

雞蛋來源及製程加工，您知多少？

一般消費者認為沒有蛋殼的液蛋，容易受生產製程、運送過程、儲存環境等汙染，可能會不肖廠商會添加殺菌劑去抑制微生物生長？！

其實政府法令對於液蛋要求是很嚴格的，是不可以將殺菌劑添加在液蛋內殺菌，合法的液蛋工廠以先進製程生產，從投入產線的雞蛋，就會經過層層把關和清洗，製造過程中也禁止人員接觸汙染，生產的設備更會經過自動管路清洗和高溫熱水消毒後，才可以用來生產未殺菌液蛋或是殺菌液蛋，成品經包裝後立即以低溫儲存及運送，更接受政府及客戶不定期的稽核和監督，生產製程全部透明安全無食品安全疑慮。

勤億蛋品為專業液蛋生產者，關於液蛋管理及製程說明如下

一、落實牧場管理・來源安心

勤億雞蛋都來自自有及合格牧場，雞蛋進貨受嚴格的品質與品管檢驗，依據食品安全衛生管理法及液蛋衛生標準管理，來源安心有保障。

二、勤億未殺菌液蛋・使用省時便利

液蛋製作過程為：原料蛋檢驗合格→低溫冷藏預冷 24 小時→歐美最大型自動化打蛋機製程（洗淨、風乾、打蛋去殼、分離）→充填→冷藏。

其中雞蛋洗淨過程中勤億更是使用獨家研發的天然蛋殼洗潔劑，成分 100%是來自天然的蛋殼，減少蛋殼表面上的微生物量。

三、勤億殺菌液蛋・符合世界品質・讓您食在安心

勤億引進歐美最大型打蛋機，每小時可處理 13 萬 5 千顆雞蛋及最先進連續式殺菌設備，液蛋採巴斯德低溫殺菌法(溫度 57-65 度之間)，經 3.5 分鐘低溫加熱殺菌後，再急速降溫至 4°C 儲存，全自動化的管路生產，人員不會接觸到蛋液更不會有異物汙染風險，每批產品除了自主檢驗以外，更與知名 SGS 台灣檢驗科技合作，定期檢驗各項產品以符合國家食品安全衛生標準，殺菌液蛋並取得 CAS、FSSC22000、ISO22000、HACCP 等多項產品認證，選擇勤億就是選擇對食安的保障。

意者，請洽勤億所屬服務據點或總公司客服專線

台北營業處 02-29950082 桃園營業處 03-4636478 台中營業處 04-22390963
嘉義營業處 05-2354049 總公司客服 0800-357166

日期：2021.5/4

