МКС 67.120.20

К СТБ 254-2004 Яйца куриные пищевые. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 6.2	от 85% до 80%	от 85% до 88%

(ИУ ТНПА № 11 2005)

gost.e-ecolog.ru

МКС 67.120.20

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 254-2004

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ
Технические условия

ЯЙЦЫ КУРЫНЫЯ ХАРЧОВЫЯ
Тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 08.07.2005 г. № 31

Дата введения 2005-10-01

Пункт 3.3.4 последний абзац исключить.

(ИУ ТНПА № 7 2005)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 254-2004

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ

Технические условия

ЯЙЦЫ КУРЫНЫЯ ХАРЧОВЫЯ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 11-2004



Госстандарт
Минск

УДК 637.451 МКС 67.120.20

Ключевые слова: яйца куриные пищевые, технические требования, методы испытаний, транспортирование и хранение

ОКП 98 4135
ОКП РБ 01.24.20.100

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН РО "Белптицепром"

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 ноября 2004 г. № 60

3 ВЗАМЕН РСТ Беларуси 254-92

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Технические требования 1
4 Правила приемки 4
5 Методы испытаний 5
6 Транспортирование и хранение 6
Приложение А Характеристика яиц, не соответствующих требованиям стандарта 7
Приложение Б Ярлык 8
Приложение В Паспорт качества 9
Приложение Г Библиография 10

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ
Технические условия

ЯЙЦЫ КУРЫНЫЯ ХАРЧОВЫЯ
Тэхнічныя ўмовы

EDIBLE HEN'S EGGS
Specifications

Дата введения 2005-03-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на куриные пищевые яйца, заготовляемые и предназначенные для реализации и промышленной переработки.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

3 Технические требования

3.1 Куриные пищевые яйца должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и ветеринарного законодательства.

3.2 Характеристики

3.2.1 Куриные пищевые яйца в зависимости от сроков годности и качества подразделяют на виды: диетические и столовые.

3.2.2 К диетическим относятся яйца, срок годности которых не превышает 7 сут, не считая дня снесения.

3.2.3 К столовым относятся яйца, срок годности которых не превышает 25 сут со дня сортировки, не считая дня снесения, и яйца, хранившиеся в холодильниках не более 120 сут.

3.2.4 Куриные пищевые яйца сортируют не позднее чем через одни сутки после снесения. Яйца, заготовляемые организациями потребительской кооперации, поставляют на пункт сортировки не реже одного раза в декаду и сортируют как столовые. Сортировку яиц производят не позднее чем через 2 сут после поступления на пункт сортировки.

3.2.5 Диетические и столовые яйца подразделяют на четыре категории: высшая, отборная, первая и вторая в зависимости от массы в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Издание официальное

Таблица 1

Категория	Масса одного яйца, г	Масса 10 яиц, г	Масса 360 яиц, кг
Высшая	70 и св.	710 и св.	25,2 и св.
Отборная	От 65 до 69,9 включ.	От 650 до 699,9 включ.	От 23,4 до 25,199 включ.
Первая	-"- 55 -"- 64,9 -"-	-"- 550 -"- 649,9 -"-	-"- 19,8 -"- 23,399 -"-
Вторая	-"- 45 -"- 54,9 -"-	-"- 450 -"- 549,9 -"-	-"- 16,2 -"- 19,799 -"-

Примечания

1 Яйца столовые массой 35 – 44,9 включ., а по остальным показателям соответствующие требованиям настоящего стандарта выпускаются под наименованием "Мелкие" и используются для промышленной переработки и в сети общественного питания. Допускается реализация мелких яиц в розничной торговой сети.

2 Допускаемые отклонения от минимальной массы одного яйца для всех видов и категорий не должны превышать 1 г, но масса 10 яиц не должна иметь отклонения в меньшую сторону.

3 Допускается реализация несортированных диетических яиц по массе в фирменных магазинах птицехозяйств. Взвешивание яиц должно производиться на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329 с наибольшим пределом взвешивания 3 кг.

3.2.6 Диетические и столовые яйца по состоянию воздушной камеры, желтка и белка должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование яиц	Характеристика		
	состояния воздушной камеры и ее высоты	состояния и положения желтка	плотности и цвета белка
Диетические	Неподвижная, высота не более 4 мм	Прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается	Плотный, светлый, прозрачный
Столовые	Неподвижная (допускается некоторая подвижность), высота не более 7 мм; для яиц, хранившихся в холодильниках, – не более 9 мм	Прочный, малозаметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения; в яйцах, хранившихся в холодильниках, желток перемещающийся	Плотный (допускается недостаточно плотный), светлый, прозрачный

3.2.7 Скорлупа диетических и столовых яиц должна быть чистой и неповрежденной.

Допускается на скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок, а на скорлупе столовых яиц пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яйца с полом клетки или транспортером для сбора яиц) не более 1/8 ее поверхности.

На скорлупе яиц не должно быть кровяных пятен и помета.

3.2.8 Яйца, по чистоте скорлупы не соответствующие требованиям 3.2.7 допускается на птицефабриках обрабатывать моющими средствами, разрешенными к применению Минздравом, в соответствии с технологическими правилами, утвержденными в установленном порядке.

3.2.9 Яйца, заготовляемые организациями потребительской кооперации, а также яйца, предназначенные для длительного хранения в холодильниках, не должны быть мытыми.

3.2.10 Для промышленной переработки используют:

1) яйца куриные пищевые, соответствующие требованиям настоящего стандарта, со сроком годности не более 25 сут и яйца, хранившиеся в холодильниках не более 120 сут. Для производства яичного порошка и меланжа используют яйца, хранившиеся не более 90 сут;

2) мелкие столовые яйца массой 35 – 44,9 г, а по остальным показателям соответствующие требованиям настоящего стандарта;

3) для промышленной переработки допускается использовать яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой без признаков течи ("насечка", "мятый бок"). Такие яйца хранят не более одних суток, не считая дня снесения, и перерабатывают на птицефабриках в соответствии с технологическими

правилами, утвержденными в установленном порядке.

3.2.11 Содержимое пищевых куриных яиц не должно иметь посторонних запахов.

3.2.12 Яйца, не отвечающие требованиям настоящего стандарта, относятся к техническому браку (малое и большое пятно, красюк, тек, кровяное пятно, затхлое яйцо, тумак, зеленая гниль, миражное яйцо, запашистое, выливка, присушка) и приемке не подлежат (приложение А).

3.2.13 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, гормональных препаратов и микробиологические показатели не должны превышать допустимые уровни, установленные [1], а содержание радионуклидов – республиканские допустимые уровни, утвержденные Минздравом.

3.3 Маркировка

3.3.1 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с указанием манипуляционных знаков "Хрупкое, осторожно", "Верх".

На две торцовые части каждой упаковочной единицы транспортной тары наклеивают ярлык с информацией для потребителя по СТБ 1100 (приложение Б).

3.3.2 Мелкие яйца упаковывают отдельно с обозначением на ярлыке "Мелкие".

3.3.3 Каждое диетическое яйцо маркируют красной, а столовое – синей краской, разрешенной к применению для пищевых целей Минздравом.

Допускается маркировать диетические и столовые яйца краской других цветов, разрешенной к применению для пищевых целей Минздравом, наносить на яйца дополнительную информацию (поздравительные надписи, наименование изготовителя, товарный знак и т. п.).

3.3.4 Категории диетических и столовых яиц обозначают: высшая – В, отборная – О, первая – 1, вторая – 2.

Яйца маркируют методом штемпелевания, напыления или иным способом, обеспечивающим четкость маркировки.

При нанесении маркировки на диетических яйцах указывают вид, категорию и дату сортировки (число, месяц), на столовых – вид и категорию.

Высота цифр, обозначающих категорию и дату сортировки, должна быть не менее 3 мм.

Маркировка яиц должна быть четкой.

Допускается не маркировать столовые яйца, заготовляемые организациями потребительской кооперации и реализуемые предприятиями кооперативной торговли.

Допускается не маркировать диетические и столовые яйца, реализуемые за пределы Республики Беларусь, не наносить маркировку на упакованные в потребительскую тару яйца при условии опечатывания тары этикеткой, рвущейся при вскрытии тары. На этикетке должна быть указана информация в соответствии с требованиями 3.4.3.

3.4 Упаковка

3.4.1 Яйца упаковывают в ящики из картона гофрированного по ГОСТ 13513 с использованием бугорчатых прокладок и в коробки для мелкоштучного фасования из картонных и полимерных материалов, разрешенных к применению Минздравом.

Для местной реализации допускается упаковывать яйца в полимерные ящики вместимостью 240 шт и металлические контейнеры вместимостью 3780 шт и укладывать бугорчатые прокладки с яйцами вместимостью 10800 шт на деревянные поддоны.

Яйца упаковывают отдельно по видам и категориям.

3.4.2 Тара и бугорчатые прокладки должны быть прочными, не поврежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению Минздравом.

При поставках на холодильники яйца упаковывают в новую тару.

Повторно используемая тара должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

Тара должна обеспечивать качество, безопасность и сохранность яиц в процессе транспортирования, хранения и реализации.

3.4.3 На каждую единицу потребительской тары наносят маркировку по СТБ 1100 с указанием:

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя (упаковщика);

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– наименования продукта, вида, категории;

– количества яиц;

– даты сортировки (число, месяц);

– срока годности и условий хранения;
– обозначения настоящего стандарта;
– информации о сертификации.

4 Правила приемки

4.1 Куриные пищевые яйца принимают партиями. Партией считают любое количество яиц одного вида и одной категории (но не более одного вагона), упакованных в однотипную тару и оформленных одним документом о качестве (приложение В) и ветеринарным свидетельством по установленной форме. В одном вагоне допускается наличие яиц одной категории не более пяти дат сортирования.

Допускается при поставке яиц в пределах района (области) заверять документ о качестве печатью (штампом) ветеринарной службы.

4.2 При приемке яиц в каждой категории допускается не более 6 % яиц, которые по массе относятся к низшей категории. Отклонения от минимальной массы одного яйца для данной категории не должны превышать 1 г.

4.3 Для проверки соответствия качества куриных пищевых яиц требованиям настоящего стандарта от партии яиц производят выборку в соответствии с таблицей 3.

Упаковочные единицы отбирают из разных мост и разных слоев партии (сверху, из середины, снизу).

Таблица 3 В штуках

Количество упаковочных единиц в партии	Количество отбираемых упаковочных единиц
До 10 включ.	1
От 11 до 50 -"-	3
-"- 51 -"- 100 -"-	5
-"-101 -"- 1000 -"-	15

При получении неудовлетворительных результатов проводят повторно отбор проб и испытание.

Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

Поврежденные упаковочные единицы в выборку не включают. Яйца в поврежденных упаковочных единицах подвергают 100 %-ной рассортировке.

4.4 При сдаче яиц организациям (предприятиям) торговли и общественного питания, на промышленную переработку допускается наличие в партии диетических яиц до 1,0 % яиц о повреждением скорлупы без признаков течи, а в партии столовых – до 2,2 % яиц с повреждением скорлупы без признаков течи и до 0,3 % технического брака.

Указанные допуски не распространяются на яйца, отпускаемые покупателю в торговой сети.

4.5 Яйца с поврежденной скорлупой без признаков течи могут быть реализованы в суточный срок в розничной торговой сети по ценам, утвержденным в установленном порядке.

4.6 Яйца, принятые как диетические, но срок годности которых в процессе реализации превысил срок, установленный для диетических яиц, переводят в столовые в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

4.7 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и гормональных препаратов, микробиологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

Контроль за уровнем радиоактивного загрязнения продукции осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.8 Проверка соответствия качества упаковывания, правильности маркировки потребительской и транспортной тары, чистоты и целостности скорлупы, качественных характеристик (состояния воздушной камеры, положения желтка, плотности и цвета белка) и наличия постороннего запаха на соответствие требованиям настоящего стандарта проводится в каждой партии яиц.

5 Методы испытаний

5.1 Методы отбора проб

Для проведения испытаний из каждой прокладки отобранных по 4.3 упаковочных единиц отбирают яйца в количестве, указанном в таблице 4. При наличии в упаковочных единицах коробок для мелкоштучного фасования количество яиц, отбираемых для проведения испытания, должно соответствовать общему количеству отбираемых яиц, указанному в таблице 4.

Таблица 4 В штуках

Количество отобранных упаковочных единиц	Количество яиц, отбираемых из каждой прокладки	Общее количество отбираемых яиц
1	30	360
3	15	540
5	10	600
15	6	1080

5.2 Чистоту и повреждение скорлупы отобранных яиц проверяют визуально.

5.3 Определение массы яиц

5.3.1 Массу одного яйца, а также массу 10 яиц определяют взвешиванием с погрешностью не более 1 г на весах лабораторных по ГОСТ 24104 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 1 кг.

5.3.2 Массу 360 яиц определяют взвешиванием на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 50 кг.

Каждую отобранную по 4.3 упаковочную единицу взвешивают с погрешностью не более 0,1 кг, затем освобождают от содержимого и взвешивают пустую упаковку с прокладками (коробками для мелкоштучного фасования).

Массу яиц каждой упаковочной единицы определяют по разности массы упаковки с содержимым и пустой упаковки с прокладками (коробками для мелкоштучного фасования).

5.4 Величину воздушной камеры, состояния белка, желтка и целостность скорлупы определяют просвечиванием на овоскопе.

Высоту воздушной камеры измеряют при помощи шаблона-измерителя, приведенного на рисунке 1.

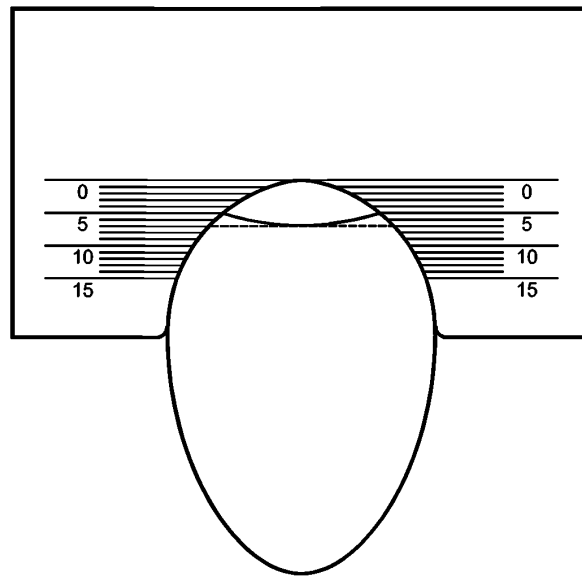

Рисунок 1

5.5 Запах содержимого яиц определяют органолептически.

5.6 Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933; микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, гормональных препаратов и микробиологические показатели – по методам, утвержденным Минздравом. Определение содержания радионуклидов – по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

5.7 После проведения испытаний отобранные яйца присоединяют к партии.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Яйца перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на соответствующем виде транспорта.

Перевозку яиц водным транспортом производят в рефрижераторных трюмах судов.

6.2 Диетические яйца хранят при температуре не выше 20 °С и не ниже 0 °С; столовые – при температуре не выше 20 °С; в холодильниках яйца хранят при температуре от 0 °С до минус 2 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 80 %. Яйца с поврежденной скорлупой хранят при температуре не выше 10 °С.

Приложение А
(справочное)

Характеристика яиц, не соответствующих требованиям стандарта

Яйцо с одним или несколькими неподвижными пятнами под скорлупой общим размером не более 1/8 поверхности скорлупы – малое пятно.

Яйцо с наличием пятен под скорлупой общим размером более 1/8 поверхности всего яйца – большое пятно.

Яйцо с однообразной рыжеватой окраской содержимого – красюк.

Яйцо с поврежденными скорлупой и подскорлупной оболочкой, хранившееся более одних суток, не считая дня снесения, – тек.

Яйцо с наличием на поверхности желтка или в белке кровяных включений, видных при овоскопировании, – кровяное пятно.

Яйцо, адсорбировавшее запах плесени или имеющее заплесневелую поверхность скорлупы, – затхлое яйцо.

Яйцо с испорченным содержимым под воздействием плесневых грибков и гнилостных бактерий. При овоскопировании яйцо непрозрачно, содержимое имеет гнилостный запах – тумак.

Яйцо с белком зеленого цвета и резким неприятным запахом – зеленая гниль.

Яйцо, изъятое из инкубатора как неоплодотворенное, – миражное яйцо.

Яйцо с посторонним запахом – запашистое.

Яйцо с частичным смешением желтка с белком – выливка.

Яйцо с присохшим к скорлупе желтком – присушка.

Приложение Б
(обязательное)

Ярлык

_____
наименование ведомства

_____
наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя (упаковщика)

_____
товарный знак изготовителя (при наличии)

Наименование продукта _____

Вид, категория яиц _____

Количество яиц _____
штук

Дата сортировки _____
число, месяц

Срок годности и условия хранения _____

Яйца соответствуют _____
обозначение стандарта

Информация о сертификации _____

Сортировщик _____
фамилия, инициалы

Отметка ветеринарной службы.

Приложение В
(обязательное)

Паспорт качества

Дата выдачи паспорта _____
число, месяц, год

_____
наименование изготовителя (упаковщика)

Наименование продукции _____

Количество яиц по категориям _____
диетических (столовых) и

_____
обозначение стандарта

Количество единиц транспортной тары в партии _____

Дата сортировки _____
число и месяц

Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, гормональных препаратов и микробиологические показатели не превышают уровней, установленных СанПиН 11-63 РБ*; содержание радионуклидов – действующих республиканских допустимых уровней, утвержденных Минздравом.

Руководитель предприятия _____ _____
подпись фамилия, инициалы

Печать предприятия

Главный (старший) ветеринарный врач _____ _____
подпись фамилия, инициалы

Печать (штамп) ветеринарной службы

* См. [1].

Приложение Г
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 11-63 РБ Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Ответственный за выпуск И.А.Воробей

Сдано в набор 16.12.2004. Подписано в печать 28.12.2004. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Ариал. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,86 Уч.- изд. л. 0,49 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации (БелГИСС)»
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004.
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru