

TRỨNG VỊT TƯƠI — THƯƠNG PHẨM		TCVN 1442 — 86
Свежее утиное яйцо	Fresh duck egg	Có hiệu lực từ 01-01-1988

Tiêu chuẩn này thay thế TCVN 1442—73, áp dụng cho các loại trứng vịt tươi 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 vỡ vôi nhưng không rách màng lụa.

1.2.5. Trứng non: Trứng vỏ mềm do khi đẻ 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.

1.2.10. Trứng chiều 1: Trứng đã ấp từ 5 đến 7 ngày phải loại ra do trứng không có phôi hoặc chết phôi.

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 bần nhiều: Trứng bị bần 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 có màu đen thẫm ở sát vỏ trứng.

1.3.6 Trứng vữa: Trứng loãng lòng khi soi thấy những vân đen nhờ nhờ, vàng đỏ hay 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

g

Bảng 1

Hạng	Khối lượng một quả	Sai lệch cho phép
I	Từ 65 trở lên	± 1
II	Từ 55 đến dưới 65	
III	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 vịt 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 6mm	Không cao quá 9mm
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 - 86

5. GHI NHÃN, BAO GÓI, VẬN CHUYỂN, BẢO QUẢN

5.1. Ghi nhãn: mỗi thùng trứng phải có nhãn đính kèm, nội dung ghi:

Tên cơ sở sản xuất,

Tên và hạng trứng;

Ngày giao nhận;

Số lượng trứng;

Khối lượng tịnh và khối lượng 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 lồng sọt 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. Khí 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 và chạm vào nhau. Xung quanh thành xe phải chèn bằng chất đệm êm dày 20—30 mm.

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 trực tiếp vào, tránh chuột bọ xâm nhập. Không được để lẫn với các mặt hàng khác.
