ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56382— 2015

Российское качество

МЕЛАНЖ ЯИЧНЫЙ СУХОЙ С ПОВЫШЕННОЙ РАСТВОРИМОСТЬЮ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» (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 6 апреля 2015 г. № 221-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Сентябрь 2018 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, 2018

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

Российское качество

МЕЛАНЖ ЯИЧНЫЙ СУХОЙ С ПОВЫШЕННОЙ РАСТВОРИМОСТЬЮ

Технические условия

Russian quality. Dry egg melange with improved solubility. Specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на яичный сухой меланж с повышенной растворимостью (далее — яичный меланж), выработанный из пищевых куриных яиц и предназначенный для производства продуктов питания и реализации в торговле и сети общественного питания.

Требования безопасности изложены в 3.2.3—3.2.4, требования к качеству — в 3.2.1, 3.2.2, к маркировке — в 3.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 12302—2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ ISO 13493—2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши. Общие технические условия

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

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 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30363—2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31469—2012 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы физико-химического анализа

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31720—2012 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и органолептического анализа

ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32149—2013 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 32152—2013 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы определения содержания янтарной, молочной и 3D-оксимасляной кислот

ГОСТ 32308—2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 34033—2016 Упаковка 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 этого 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 Технические требования

3.1 Яичный меланж должен соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и вырабатываться по технологической инструкции по производству яичного меланжа с соблюдением [2] и [3].

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям яичный меланж должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид и консистенция	Порошкообразный или в виде гранул, комочки легко разрушаются при надавливании пальцем
Цвет	От светло-желтого до оранжевого
Запах и вкус	Свойственные яичным продуктам, без посторонних запаха и привкуса

3.2.2 По физико-химическим показателям яичный меланж должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля, %, не менее: сухого вещества жира белковых веществ	 95,0 38,0 45,0
Массовая доля свободных жирных кислот в жире, в пересчете на олеиновую, %, не более	3,5
Растворимость, %, не менее	90,0
Содержание бета-оксимасляной кислоты, в пересчете на олеиновую, мг/кг, не более	10,0
Альфа-амилазный тест	Отрицательный
Посторонние примеси	Не допускаются
Примечание — Для яичного меланжа растворимость, массовую долю жира и белковых веществ рассчитывают в пересчете на сухое вещество.	

3.2.3 Микробиологические показатели яичного меланжа не должны превышать норм, установленных [1].

3.2.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов в яичном меланже не должно превышать норм, установленных [1].

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Для выработки яичного меланжа применяют:

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- меланж яичный жидкий по ГОСТ 30363.

Примечание — Допускается применять незагрязненные куриные яйца с поврежденной скорлупой, без признаков течи, хранившиеся при температуре (9 ± 1) °С не более одних суток, не считая дня снесения непосредственно в птицеводческих хозяйствах.

3.4 Маркировка

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

3.4.2 Маркировка потребительской упаковки с яичным меланжем — по [4] с указанием обозначения настоящего стандарта.

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г яичного меланжа приведены в приложении А.

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

Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную упаковку с продукцией, предназначенной для местной реализации.

В каждую единицу транспортной упаковки допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с маркировкой по 3.4.2.

3.4.4 Маркировка яичного меланжа, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

3.5 Упаковка

3.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать [5], документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранение качества и безопасность яичного меланжа при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

3.5.2 Яичный меланж, предназначенный для реализации, допускается выпускать упакованным в потребительскую упаковку:

- пакеты из комбинированного материала на полиэтиленовой основе;

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

и др.

3.5.3 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.

3.5.4 Яичный меланж в потребительской упаковке укладывают в транспортную упаковку — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033 или полимерные ящики, а также яичный меланж может быть упакован в бумажные мешки по ГОСТ 12302 с предварительно вложенным вкладышем по ГОСТ 19360 или изготовленным из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354 и др.

3.5.5 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают яичный меланж одной даты выработки и в потребительской упаковке одного вида.

3.5.6 Упаковка яичного меланжа, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4 Правила приемки

4.1 Яичный меланж принимают партиями. Определение партии — по [1].

4.2 Проверяют целостность каждой единицы транспортной упаковки и соответствие ее маркировки требованиям настоящего стандарта. Качество продукции в нечетко маркированной или дефектной упаковке проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию в этой упаковке.

4.3 Для оценки качества яичного меланжа на соответствие требованиям настоящего стандарта выборку отбирают случайным образом в соответствии с требованиями таблицы 3.

Таблица 3

Объем партии в единицах транспортной упаковки	Объем выборки в единицах транспортной упаковки
От 1 до 5 включ.	1
Св. 5 » 10 »	2
» 10 » 20 »	3
» 20 » 100 »	5
» 100 » 300 »	6
» 300 » 700 »	8
» 700 » 1000 »	9
» 1000 » 2000 »	10
» 2000 » 5000 »	15
» 5000 и более	75 и более

4.4 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной выборке, отобранной от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

4.5 Результаты испытаний оформляют протоколом.

4.6 Органолептические показатели яичного меланжа определяют в каждой партии.

4.7 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

4.8 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), пестицидов, антибиотиков, диоксинов и бета-оксимасляной кислоты устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

5 Методы контроля

5.1 Объем выборки — по 5.3.

5.2 Отбор проб — по ГОСТ 31720, ГОСТ 31904.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Подготовка проб к микробиологическому контролю — по ГОСТ 26669.

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ 32149.

5.3 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 31720.
5.4 Определение физико-химических показателей — по ГОСТ 31469.
5.5 Метод определения содержания бета-оксимасляной кислоты — по ГОСТ 32152.
5.6 Методы контроля микробиологических показателей — по ГОСТ 32149.
5.7 Определение содержания токсичных элементов:
- ртути — по ГОСТ 26927, [6];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538,ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932,ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933,ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.
5.8 Определение антибиотиков — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.
5.9 Определение пестицидов — по ГОСТ Р 32308, [7], [8].
5.10 Определение диоксинов — по [9].

6 Транспортирование и хранение

6.1 Яичный меланж транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.
6.2 Транспортирование и хранение яичного меланжа, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.
6.3 Яичный меланж хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях.
6.4 Срок годности яичного меланжа устанавливает изготовитель.
Рекомендуемые сроки годности со дня выработки:
- при температуре не выше 20 °С — не более 6 мес;
- при температуре не выше 4 °С — не более 24 мес.

Приложение А
(справочное)

Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности 100 г яичного меланжа

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

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не менее	Углеводы, г, не менее	Энергетическая ценность,	
				Ккал	кДж
Яичный меланж	45,0	38,0	3,0	549,0	2298,6

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 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] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции, утвержденные Минздравом СССР 21 июня 1990 г.

[7] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое, утвержденные Минздравом СССР 28 января 1980 г.

[8] МУ 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое, утвержденные Минздравом СССР 23 января 1975 г.

[9] Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-пара-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 637.44:664.8:006.354 ОКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1990

Ключевые слова: российское качество, яичный сухой меланж с повышенной растворимостью, технические требования

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 05.09.2018. Подписано в печать 10.09.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении 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