ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54486— 2011

ЯЙЦА ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИТИП» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 090 «Птицеводство»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 7 ноября 2011 г. № 518-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2012, 2019

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Термины и определения 1

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области птицеводства, касающихся пищевых яиц сельскохозяйственной птицы (куриных, индюшиных, цесариных, перепелиных, страусиных), их качественные показатели и дефекты.

Для каждого понятия установлен один стандартизированный термин.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЯЙЦА ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Food eggs. Terms and definitions

Дата введения — 2012—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области птицеводства, касающихся пищевых яиц сельскохозяйственной птицы (куриных, индюшиных, цесариных, перепелиных, страусиных), их качественные показатели и дефекты.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы в указанной области, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

1 **пищевое яйцо (сельскохозяйственной птицы):** Яйцо в скорлупе, произведенное сельскохозяйственной птицей, пригодное для непосредственного потребления человеком и переработки с целью получения продуктов питания.

Примечание — Яйцо пищевое в зависимости от вида птицы подразделяют на куриное, цесариное, индюшиное, перепелиное, страусиное.

2 **куриное диетическое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 20 °С не превышает 7 сут.

3 **цесариное диетическое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 30 сут.

4 **индюшиное диетическое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 7 сут.

5 **перепелиное диетическое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 11 сут.

6 **страусиное диетическое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 10 сут.

7 **куриное столовое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 20 °С не превышает 25 сут, и яйцо, которое хранилось в холодильниках при температуре от минус 2 °С до 0 °С не более 90 сут.

8 **цесариное столовое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 90 сут.

9 **индюшиное столовое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 25 сут.

10 **перепелиное столовое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 30 сут.

Издание официальное

11 **страусиное столовое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 30 сут.

12 **свежее яйцо:** Пищевое яйцо, собираемое ежедневно.

13 **охлажденное яйцо:** Пищевое яйцо, которое было охлаждено в помещениях с искусственно поддерживаемой температурой от минус 2 °С до плюс 8 °С.

14 **несвежее яйцо:** Пищевое яйцо с темным глянцем на скорлупе, серовато-мраморного цвета или с блестящей скорлупой.

15 **мытое яйцо:** Пищевое яйцо, обработанное специальными дезинфицирующими моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

16 **специальное яйцо:** Пищевое яйцо, полученное при специальном откорме на рационе, обогащенном питательными веществами.

17 **удлиненное яйцо:** Пищевое яйцо вытянутой формы с трудно различимыми тупым и острым концами.

18 **усеченное яйцо:** Пищевое яйцо, у которого одна сторона скорлупы, в результате деформации, имеет вид конуса.

19 **округлое яйцо:** Пищевое яйцо с равными продольным и поперечным диаметрами.

20 **белок яйца:** Составная часть содержимого яйца, представляющая собой студенистое прозрачное образование, окружающее желток.

21 **желток яйца:** Составная часть яйца, представляющая собой сферическое образование желтого цвета и вязкой консистенции.

22 **жидкий белок:** Белок, который при выливании на гладкую поверхность растекается.

23 **перемещающийся от центра желток:** Видимый распластанный, подвижный желток.

24 **скорлупа яйца:** Наружная твердая известковая оболочка яйца, состоящая из органической основы и неорганических солей.

25 **старение яйца:** Процесс морфологических и биохимических изменений, происходящих в яйце в период хранения и ухудшающих его пищевые качества.

26 **усушка яйца:** Потеря массы яйца в период хранения за счет испарения влаги и увеличения воздушной камеры.

27 **масса яйца:** Величина яйца, выраженная в граммах.

28 **форма яйца:** Наружный вид яйца.

Примечание — Форма яиц может быть: нормальной, удлиненной, округлой, усеченной.

29 **воздушная камера яйца:** Полость в тупом конце яйца между внутренней и наружной подскорлупными оболочками, заполненная воздухом.

30 **индекс формы яйца:** Показатель качества яйца, определяемый отношением поперечного диаметра к продольному, выражаемый в процентах.

31 **индекс белка:** Показатель качества белка, определяемый отношением высоты белка к средней величине его большого и малого диаметра.

32 **индекс желтка:** Показатель качества желтка, определяемый отношением высоты желтка к его диаметру.

33 **безжелтковое яйцо:** Пищевое яйцо с отсутствием желтка.

34 **двухжелтковое яйцо:** Пищевое яйцо, характеризующееся наличием двух желтков, и каждый желток окружен самостоятельным слоем плотного белка или общей оболочкой, образованной белком.

35 **двойное яйцо:** Пищевое яйцо, характеризующееся наличием одного яйца или его фрагментов в другом.

36 **яйцо с нарушенной симметрией:** Пищевое яйцо с нарушением симметрии составляющих частей яйца.

Примечание — Пищевое яйцо с нарушенной симметрией возникает в результате сужения яйцевода.

37 **бесскорлупное яйцо:** Пищевое яйцо, характеризующееся отсутствием сформировавшейся скорлупы.

Примечание — Яйцо имеет только подскорлупную оболочку.

38 **бой яйца:** Дефект пищевого яйца, при котором нарушена целостность скорлупы.

39 **насечка яйца:** Разновидность боя яйца, при котором скорлупа имеет трещину без повреждения подскорлупной оболочки, видимую при просвечивании.

40 **мраморность скорлупы яйца:** Дефект пищевого яйца, вызванный чередованием светлых и темных пятен в структуре скорлупы, обнаруживаемых при овоскопировании и внешнем осмотре пищевого яйца, вызванное неравномерным отложением органических минеральных веществ.

41 **шероховатость скорлупы яйца:** Дефект пищевого яйца, вызванный нарушением у несушек минерального и витаминного обмена, характеризующийся тонкой хрупкой скорлупой и мелким зернистым налетом на концах яйца.

42 **малое пятно яйца:** Дефект пищевого яйца, характеризующийся наличием одного или нескольких неподвижных пятен под скорлупой общим размером не более 1/8 поверхности всего яйца.

43 **большое пятно яйца:** Технический брак пищевого яйца, характеризующийся наличием под скорлупой яйца пятна размером более 1/8 поверхности всего яйца.

44 **тек яйца:** Технический брак пищевого яйца, вызванный повреждением скорлупы и подскорлупной оболочки.

45 **присушка яйца:** Технический брак пищевого яйца, характеризующийся присохшим к скорлупе желтком.

46 **выливка яйца:** Технический брак пищевого яйца, характеризующийся частичным смешиванием желтка с белком при частичном разрыве желточной оболочки.

47 **кислое яйцо:** Технический брак пищевого яйца, при котором пищевое яйцо, содержащее Escherichia coli, выделяет специфический запах при раздавливании.

48 **запашистое яйцо:** Технический брак пищевого яйца, при котором пищевое яйцо имеет посторонний запах.

49 **затхлое яйцо:** Технический брак пищевого яйца, при котором пищевое яйцо имеет адсорбировавший запах плесени или заплесневелую поверхность скорлупы.

50 **красюк яйца:** Технический брак пищевого яйца, при котором содержимое пищевого яйца окрашено в оранжево-красный цвет в результате разрыва желточной оболочки и смешивания желтка с белком или в результате смешивания белка с кровью.

51 **плесень яйца:** Технический брак пищевого яйца, при котором содержимое пищевого яйца поражено патогенными грибами.

52 **зеленая гниль яйца:** Технический брак пищевого яйца, при котором белок яйца поражен гнилостными бактериями зеленого цвета с резким запахом.

53 **кровяное кольцо яйца:** Технический брак пищевого яйца, при котором на поверхности желтка или в белке имеются кровяные включения, видимые при овоскопировании.

Алфавитный указатель терминов

белок жидкий 22
белок яйца 20
бой яйца 38
выливка яйца 46
гниль яйца зеленая 52
желток перемещающийся от центра 23
желток яйца 21
индекс белка 31
индекс желтка 32
индекс формы яйца 30
камера яйца воздушная 29
кольцо яйца кровяное 53
красюк яйца 50
масса яйца 27
мраморность скорлупы яйца 40
насечка яйца 39
плесень яйца 51
присушка яйца 45
пятно яйца большое 43
пятно яйца малое 42
скорлупа яйца 24
старение яйца 25
тек яйца 44
усушка яйца 26
форма яйца 28
шероховатость скорлупы яйца 41
яйцо безжелтковое 33
яйцо бесскорлупное 37
яйцо двойное 35
яйцо двухжелтковое 34
яйцо диетическое индюшиное 4
яйцо диетическое куриное 2
яйцо диетическое перепелиное 5
яйцо диетическое страусиное 6
яйцо диетическое цесариное 3
яйцо запашистое 48
яйцо затхлое 49
яйцо кислое 47
яйцо мытое 15
яйцо несвежее 14
яйцо округлое 19
яйцо охлажденное 13
яйцо пищевое 1
яйцо свежее 12

яйцо с нарушенной симметрией 36
яйцо специальное 16
яйцо столовое индюшиное 9
яйцо столовое куриное 7
яйцо столовое перепелиное 10
яйцо столовое страусиное 11
яйцо столовое цесариное 8
яйцо удлиненное 17
яйцо усеченное 18

УДК 637.451:006.354 ОКС 67.120.20

Ключевые слова: яйцо пищевое, термин, определение, дефекты яйца, качество яиц, специальное яйцо

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 08.11.2019. Подписано в печать 20.11.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,63.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru