

中華民國十九年六月三十日

雞蛋之輸出標準及蛋廠設備規

工商部青島商品檢驗局製

雞蛋之輸出標準及蛋廠設備之規則

第一條 凡經營出口蛋商，其出口之標準，與蛋廠之設備，均須遵照本規則辦理，

第二條 凡蛋廠不適合本規則所規定之設備者，應自本規則公布之日起，三個月以內，改造或添設之，違者其出品不給證書，禁止出口，

第三條 本規則公布後，本局得隨時派技術官臨檢，以指導改良之，

第四條 蛋廠內應設肉眼檢蛋室，凡收買之蛋，於室內用肉眼檢查法檢查之，其有破裂畸形及污殼者，應分別剔除，污殼者應以清水洗滌，使之速乾，不得稍留水跡，至污殼蛋及畸形蛋，不得超過輸出總數百分之五，

第五條 蛋廠內應設備暗室，利用石油燈電光及日光以檢蛋之內部，如有下列各項，應即剔除之，

一、氣室超過全長十分之一者，

但輸至日本如不超過輸出總數百分之二十，輸至歐美不超過輸出總數百

分之十者，仍許出口，

二、蛋黃色彩微現濃厚而仍透明者，爲受熱十八小時至二十四小時之蛋，

但如不超過輸出總數百分之五者，仍許出口，

三、氣室膜破裂，蛋白與氣泡混合呈泡沫狀者，

四、蛋內含有血線血斑乃至血環者，

五、蛋黃附着蛋殼者，

六、蛋黃蛋白混合，內容全體呈水白色或暗色者，

第六條

蛋廠內應製備八%之食鹽水，即有一・〇五〇之比重者，用以檢驗蛋之比重

，以在此項水中沉降者爲良，

但適與此項食鹽水之比重相等者，如輸至日本不超過輸出總數百分之二十，

輸至歐美不超過輸出總數百分之十，按照本局規定，仍許出口，

比重驗畢後，應即用清水將鹽分洗淨，並速拭乾之，不可稍留水痕，如數量

過大，不能悉數依法檢驗，可於肉眼檢驗後，擇其可疑之部分，用比重法檢

驗之，

第七條 蛋廠應設冷藏室，以貯藏鮮蛋，惟設備費較大，獨力不勝者，可聯合兩家或數家合資建設之，

第八條 裝箱應暫以下法行之，其法先於箱底及四壁，敷以潔白堅牢之紙片，嗣撒布穀殼，然後排列裝置，逐層再撒布穀殼，依此排疊數層，至箱滿後，將箱輕輕振動，使其空隙填充，再布穀殼，至與箱平，以餘紙掩之，然後釘蓋，箱以小指粗之草繩交叉束之，俾防運搬時強烈之振動，但輸至款美者，應以草簾代紙片，則保護更周，

第九條 經檢驗剔除在比重一，〇五〇以下之蛋，其內容如尙新鮮者，得製爲凍蛋，以供輸出，

第十條 本規則自公布之日施行之，

