ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55502— 2013

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ

Торговые описания

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхоз-академии) и Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским и технологическим институтом птицеводства Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИТИП Россельхозакадемии)

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 29 июля 2013 г. № 462-ст

4 Настоящий стандарт разработан с учетом основных нормативных положений международного стандарта ЕЭК ООН EGG-1«Яйца куриные пищевые в скорлупе»

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). 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 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.ru)

© Стандартинформ, 2014

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

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ

Торговые описания

Food chicken eggs.
Trade descriptions

Дата введения — 2014 — 07 — 01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на торговые описания пищевых куриных яиц, полученных от кур вида *Gallus gallus*, и устанавливает систему кодирования для ведения электронной торговли, коды для обозначения требований покупателя к указанному продукту.

Стандарт не распространяется на инкубационные и термически обработанные яйца.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 52943–2008 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 54486–2011 Яйца пищевые. Термины и определения

ГОСТ 31654–2012 Яйца куриные пищевые. 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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52943, ГОСТ Р 54486, ГОСТ 31654, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **диетическое (свежее) яйцо:** Яйцо, которое не было подвергнуто мойке или чистке, собирается ежедневно, срок хранения не превышает семи суток.

3.2 **охлажденные яйца:** Яйца, охлажденные в помещениях, где температура искусственно поддерживается от минус 2 °С до 5 °С.

3.3 **яйца, обработанные с целью их сохранения:** Яйца, которые были обработаны с использованием газовой смеси, отличающейся по своему составу от атмосферного воздуха, или яйца, прошедшие какую-либо иную обработку с целью их сохранения.

3.4 **незначительно загрязненные яйца:** Яйца с поверхностным загрязнением, не превышающим 1/8 общей поверхности скорлупы.

3.5 **треснувшие яйца:** Яйца с видимыми невооруженным глазом повреждениями скорлупы, но с неповрежденной подскорлупной оболочкой.

3.6 **битые яйца:** Яйца с треснувшей скорлупой и поврежденной подскорлупной оболочкой и, соответственно, обнаженным содержимым.

3.7 **инкубированные яйца:** Яйца с момента их закладки в инкубатор.

3.8 **товарная партия:** Партия яиц из одного и того же места производства или упаковочного центра, снесенных в один и тот же день или имеющих одинаковый минимальный срок годности или дату упаковки, упакованных в одинаковую тару, произведенных с использованием одного и того же

способа содержания несушек и, в случае калибровки, имеющих один класс качества, и представляемых одновременно для целей контроля.

3.9 **дата снесения:** День, когда были снесены яйца.

3.10 **рекомендуемый срок потребления (срок годности):** Дата, до которой яйца сохраняют свои потребительские свойства при условии их надлежащего хранения.

3.11 **код производителя (упаковочного центра):** Цифровое обозначение места производства.

4 Основные нормативные положения

4.1 Минимальные требования к пищевым куриным яйцам

4.1.1 Яйца должны быть получены от кур, содержащихся на предприятиях (фермах), функционирующих на постоянной основе в соответствии с действующими нормами страны-импортера в отношении пищевой безопасности и контроля.

4.1.2 Яйца должны быть:

- с неповрежденной скорлупой (не треснувшей и не битой);
- без загрязненной скорлупы (без пятен крови и помета), допускается незначительное загрязнение;
- без посторонних веществ, видимых при просвечивании;
- без запаха (допускается легкий запах холодильной камеры для охлажденных яиц и легкий запах, обусловленный методом обработки, с целью их сохранения);
- без поверхностной влажности.

4.2 Требования покупателя к яйцам кур и их кодирование

4.2.1 Коды для обозначения требований покупателя к пищевым яйцам сгруппированы по 18 наименованиям, каждому из которых соответствует определенный номер поля; коды требований располагаются последовательно друг за другом в порядке возрастания номеров полей. Всего последовательность кодов занимает 20 позиций, 11 из которых не используются. Неиспользуемые позиции заполняются нулями. Используются цифровые коды. Диапазоны значений кодов определяются в последующих пунктах раздела 4.

Коды устанавливают в соответствии с требованиями таблицы 1.

Таблица 1

Номер поля	Наименование требования	Номер пункта, раздела	Диапазон значений кода
1	Вид яиц	4.3	00 – 90
2	Не используется	–	0
3	Виды (Класс качества)	4.4	0 – 9
4	Масса	4.5	0 – 9
5	Обработка	4.6	0 – 9
6	Система содержания	4.7.2	0 – 9
7	Система кормления	4.7.3	00 – 99
8 – 17	Не используются	–	0
18	Оценка соответствия	4.7.4	0 – 9

4.2.2 Дополнительные требования

Требования покупателя, которые не учтены кодом (например, при использовании кода 9 «прочие») или которые предусматривают включение в описание продукта или упаковки дополнительных уточнений, которые должны согласовываться между покупателем и продавцом и подтверждаться соответствующими документами.

4.3 Вид яиц

Для куриных пищевых яиц установлен код 80, который вносят в поле 1.

4.4 Классификация яиц

4.4.1 Яйца в зависимости от сроков хранения подразделяют на следующие виды (классы):

- диетические (класс А категория «Экстра свежие»);
- столовые (класс А категория I);

Диетические яйца (класс А категория «Экстра свежие») должны соответствовать следующим характеристикам:

a) скорлупа – нормальной формы, чистая и неповрежденная;

b) воздушная камера – неподвижная, высотой не более 4 мм в момент упаковки;

c) желток – прочный, едва видимый при просвечивании только как тень, без четких очертаний, чуть подвижный при переворачивании яйца и возвращающийся в центральное положение;

d) белок – плотный, светлый и прозрачный;

Столовые яйца (класс А категория I), хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С, должны обладать следующими характеристиками:

a) скорлупа – нормальной формы, чистая и неповрежденная;

b) воздушная камера – высотой не более 7 мм, неподвижная, допускается лишь незначительная подвижность;

c) желток – прочный, видимый при просвечивании только как тень, без четких очертаний, чуть подвижный при переворачивании яйца допускается небольшое отклонение от центрального положения;

d) белок – плотный, светлый, прозрачный;

Столовые яйца, хранившиеся при температуре от минус 2 °С до 0 °С и от 0 °С до 5 °С должны соответствовать следующим характеристикам:

b) воздушная камера – неподвижная или допускается наличие подвижной полости до 1/2 длины яйца; высота – не более 9 мм;

c) желток – прочный, мало заметный, видимый при просвечивании, перемещающийся от центрального положения;

d) белок – плотный, допускается недостаточно плотный, светлый, прозрачный.

4.4.2 Код класса (вида) качества

Код класса (вида) качества определяют в соответствии с таблицей 2 и вносят в поле 3.

Таблица 2

Значение кода класса (вида) качества (поле 3)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	
1	Диетические (Класс А категория «Экстра свежие»)	Продукт высшего качества, предназначенный для непосредственного потребления человеком, для использования в пищевой промышленности
2	Столовые (Класс А категория I)	Продукт хорошего качества, предназначенный для непосредственного потребления человеком, для использования в пищевой промышленности
3	Столовые	Продукт, предназначенный для использования в пищевой промышленности
4 – 8	Не используются	–
9	Прочие	Прочие уровни или виды качества, согласованные между покупателем и продавцом
Класс качества соответствует требованиям законодательства страны-импортера. Если такое законодательство отсутствует, определение уровня класса качества должно согласовываться между покупателем и продавцом.		

4.5 Масса

4.5.1 Яйца калибруют по массе на категории высшая (XL), отборная (L), первая (M), вторая (S) и третья с использованием следующих весовых диапазонов.

Код массы определяют в соответствии с таблицей 3 и вносят в поле 4.

Таблица 3

Значение кода массы (поле 4)	Категория	Описание		
		Масса яйца, г	Минимальная масса 100 яиц, кг	Минимальная масса 360 яиц, кг
0	Не указывается			
1	Высшая (XL -очень крупные)	75 и св.	7500 и св.	27,0 и св.
2	Отборная (L –крупные)	От 65 до 74,9	От 6500 до 7499	От 23,4 до 26,999
3	Первая (M – средние)	От 55 до 64,9	От 5500 до 6499	От 19,8 до 23,399
4	Вторая (S – мелкие)	От 45 до 54,9	От 4500 до 5499	От 16,2 до 19,799
5	Третья	От 35 до 44,9	От 3500 до 4499	От 12,6 до 16,199
6 – 9	Не используются	–		

4.6 Обработка яиц

Яйца могут подвергаться искусственному охлаждению или обработке с целью их сохранения с помощью различных методов, категории которых приводятся ниже.

Код обработки яиц определяют в соответствии с таблицей 4 и вносят в поле 5.

Таблица 4

Значение кода обработки (поле 5)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	
1	Без обработки	Обработка не проводилась
2	Охлажденные	Продукт был охлажден и хранился при температуре от минус 20 °С до 0 °С
3	Охлажденные	Продукт был охлажден и хранился при температуре от 0 °С до 5 °С
4	Метод обработки с целью сохранения	Конкретный метод обработки с целью сохранения, согласованный между покупателем и продавцом
5 – 9	Не используются	–

4.7 Происхождение продукции

4.7.1 Прослеживание происхождения продукта

Для предоставления по требованию покупателя данных о происхождении продукции необходима система прослеживания продукта, основанная на поддающемся проверке методе идентификации продукции или партий продукции на всех соответствующих этапах производства. Протоколы прослеживания должны содержать достаточную информацию для обоснования предъявляемых претензий, а процедуры оценки соответствия должны согласовываться с положениями, касающимися требований в отношении оценки соответствия в 4.7.4.

4.7.2 Система содержания

Покупатель может выбрать систему содержания – для этого введен код системы содержания.

Код системы содержания определяют в соответствии с таблицей 5 и вносят в поле 6.

Таблица 5

Значение кода системы содержания (поле 6)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	
1	Неограниченный выгул	Куры содержатся в условиях свободного выгула
2	Напольная система	Куры содержатся на полу
3	Клеточная система	Куры содержатся в клетках
4	Органическая система	Куры содержатся в соответствии с правилами ведения органического птицеводства, действующими в стране-импортере
5 – 8	Не используются	–
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы содержания, согласованной между покупателем и продавцом
Указываемая система содержания должна соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. При отсутствии таких положений применяются нормы страны-экспортера.		

4.7.3 Система кормления

Покупатель может выбрать систему кормления, которая должна соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, система кормления согласовывается между покупателем и продавцом.

Код системы кормления определяют в соответствии с таблицей 6 и вносят в поле 7.

Таблица 6

Значение кода системы кормления (поле 7)	Описание требования
00	Не указывается
01	Традиционная
02 – 09	Не используются
10	Без РМ
11	Без РМ и ИЖП
12	Без РМ, ИЖП и СР
13	Без РМ, ИЖП, СР и ГМО
14	Без РМ и СР
15	Без РМ, СР и ГМО
16	Без РМ и ГМО
17 – 29	Не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и СР
32	Без ИЖП и ГМО
33	Без ИЖП, СР и ГМО
34 – 49	Не используются
50	Без СР
51	Без СР и ГМО
52 – 59	Не используются
60	Без ГМО
61 – 98	Не используются
99	Может использоваться для описания любых систем откорма, согласованных между покупателем и продавцом

Примечания

1 Откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. Если такие нормы отсутствуют, система откорма согласовывается между покупателем и продавцом.

2 Принятые в описании требований сокращения означают:

РМ – рыбная мука;

ИЖП – ингредиенты животного происхождения;

СР – стимуляторы роста;

ГМО – продукты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов.

Определения вышеуказанных сокращений должны соответствовать действующим положениям страны-импортера.

4.7.4 Оценка соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия продукта оговоренным требованиям. В таких случаях название удостоверяющего органа третьей стороны и подлежащие оценке требования должны согласовываться между покупателем и продавцом.

Удостоверяющий орган третьей стороны предоставляет запрашивающей стороне письменный отчет с изложением результатов оценки по каждому из согласованных элементов.

Оценка может быть ограниченной по своему охвату или же иметь всеобъемлющий характер с целью анализа соответствия требованиям, определенным в настоящем стандарте или в других оговоренных стандартах.

Код оценки соответствия яиц определяют в соответствии с таблицей 7 и вносят в поле 18.

Таблица 7

Значение кода оценки соответствия (поле 18)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Оценка соответствия оговоренному стандарту
2	Оценка соответствия элементу(ам) оговоренного стандарта
3	Оценка соответствия элементам объединенных стандарта
4 – 8	Не используются
9	Прочие

4.7.5 Пример определения кода

Пример определения кода по следующим требованиям покупателя к продукту.

В таблице 8 приводится описание пищевых куриных яиц калибра отборные (L), диетические (класса А категории «Экстра свежие»), без обработки, полученных от кур, которые содержатся в клетках и в рационе кормления которых отсутствует рыбная мука и ингредиенты животного происхождения. Яйца должны быть только высшего качества, причем оценка соответствия требованиям качества стандарта производится компанией, указанной покупателем.

Данному продукту присваевается код системы кодирования яиц: 80012131100000000001, который соответствует требованиям покупателя, указанным в таблице 8.

Таблица 8

Номер поля	Наименование требования	Описание требования	Значение кода
1	Вид яиц	Яйца куриные пищевые	80
2	Не используется		0
3	Класс качества	Диетические (Класс А категория «Экстра свежие»)	1
4	Масса	Отборные (L – крупные)	2
5	Обработка	Без обработки	1
6	Система содержания	Клеточная	3
7	Система кормления	Без РМ и ИЖП	11
8 – 17	Не используются	–	0
18	Оценка соответствия	Оценка соответствия требованиям качества и торговым описаниям	1

4.8 Маркировка

4.8.1 Маркировка яиц

Для определения требований к маркировке и отслеживанию происхождения, подлежащих выполнению страной-экспортером, должны использоваться правила страны-импортера.

Маркировка – по ГОСТ 31654.

4.8.2 Информация на транспортной упаковке

Без ущерба для национальных требований стран-импортеров на наружной поверхности транспортной упаковки хорошо различимым и разборчивым шрифтом должны наноситься следующие сведения, которые должны оставаться на транспортной упаковке до извлечения яиц для их последующей калибровки, маркировки, упаковки или дальнейшей обработки:

- страна происхождения, название и физический адрес производителя;

- код производителя и код упаковочного центра;
- количество яиц, весовая категория и/или их масса;
- дата сортировки;
- слова «яйца охлажденные» в случае охлажденных яиц;
- слова «яйца, обработанные с целью их сохранения» в случае обработки яиц.

4.8.3 Информация на потребительских упаковках

Без ущерба для национальных требований стран-импортеров на наружной поверхности потребительской упаковки хорошо различимым и разборчивым шрифтом должны наноситься следующие сведения:

- страна происхождения;
- код производителя;
- код упаковочного центра;
- вид яиц;
- количество яиц в упаковке;
- категория (калибр по массе);
- дата сортировки;
- рекомендуемый срок потребления (срок годности);
- метод содержания.

4.9 Допуски

4.9.1 Допуски по качеству

В товарной партии яиц класса А на стадии упаковки допускается наличие не более 6 % яиц, не соответствующих требованиям по качеству и массе, предъявляемым к этому классу.

4.10 Положения, касающиеся упаковки, хранения и транспортирования

Упаковка, включая потребительскую, должна быть изготовлена из ударопрочного материала, быть сухой, чистой и неповрежденной, обеспечивать защиту яиц от посторонних запахов и снижать риск ухудшения различных параметров качества.

Упаковка повторному использованию не подлежит.

При температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 88 % хранение:

- диетических яиц – не более семи суток;
- столовых – не более 25 суток.

При температуре от минус 2 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 8 % яйца хранят не более 90 суток и от 0 °С до 5 °С – не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения яиц, обработанных с целью их сохранения, согласовываются между покупателем и продавцом.

Во время транспортирования и хранения яйца следует защищать от перепадов температуры.

УДК 637.44:664:8:006.354 ОКС 67.120.20 ОКП 98 4135
98 4145

Ключевые слова: яйца куриные пищевые, торговые описания, требования покупателей к яйцам, кодирование яиц, масса, система содержания, система кормления, методы обработки, прослеживание происхождения яиц, оценка соответствия, страна происхождения

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,40. Тираж 31 экз. Зак. 826

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»,

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru