



07.09 2021

Sist oppdatert: 23.09 2024

PRIOR egg er av A-klasse

Vi merker alle våre egg med A-klasse. A-klasse er en internasjonal definisjon på de beste eggene.



KLASSE

Krav til A-klasse

Kravene til A-klasse egg omfatter både skall, plomme, hvite, eggstreng, blod og lukt. Alle PRIOR egg går gjennom en sorteringsmaskin som lyser gjennom eggene og sorterer ut de som ikke tilfredsstillert riktig kvalitet.

Som hovedregel vaskes ikke eggene, og dersom det gjøres er det etter strenge regler.

Skallet skal ha normal form og være rent og helt. Luftrommet inni egget skal ikke være for stort. Plommen skal ligge i midten av egget og eggehviten skal være klar og gjennomsiktig.

Eggstrengen er en del av egget og vil alltid være der, men den skal ikke være unormalt synlig utviklet og det skal ikke være blodflekker i egget. Egget skal ikke lukte fremmed.

Dersom eggene i pakken du kjøper ikke tilfredsstiller disse kravene gir vi deg pengene tilbake!

Send oss bilde av toppen av eggekartongen og kopi av kvittering for kjøpet på <https://www.prior.no/kontakt> så refunderer vi pengene uten flere spørsmål.

Her kan du lære litt mer om egg:

Salmonellagaranti: Norske eggprodusenter som leverer egg til eggpakkeri har krav om at hønseflokken skal være underlagt salmonellakontroll. Eggpakkeriet kan ikke pakke egg fra flokker som ikke følger kontrollen eller som har fått påvist salmonella.

Dette er ekstra strengt i Norge, og gjør at vi ikke har salmonella i norske egg. Du kan derfor med god samvittighet spise også bløtkokte egg uten å være redd for å bli syk.

Cyste: Av og til kan det løsne en liten cyste fra eggstokken/øverst i egglederen som blir med plommen gjennom verpeprosessen. Cysten er en kvalitetsfeil, men det er ikke helsefarlig.

Klinkegg: Det er brudd i skallet på egget, mens hinnen under skallet er hel. Eggeskallet er skjørt og kan få et brudd ved unormal håndtering. Prior kan derfor ikke garantere for annet enn at egget var helt når det forlot vårt pakkeri.

Knekkegg: I tillegg til knekk i skall også brudd i hinnen under skallet. Slike egg er meget lett bedervelig og egget blir utrygt dersom det ikke bearbeides innen kort tid. Det er ikke tillatt å selge knekkegg til forbruker.

Blodegg: Det finnes av og til en blodklump i plomme og blod i hviten av egget. Årsaken til blodklumpen er at en liten bit av eggstokken henger seg med egget og danner en liten blodrød klump på eggeplommen eller i hviten. Blodklumpen er en kvalitetsfeil, men det er ikke

helsefarlig.

To plommer i ett egg:

Når unge høner starter verpingen i "puberteten", hender det rett som det er at ett skall slås rundt to plommer. At skallet kapsles rundt egget er det siste som skjer inni høna før egget verpes. De uferdige eggene (uten skall) ligger "som perler på en snor" inni egglederne. Ett skall rundt to plommer er altså en «nybegynnerfeil».

Kilder:

- <https://www.matportalen.no/matvaregrupper/tema/egg/>
- https://www.mattilsynet.no/om_mattilsynet/gjeldende_regelverk/veiledere/veileder_merking_av_e

Les mer

[Spor ditt PRIOR-egg](#)

[Visste du at hvert enkelt PRIOR-egg kan spores? Med denne eggsporing-funksjonen kan du finne ut hvilken bonde som har ansvar for hønene som har lagt nettopp ditt egg. Tast inn koden på ditt egg og...](#)

[Inspirasjon](#)

Hvorfor feires verdens eggdag?

Artikkel

Det fantastiske egget

Inspirasjon

Bør gravide spise egg?

Artikkel

Egg og kolesterol

Artikkel