



箱詰鶏卵規格

1. 種類は、次の基準によりLL、L、M、MS、S及びSSとする。

種類	基準
LL	包装中の鶏卵1個の重量が70グラム以上、76グラム未満であるもの
L	包装中の鶏卵1個の重量が64グラム以上、70グラム未満であるもの
M	包装中の鶏卵1個の重量が58グラム以上、64グラム未満であるもの
MS	包装中の鶏卵1個の重量が52グラム以上、58グラム未満であるもの
S	包装中の鶏卵1個の重量が46グラム以上、52グラム未満であるもの
SS	包装中の鶏卵1個の重量が40グラム以上、46グラム未満であるもの

2. 等級は、種類ごとに次の基準により特級、1級、2級とする。

等級及び品質		特級	1級	2級
		包装中に特級の品質の鶏卵が個数で80%以上あり、かつ、それ以外は1級品質の鶏卵であるもの。	包装中の鶏卵がすべて1級の品質以上であるもの。	包装中の鶏卵がすべて2級の品質以上であるもの。
正味重量		10キログラム		
容器材質		(外装) 外箱は、ダンボール製とし、その丈夫さがJIS一種破裂度8.8以上であり、かつ新箱であるか又は清潔で外形美を失わないもの。 (内装) 卵座式であり、清潔で弾力性があり、かつ、強いもの。		
容器寸法 (外側の長さ)	4A型	縦 50.0cm × 横 25.0cm × 高さ 27.0cm		
	4B型	縦 46.0cm × 横 30.0cm × 高さ 23.0cm		
	3型	縦 49.0cm × 横 30.5cm × 高さ 21.5cm		

備考 (ア) 容器の外装は、古箱を使用する場合は、出荷者固有の商標入りのものとする。
(イ) 内装の項で、卵座式とは、フラット又はトレイをいう。

※注1：鶏卵の個体の品質の区分は、外観検査、透光検査、又は割卵検査した場合の鶏卵の各部分の状態によって、次のように特級、1級、2級及び級外に区分する。この場合の検査方法は、通常外観検査及び透光検査によるものと、割卵検査は、透光検査によっては判断し難い場合に行うものとする。

		特級(生食用)	1級(生食用)	2級(加熱加工用)	級外(食用不適)
透光検査をした場合	外観検査および卵殻	・ 卵円形、ち密できめ細かく、色調が正常なもの ・ 清浄、無傷、正常なもの	・ いびつ、粗雑、退色などわずかに異常のあるもの ・ 軽度汚卵、無傷なもの	・ 奇形卵 ・ 著しく粗雑のもの、軟卵、重度汚卵、液漏れの無い破卵	・ カビ卵 ・ 液漏れのある破卵 ・ 悪臭のあるもの
	卵黄	・ 中心に位置し、輪郭はわずかに見られ、扁平になっていないもの	・ 中心をわずかにはずれるもの ・ 輪郭は明瞭であるもの ・ やや扁平になっているもの	・ 相当中心をはずれるもの ・ 扁平かつ拡大したもの ・ 物理的理由によりみだれたもの	・ 腐敗卵 ・ 孵化中止卵 ・ 血玉卵 ・ みだれ卵
	卵白	・ 透明で軟弱でないもの	・ 透明であるが、やや軟弱なもの	・ 軟弱で液状を呈するもの	・ 異物混入卵
割卵検査をした場合	気室	・ 深さ4ミリメートル以下でほとんど一定しているもの	・ 深さ8ミリメートル以内で若干移動するもの	・ 深さ8ミリメートルを超えるもので大きく移動するもの	
	拡散面積	・ 小さなもの	・ 普通のもの	・ かなり広いもの	
	卵黄	・ 円く盛り上がっているもの	・ やや扁平なもの	・ 扁平で卵黄膜の軟弱なもの	
	濃厚卵白	・ 大量を占め、盛り上がり、卵黄をよく囲んでいるもの	・ 少量で、扁平になり、卵黄を十分に囲んでいないもの	・ ほとんどないもの	
水様卵白	・ 少量のもの	・ 普通量のもの	・ 大量を占めるもの		



備考 (ア)1級の軽度汚卵は、汚卵(ふん便、血液、卵内容物、羽毛等で汚染されているもの。)で、洗浄後汚れが残らないもの又は汚れの痕跡にとどまるもの。

(イ)2級の軟卵は、卵殻膜は健全であり、かつ、卵殻が欠損し、又は希薄であるもの。

(ウ)2級の重度汚卵は、洗浄しても汚れの残る汚卵。

(エ)2級の破卵は、1:透光検査で見られるひびのあるもの。2:卵殻は破れているが卵殻膜は正常のもの。

3:卵殻及び卵殻膜が破れているもの。

(オ)級外の破卵は、卵殻膜が破れ液漏れしているもの。

(カ)級外の血玉卵は、肉眼により明らかに多量の血液の混入が確認できるもの。(例えば、血塊混入・血液拡散がみられるもの。)

ただし、米粒程度のもは、血斑卵であり、級外の血玉卵とは異なる。

(キ)級外のみだれ卵は、卵黄が潰れているもの。ただし、物理的な理由によるものは除く。

(ク)透光検査については、有色卵は白玉卵に比較し内容物の確認が一層困難であることから、検卵機通過速度を緩め検卵精度を上げる等の措置を行うものとする。

(ケ)等級の区分については、気室に関する事項を除いては、その判定基準は標準品の設定等により、検卵者の見方の統一を図り、格付けの校正を期するものとする。

(コ)気室の深さについては、実際にその深さを測定することは困難であるので、検卵者の目測によるものとし、その訓練を行うものとする。また、気室は、まま横にある場合もあるので、その場合は正常の位置の場合に準じて判定するものとする。

(サ)血玉卵、異物混入卵等は、透光検査でなければ判定できない。したがって、格付けに当たっては必ず透光検査を実施するのが適当である。

※注2:格付け標準は、消費地における荷受時に品質判定基準となっているので、格付けする場合は、輸送の距離及び時間などによる品質の低下を考慮に入れて格付けするものとする。

※注3:卵殻の表面に日付け等を印刷又は貼付してあるもの及びコーティング処理を施したものについては、規格格付けの対象としない。

3. 名称、原産地等については、食品衛生法施行規則(昭和23年7月13日厚生省令第23号)及び生鮮食品品質表示基準(平成12年3月31日農林水産省告示第514号)に基づき次のように表示するものとする。

- (1)名称:その内容を表す一般的な名称を記載すること。
- (2)原産地:国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、複数の原産国のものを混合した場合にあつては箱詰鶏卵又はパック詰鶏卵に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。
- (3)生食用であるかないかの別:食品衛生法による生食用の殻付き鶏卵(以下「生食用鶏卵」という。)か食品衛生法による加熱加工用の殻付き鶏卵(以下「加熱加工用鶏卵」という。)かの別を記載すること。なお、生食用鶏卵にあつては「生で食べる場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後なるべく早く、十分に加熱調理する必要がある」旨の表示でも差し支えない。
- (4)賞味期限の文字を冠した年月日:加熱加工用鶏卵にあつては、賞味期限の代わりに産卵日、採卵日、格付け日又は包装日を記載することができる。
- (5)採卵した施設又は選別包装した施設の所在地(輸入品にあつては、輸入業者の営業所の所在地)及び採卵又は選別包装を行った者(輸入品にあつては、輸入業者)の氏名を記載すること。
- (6)保存方法(食品衛生法で定められている基準に合う方法):生食用鶏卵にあつては、特に家庭又は飲食店営業者等直接消費者に生食用鶏卵を用いて客に料理等を提供する者に対して10℃以下で保存することが望ましい旨を記載する。
- (7)飲食に供する際に加熱を要するかどうか:生食用鶏卵にあつては、賞味期限経過後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を、加熱加工用鶏卵にあつては、飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨をそれぞれ記載すること。

4. 箱詰鶏卵の表示は、次の様式によるものとする。

農林水産省規格	等級 ○○	種類 ○○	重量 10kg詰
名称	鶏卵		
原産地	○○○○		
賞味期限	年月日		
採卵者又は選別包装者住所	○○県○○市○○町○○番地		
採卵者又は選別包装者氏名	○○養鶏場又は○○GPセンター		
保存方法	お買い上げ後は冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。		
使用方法	生で食べる場合は、賞味期限内に使用し、賞味期限経過後及び殻にヒビの入った卵を飲食に供する際は、なるべく早めに、充分加熱調理してお召上がり下さい。		

備考 (ア)輸入鶏卵にあつては、輸入業者の営業所所在地及び輸入業者の氏名を表示する。

(イ)加熱加工用鶏卵にあつては、次のとおりとする。

1. 賞味期限の欄には、代わりに産卵日、採卵日、格付け日又は包装日を記載することができる。

2. 使用方法の欄には、加熱加工用と明記するとともに、飲食に供する際に加熱殺菌(70℃、1分以上)を要する旨を記載すること。

(ウ)商標、宣伝等の表示は、規格表示の部分と明確に区分して行う。

(エ)表示書及び活字の大きさは、規格表示が明確にわかる大きさとする。

また、名称及び原産地については、第5の2の(6)の規定により定められた大きさとする。