ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 70855— 2023

Птицеперерабатывающая промышленность

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЯИЦ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ

Классификация

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2023

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ВНИИПП — филиал ФНЦ «ВНИТИП» РАН)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Яйцо, сельскохозяйственная птица, мясо птицы и продукция их переработки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 августа 2023 г. № 686-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2023

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Птицеперерабатывающая промышленность

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЯИЦ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ

Классификация

Poultry processing industry. Poultry egg processing foods. Classification

Дата введения — 2024—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы общего назначения и устанавливает их классификацию в зависимости от направления использования, назначения и технологии изготовления.

Примечание — Более детальная классификация продуктов переработки яиц сельскохозяйственной птицы приведена в стандартах вида общих технических условий и на конкретные ассортиментные наименования.

Классификация, установленная настоящим стандартом, рекомендуется для применения во всех видах документации и литературы на продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы.

2 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ Р 52943[1)].

3 Классификация продукции

3.1 Классификация продукции переработки яиц сельскохозяйственной птицы

3.1.1 В зависимости от направления использования продукцию подразделяют:
- на пищевую;
- для производства кормов.

3.1.2 В зависимости от степени переработки (обработки) продукцию подразделяют:
- на непереработанную;
- переработанную.

3.1.3 В зависимости от назначения использования продукцию подразделяют:
- на продукцию общего назначения;
- специализированную продукцию — для детского питания, спортивного питания, беременных и кормящих женщин, пищевую продукцию диетического лечебного и диетического профилактического питания, энтерального питания.

[1)] ГОСТ Р 52943—2008 «Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы пищевые. Термины и определения».

Издание официальное

3.2 Классификация пищевых непереработанных продуктов из яиц сельскохозяйственной птицы

К пищевым непереработанным продуктам относят: яичный меланж, яичный белок, яичный желток, скорлупу яиц, подскорлупную оболочку.

3.2.1 В зависимости от консистенции продукты подразделяют на жидкие и твердые.

3.2.2 В зависимости от термического состояния жидкие продукты подразделяют:

- на охлажденные;
- замороженные;
- глубокозамороженные.

3.2.3 В зависимости от способа пастеризации продукты подразделяют:

- на пастеризованные (кондуктивный нагрев, высокочастотный нагрев, воздействие электромагнитного поля, нагрев с использованием эффекта кавитации, ИК-излучение);
- пастеризованные ионизирующим излучением.

3.3 Классификация пищевых переработанных продуктов из яиц сельскохозяйственной птицы

К пищевым переработанным продуктам относят: жидкие, сухие, концентрированные яичный меланж, яичный белок, яичный желток, полуфабрикаты и кулинарные изделия.

3.3.1 В зависимости от термического состояния продукты подразделяют (кроме сухих):

- на охлажденные;
- замороженные;
- глубокозамороженные.

3.3.2 Классификация полуфабрикатов из яиц сельскохозяйственной птицы

3.3.2.1 В зависимости от состава продукта полуфабрикаты подразделяют:

- на обессахаренные (яичный меланж, яичный желток, яичный белок);
- концентрированные (яичный меланж, яичный белок);
- купажированные (яичный меланж).

3.3.2.2 В зависимости от целенаправленного изменения свойств полуфабрикаты подразделяют (в зависимости от используемых пищевых добавок и ингредиентов):

- на ферментированные;
- подсоленные;
- подсахаренные;
- подкисленные;
- термостатированные (сухой яичный белок);
- коагулированные термокислотным способом.

3.3.2.3 В зависимости от способа пастеризации полуфабрикаты подразделяют:

- на пастеризованные (кондуктивный нагрев, высокочастотный нагрев, воздействие электромагнитного поля, нагрев с использованием эффекта кавитации, УФ-излучение, ИК-излучение);
- пастеризованные ионизирующим излучением.

3.3.2.4 В зависимости от содержания влаги в продукте полуфабрикаты подразделяют:

- на жидкие;
- концентрированные (с заданной концентрацией сухих веществ);
- сухие.

3.3.2.5 В зависимости от термического состояния полуфабрикаты подразделяют (кроме сухих):

- на охлажденные;
- замороженные;
- глубокозамороженные.

3.3.3 Классификация кулинарных изделий

3.3.3.1 В зависимости от технологии изготовления кулинарные изделия подразделяют:

- на вареные;
- жареные;

- запеченные;
- копченые;
- коагулированные термокислотным способом.

3.3.3.2 В зависимости от термического состояния кулинарные изделия подразделяют:

- на охлажденные;
- замороженные;
- глубокозамороженные.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

УДК 637.54:006.72:006.354 ОКС 67.120.20

Ключевые слова: продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы пищевые, классификация, переработанные продукты, непереработанные продукты, яичный меланж, яичный белок, яичный желток, полуфабрикаты, кулинарные изделия

Редактор *Е.В. Якубова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 21.08.2023. Подписано в печать 23.08.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,60.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
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