall hamna överst. För våra pastöriserade äggprodukter anges både bäst-före-datum och förvaringsanvisningar. När förpackningen bryts reduceras hållbarheten.

*UV ljus (artificiellt solljus)

