nieuws

'Extra verse' eieren niet beter dan andere eieren

nieuws

"Met legdatum", staat op de verpakking van Delhaize-eieren en er kleeft een sticker op met twee data: de houdbaarheidsdatum die loopt tot 28 dagen na de legdatum en een extra versheidsdatum die maar 9 dagen geldt nadat de kip haar ei eruit perste. "Er zijn mensen die het belangrijk vinden dat een ei heel vers is", zegt Katrien Verbeke van Delhaize. Het verschil tussen eieren die minder en meer dan negen dagen oud zijn, blijkt echter verwaarloosbaar.

6 SEPTEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

"Met legdatum", staat op de verpakking van Delhaize-eieren en er kleeft een sticker op met twee data: de houdbaarheidsdatum die loopt tot 28 dagen na de legdatum en een extra versheidsdatum die maar 9 dagen geldt nadat de kip haar ei eruit perste. "Er zijn mensen die het belangrijk vinden dat een ei heel vers is", zegt Katrien Verbeke van Delhaize. Het verschil tussen eieren die minder en meer dan negen dagen oud zijn, blijkt echter verwaarloosbaar. "Je kan ervan uitgaan dat alle eieren in de supermarkten vers zijn", stelt Jacques Viane van Vepek.

"Normaal worden eieren twee of drie keer per week opgehaald bij de boer en naar het (in)pakstation gebracht. Het is daar niet altijd even duidelijk op welke dag ze precies zijn gelegd. Om de houdbaarheidsdatum vast te leggen, moet men daarom volgens Europese regels alle eieren van bijvoorbeeld maandag, dinsdag en woensdag die op donderdag werden opgehaald, dateren op maandag", legt Johan Van Bosch van het Nationaal Verbond van Eierhandelaars uit.

Voor eieren 'met legdatum' wordt echter precies bijgehouden wanneer ze zijn gelegd en krijgen ze een stempel. "Die staat op de verpakking. Op het ei zelf is dat niet verplicht en als het toch gebeurt, is dat veelal om commerciële redenen", zegt Johan Verhaeghe van het Voedselagentschap. Of er nutritioneel een verschil is tussen een extra vers en een vers ei? Volgens Verhaeghe niet en volgens Johan Van Bosch evenmin. "Tenzij je mayonaise of sabayon wil maken, waarbij eiwit en eigeel strikt

gescheiden moeten zijn. De structuur van het wit is net iets steviger bij een extra vers ei".
Daar staat dan wel weer tegenover dat hardgekookte extra verse eieren moeilijker te pellen zijn. Extra verse eieren met legdatum zijn ook wat duurder dan gewone verse. Opmerkelijk is dat, wanneer de eieren hun extra vers-datum overschrijden, ze even duur blijven. "Maar meestal zijn ze al uitverkocht vooraleer dat gebeurt", klinkt het bij Delhaize.(KS)

Bron: Het Laatste Nieuws

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada