ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 57475— 2017

БЕЛОК ЯИЧНЫЙ СУХОЙ ПОСЛЕ ИЗВЛЕЧЕНИЯ ЛИЗОЦИМА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

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)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 мая 2017 г. № 449-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

© Стандартинформ, 2017

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

БЕЛОК ЯИЧНЫЙ СУХОЙ ПОСЛЕ ИЗВЛЕЧЕНИЯ ЛИЗОЦИМА

Технические условия

Dried egg protein after extraction lysozyme. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на яичный сухой белок после извлечения лизоцима (далее — яичный сухой белок), изготовленный из куриных яиц методом ионно-обменной хроматографии, и предназначенный для реализации в торговле, производстве продуктов питания и использования на предприятиях (цехах) общественного питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 2226 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ ISO 13493 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 19360 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31469 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы физико-химического анализа

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий группы Salmonella

ГОСТ 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31720 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и органолептического анализа

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32149 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 32308 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51944 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

ГОСТ Р 52943 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 54463 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52943.

4 Технические требования

4.1 Яичный сухой белок должен соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], изготавливаться по технологической инструкции по производству белка яичного сухого с соблюдением требований и норм, установленных [2], [3].

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям яичный сухой белок должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид и консистенция	Однородный продукт без посторонних примесей. Порошкообразная или в виде гранул, допускаются комочки, которые легко разрушаются при надавливании пальцем
Цвет	От белого до желтоватого
Запах и вкус	Свойственные яичному продукту без посторонних запаха и вкуса
Массовая доля, %, не менее: сухого вещества белковых веществ	 92,0 80,0
Концентрация водородных ионов, pH, 1 %-ного раствора яичного сухого белка	6,0—6,5
Растворимость, %, не менее	90
Посторонние примеси	Не допускаются

4.2.2 По показателям безопасности (микробиологическим, содержанию токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, антибиотиков и диоксинов) яичный сухой белок должен соответствовать требованиям [1].

4.3 Требования к сырью

Для изготовления яичного сухого белка применяют куриные пищевые яйца по ГОСТ 31654.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна отвечать требованиям [4], быть четкой и должна обеспечивать стойкость при хранении, транспортировании и реализации.

4.4.2 Маркировка потребительской упаковки — по [4] с дополнительным указанием обозначения настоящего стандарта.

Информационные данные пищевой ценности 100 г яичного сухого белка приведены в приложении А.

4.4.3 Маркировка транспортной упаковки — по [4] и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Пределы температуры», «Беречь от влаги».

Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации, при этом в каждую единицу транспортной упаковки вкладывают лист-вкладыш с маркировкой по 4.4.2.

4.4.4 Маркировка яичного сухого белка, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [5], документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность и качество яичного сухого белка при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.2 Яичный сухой белок выпускают упакованным в потребительскую и/или транспортную упаковку.

В качестве потребительской упаковки применяют:

- пакеты из комбинированного материала на полиэтиленовой основе;
- пакеты из комбинированного материала на картонной основе;
- банки металлические по ГОСТ 5981.

4.5.3 Яичный сухой белок в потребительской упаковке укладывают в транспортную упаковку — ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463 или полимерные по ГОСТ 33746, в бумажные мешки по ГОСТ 2226 с предварительно вложенным вкладышем по ГОСТ 12302, ГОСТ 19360 или изготовленные из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354.

4.5.4 Допускается использовать другие виды потребительской упаковки, скрепляющие средства и упаковочные материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество продукта при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.5 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают белок яичный сухой одной даты изготовления и одного вида упаковки.

4.5.6 Упаковка яичного сухого белка, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5.7 Масса нетто упаковочной единицы должна соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке потребительской упаковки, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки и объем выборок — по ГОСТ 30363.

5.2 Яичный сухой белок принимают партиями. Определение партии — по [1].

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 31904, ГОСТ 31720.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Подготовка проб к микробиологическому контролю — по ГОСТ 26669.

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 31720, массы нетто упаковочной единицы — по ГОСТ Р 51944.

6.3 Определение физико-химических показателей — по ГОСТ 31469.

6.4 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 32149;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл — по ГОСТ 31659, ГОСТ 32149;
- бактерий рода *Proteus* — по ГОСТ 32149;
- бактерии группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 31747, ГОСТ 32149;
- *S.aureus* — по ГОСТ 32149.

6.5 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ 26932 ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.6 Определение антибиотиков — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

6.7 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308.

6.8 Определение диоксинов — по [6].

7 Транспортирование и хранение

7.1 Яичный сухой белок транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований по [1].

7.2 Транспортирование и хранение яичного сухого белка, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7.3 Яичный сухой белок хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях.

7.4 Рекомендуемые сроки годности яичного сухого белка с даты изготовления при температуре не выше 20 °С не более четырех месяцев.

Приложение А
(справочное)

Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности 100 г яичного сухого белка

А.1 Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности 100 г яичного сухого белка приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Углеводы, г, не менее	Энергетическая ценность,	
			кДж	ккал
Яичный сухой белок после извлечения лизоцима	80,0	1,2	1360	330,0

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендации по восстановлению яичного сухого белка

Для восстановления яичного сухого белка до исходного состояния (жидкого) необходимо взять 11,5 г сухого продукта, добавить 88,5 $см^3$ воды комнатной температуры, тщательно перемешать.

Библиография

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

[2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990

[3] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87 Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987

[4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[5] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[6] Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии, утвержденные Минздравом Российской Федерации 15 июня 1999 г.

УДК 637.43:006.354 ОКС 67.120.20

Ключевые слова: белок яичный сухой после извлечения лизоцима

БЗ 7—2017/90

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 30.05.2017. Подписано в печать 06.06.2017. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,27. Тираж 30 экз. Зак. 929.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru