

TELUR AYAM KONSUMSI



3926:2023



Ruang Lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan mutu telur ayam konsumsi yang dapat digunakan sebagai acuan pelaku usaha untuk menjamin keamanan dan mutu produk yang dihasilkan.

Standar ini digunakan untuk telur ayam konsumsi yang berasal dari hasil budidaya ayam petelur komersial (*final stock*/FS)

SNI ini dapat diakses via:

<http://sispk.bsn.go.id/>

Persyaratan mutu fisik telur ayam konsumsi

No	Faktor Mutu	Tingkatan mutu		
		Mutu I	Mutu II	Mutu III
1.	Kondisi kerabang			
	a. Bentuk	normal	normal	abnormal
	b. Kehalusan	halus	halus	sedikit kasar
	c. Ketebalan	tebal	sedang	tipis
	d. Keutuhan	utuh	utuh	utuh
	e. Kebersihan	bersih	sedikit noda kotor (<i>stain</i>)	banyak noda dan sedikit kotor
2.	Kondisi kantung udara (dilihat dengan peneropongan)			
	a. Kedalaman kantong udara	< 0,5 cm	0,5 cm - 0,9 cm	> 0,9 cm
	b. Kebebasan bergerak	tetap ditempat	bebas bergerak	bebas bergerak dan dapat terbentuk gelembung udara
3	Kondisi putih telur			
	a. Kebersihan	bebas bercak darah, atau benda asing lainnya	bebas bercak darah, atau benda asing lainnya	ada sedikit bercak darah, tidak ada benda asing lainnya
	b. Kekentalan	Kental	sedikit encer	encer, kuning telur belum tercampur dengan putih telur
	c. Indeks	0,134-0,175	0,092-0,133	0,050-0,091
4	Kondisi kuning telur			
	a. Bentuk	Bulat	Agak pipih	Pipih
	b. Posisi	Di tengah	Sedikit bergeser dari tengah	Agak kepinggir
	c. Penampakan batas	Tidak Jelas	Agak Jelas	Jelas
	d. Kebersihan	Bersih	Bersih	Ada sedikit bercak darah
	e. Indeks	0.458 – 0.521	0.394 – 0.457	0.330 -0.393
5	Bau	Khas	Khas	Khas

Persyaratan mutu mikrobiologis telur ayam konsumsi

No	Jenis cemaran mikroba	Satuan	Mutu mikrobiologis (Batas Maksimum Cemaran Mikroba/BMCM)
1	Total Plate Count (TPC)	cfu/g	1x10 ⁵
2	Coliform	cfu /g	1x10 ²
3	Escherichia coli	MPN /g	5x10 ¹
4	Salmonella sp	per 25 g	Negatif

