

蛋品篇

# 健康又方便的 CAS 優良生鮮蛋品

**在**我們的日常飲食中，除了新鮮的蔬菜、衛生安全的肉品之外，蛋品是另一種優質的營養來源。然而，現在市場上蛋品的種類和品牌越來越多，包裝也五花八門，到底應該如何選擇並確信買到的是既新鮮又安全的蛋品，是一個經常困擾消費者的問題，為了尋找這個問題的答案，我們來到位於高雄縣阿蓮鄉的石安牧場，訪問該場謝石川董事長，他帶領我們參觀，也告訴我們對於蛋品選別的常識。

## 現代化的環保牧場

石安牧場是台灣第一家通過CAS檢驗的優良蛋品牧場，原是經營20多年的傳統養雞場，為配合政府產業升級政策及符合環保要求，於民國83年全部重建，將原本開放式的養雞場改為無窗密閉式，並自民國85年率先自歐、美、日、荷等國引進先進的飼養科技及洗選蛋等設備，包括排泄物發酵處理與利用，兼顧生產與環保，落實現代化科技的農畜牧管理理念。

## 高效率、高品質

謝董事長表示，為了提供消費者健康、營養又衛生的蛋品，石安牧場採用全自動化的密閉型雞舍，以電腦化的控溫設備，調整溫度及濕度等養產物理條件，提供蛋雞舒適的環境，同時定時定量餵養國內天然有機飼

料。他強調，每一個進入雞舍的人，都必須經過許可與完備的消毒程序。又為了減少對蛋雞的干擾，除專門負責照顧的兩位員工外，其他人都很少進去，他本人也不例外。所以牧場內約有33萬隻雞，卻只有1~2個人管理，生產效率大為提高。



■ 光波檢查。



■ 聲納自動蛋紋檢測。



■ 以食用油墨在蛋上端噴印CAS標誌及最佳食用鮮度期限。

■ 全程品管檢測。

石安牧場於民國 85 年購進荷蘭製 MOBA330 型聲納檢測洗選蛋設備，每小時產能 12 萬粒。其 CAS 保優蛋及領鮮蛋在洗選過程中經過 9 道檢視作業，通過率只有 50~60%，比一般品牌洗選蛋的 80% 更為嚴格。CAS 認證小組每個月從產地或賣場抽樣檢驗一次，石安本身也會定期送件檢驗，檢驗項目包括產品標示、賣場溫度、官能性質、微生物、磺胺劑、抗生素及必利美他命等，每次均以無任何藥物殘留的高品質標準通過。


### CAS 品質保證， 讓人有信心

市場包裝生鮮雞蛋繁多，很難選擇，謝董事長建議消費者，注意 CAS 蛋品標誌，因為凡標示有 CAS 標誌的產品，都是經過嚴格的檢驗，飼養、生產、洗選及包裝等過程，包含光波、聲納、血蛋等檢測程序，都有連線監管及檢測追蹤，保證新鮮、衛生、安全又方便，消費者可以放心採購。

至於選購蛋品還要注意哪些地方？謝董事長說，選購蛋品時，要選擇外殼完整無破損的蛋，也可對光檢查，如果有血點就不要購買；再者，要注意保存期限，買回家的蛋應不經洗滌就放冰箱，因為洗過才放冰箱的蛋會失去保護膜，使保

存期限大大縮短；如果發現蛋殼發生裂痕、小孔或是已經過期，要捨得丟棄，絕對不要再煮來吃。一般來說，CAS 生鮮蛋品可在常溫下保存 7~10 天，不過為了保持蛋品品質，買回家的



蛋在用掉之前，最好都冷藏於 7°C 以下，可使保存期限長達 2 週以上。 

## CAS 生鮮蛋品 (洗選分級雞蛋) 之特色

### 1. 品質均一旦優良

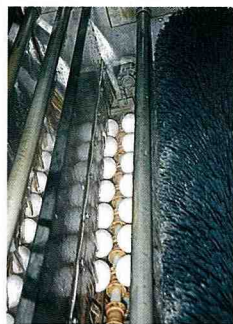
獲得 CAS 生鮮蛋品認證之洗選分級雞蛋計分 S、MS、M、L、LL 等 5 級，每級級距 6 克，各級產品品質均一旦優良。

### 2. 營養均衡風味美

CAS 生鮮蛋品(洗選分級雞蛋)含有之蛋白質、脂質、維生素及礦物質，為營養最為均衡之天然食品；且其方便調理，可廣泛應用於食品工業及家庭烹調上。

### 3. 衛生安全有保障

CAS 生鮮蛋品(洗選分級雞蛋)場(廠)不但需設置於不遭污染之區域，



並有嚴格之蛋品污染防治措施，軟硬體衛生管理均良好，且經學者專家評鑑才能獲得認證生產，產品及生產場飼料君由中央畜產會檢驗合格，合乎 CNS 國家安全標準，所以衛生安全有保障。

### 4. 兼顧新鮮與方便

CAS 生鮮蛋品(洗選分級雞蛋)包裝符合行政院衛生署訂定之「食品器具、容器、包裝衛生標準」，消費者不需於傳統蛋箱中挑選無雞糞污染者或破蛋，同時兼顧「新鮮」及「方便」之消費訴求。 