



Klass B

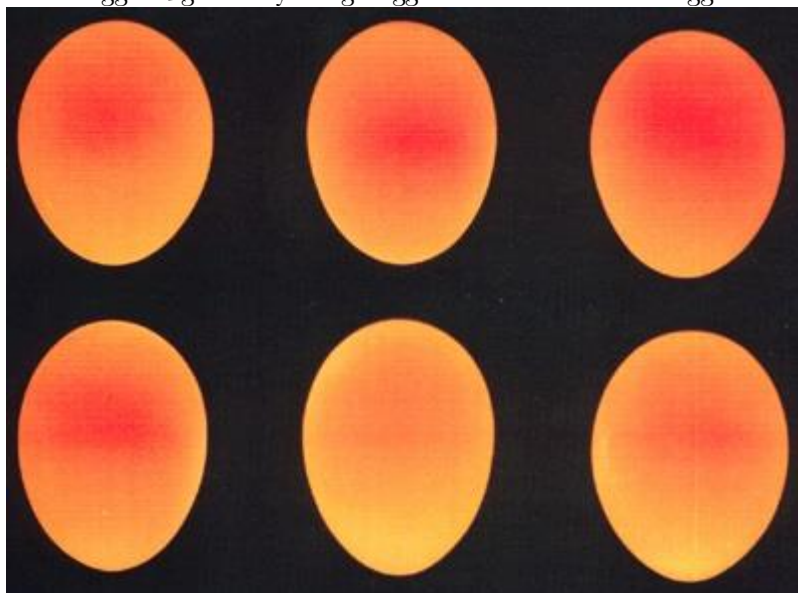
Ägg som inte uppfyller kvalitetskraven i klass A, undantaget knäckta ägg, starkt smutsiga ägg och ruvade ägg. Ägg av klass B får endast levereras till den livsmedelsindustri som har speciellt godkännande för produktion av äggprodukter eller till andra industrier än livsmedelsindustrin.

Bilder på ägg som har klassificerats i någon/några av de olika kvalitetsklasserna eller dömts ut som otjänliga.

Klassning	Bedömning av avvikelser
A	Ägg med smärre defekter s.k. bur- eller foderränder, klassas som A-ägg. 
A	Ägg med små smutsfläckar, klassas som A-ägg 

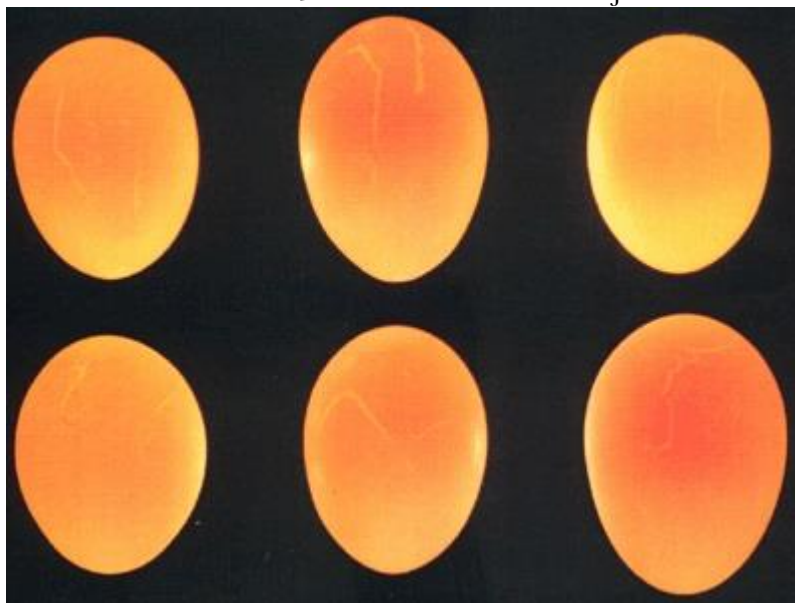
A

Felfria ägg vid genomlysning. Ägg som klassas som A-ägg.



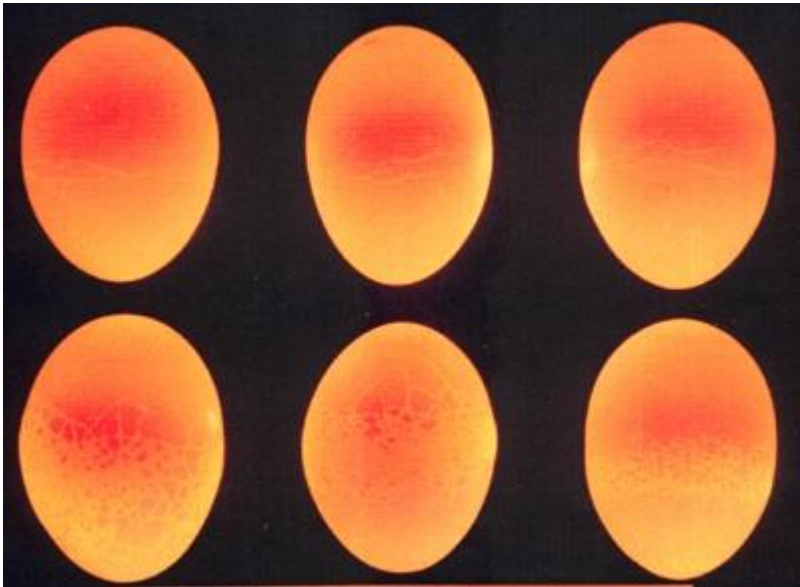
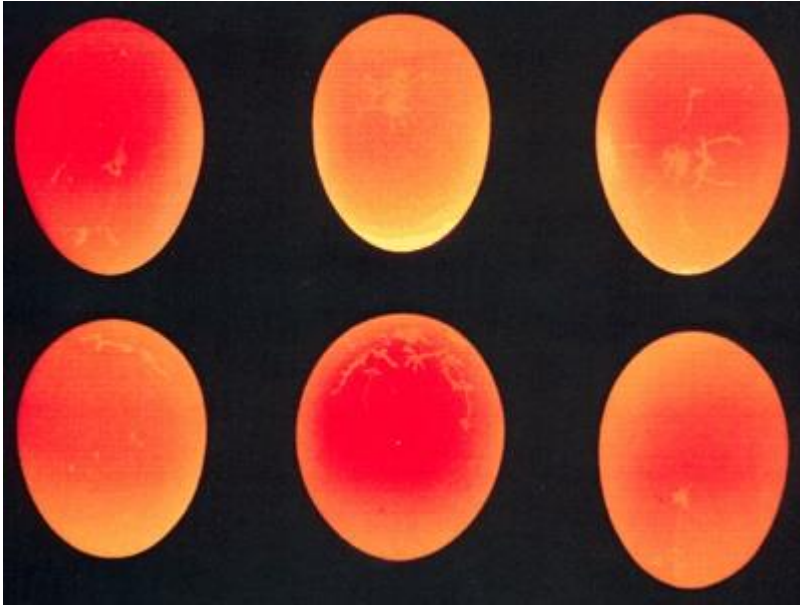
A

Ägg som vid genomlysning uppvisar s.k. falska sprickor. Skalets vita färgämne fattas i större eller mindre strimmor. Betraktas ej som ett kvalitetsfel



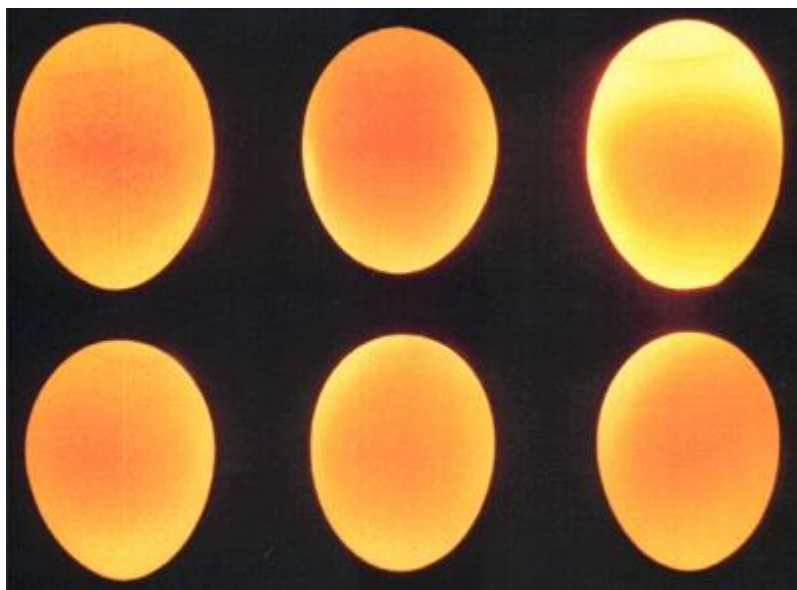
A → B	Ägg med kraftigt deformerade eller skrovliga skal klassas som onormala. Får levereras till livsmedelsindustrin som B-ägg. 
A → tvättade A → B	Ägg med något större smutsfläckar klassas som smutsiga. OBS! ägget i mitten längst ner med flugsmuts. Om de tvättas ska de klassificeras som A-ägg och märkas klass A och tvättade ägg. Får levereras till livsmedelsindustrin som B-ägg. 

A→ tvättade A → B	Ägg med många och kraftiga bur- eller foderränder klassas som smutsiga. Om de tvättas ska de klassificeras som A-ägg och märkas klass A och tvättade ägg. Får levereras till livsmedelsindustrin som B-ägg 
tvättade→ B	Ägg, som efter tvätt fortfarande ser ut så här klassas som smutsiga. Får levereras till livsmedelsindustrin som B-ägg. 

3 st. A 3 st. A→ B	Ägg som vid genomlysning visar mycket stora falska sprickor vid gördeln. Skalets vita färgämne fattas i större eller mindre områden. De tre övre äggen klassas som A-ägg medan de tre undre som B-ägg. 
A→ B	Ägg som vid genomlysning visar sprickor i skalet men med hela hinnor. Upptäcks i regel först vid genomlysning. Klassas som B-ägg. Ägg som sprickor uppvisar en annan resonans och kan således upptäckas genom att man lyssnar till ljudet som uppstår när man försiktigt slår två ägg mot varandra. Får levereras till livsmedelsindustrin som B-ägg. 

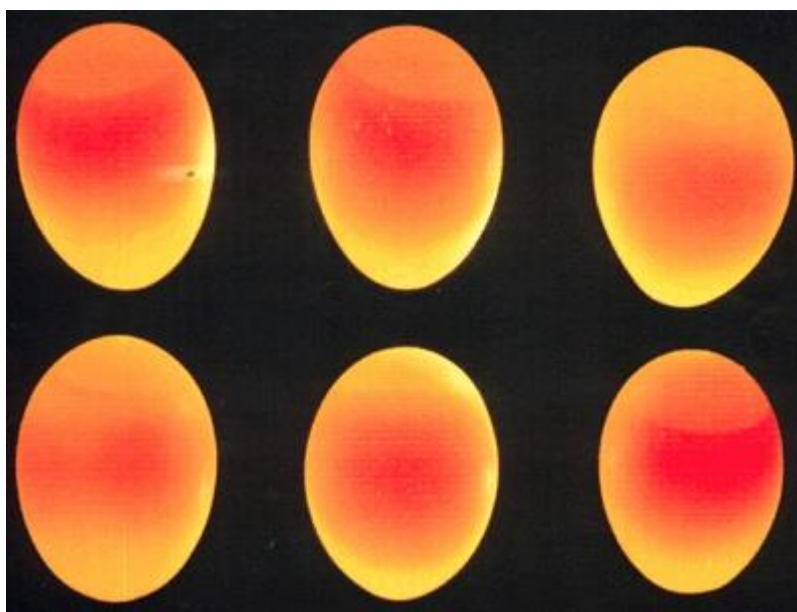
3 A → B
3 A

Ägg som vid genomlysning uppvisar stor luftblåsa, över 6 mm, klassas som B. Tre av bildens ägg (övre) har för stor luftblåsa. Tre har normal (undre) luftblåsa.



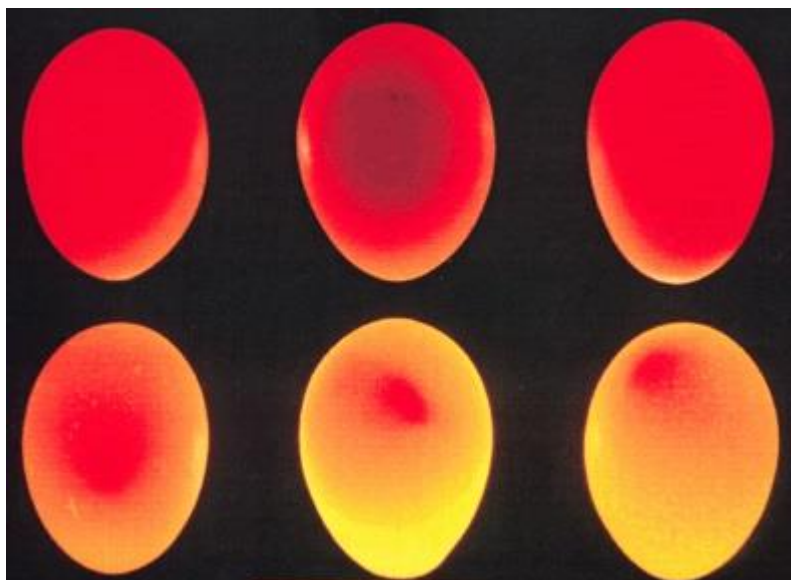
A → B

Ägg som vid genomlysning uppvisar en rörlig gula s.k. sjunkna ägg. Gulan flyter upp, vitan är vattnig. Äggen betraktas som sekunda och klassas som B-ägg. Får levereras till livsmedelsindustrin som B-ägg.



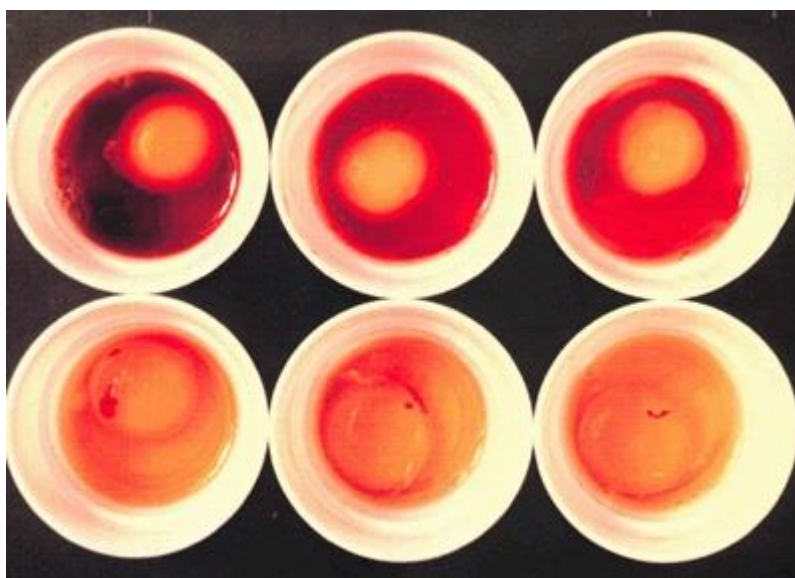
3 odugliga
3 A → B

Ägg som vid genomlysning uppvisar olika mängder blod i äggen. De tre övre betraktas som odugliga och får inte levereras till livsmedelsindustrin. De tre undre betraktas som sekunda och klassas som B-ägg.



3 odugliga
3 A → B

Ägg som genomlysts (de har knäckts som demonstration) uppvisar olika mängd stora blodklumpar eller blodblandad vita. De tre övre äggen klassas som odugliga medan de tre undre betraktas som sekunda det vill säga klassas som B-ägg.



B→
odugliga

Av hönsgödsel starkt förorenade ägg efter tvätt, klassas som odugliga, får ej heller användas i livsmedelsindustrin.



B→
odugliga

Läckande ägg och av hönsgödsel starkt förorenade ägg klassas som odugliga, och får inte heller levereras till livsmedelsindustrin.

