ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55501– 2013

ПРОДУКТЫ ИЗ КУРИНЫХ ЯИЦ ПИЩЕВЫЕ

Торговые описания

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации – ГОСТ Р 1.0–2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

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

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. № 461-ст

4 Настоящий стандарт разработан с учетом основных нормативных положений международного стандарта ЕЭК ООН EGG-2 «Продукты из куриных яиц, предназначенные для использования в пищевой промышленности» («UNECE standard EGG-2 concerning the marketing and commercial quality control of egg products», NEQ)

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0 – 2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в годовом (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячно издаваемом 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 национального органа Российской Федерации по стандартизации 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

ПРОДУКТЫ ИЗ КУРИНЫХ ЯИЦ ПИЩЕВЫЕ
Торговые описания

Edible chiken egg products.
Trade description

Дата введения – 2014–07–01

1 Область применения

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

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 55502–2013 Яйца куриные пищевые. Торговые описания

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочного стандарта в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому 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 55502, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **продукты из яиц:** Все содержимое яйца (яичный меланж) или его часть (белок, желток), отделенные от скорлупы, с пищевыми добавками или без них, и предназначенные для потребления человеком.

Примечание – Пищевые добавки используют для придания продуктам из яиц определенных свойств и/или сохранения их качества. Добавки должны быть признаны в качестве пищевых и соответствовать [1].

3.2 **яичный меланж [продукт из целого яйца без скорлупы]:** Гомогенный продукт, получаемый из всего содержимого разбитых куриных яиц в скорлупе в соответствии с технологией производства.

Примечание – В яичный меланж (продукт из целого яйца без скорлупы) может быть добавлено небольшое количество яичного белка или яичного желтка с целью его приведения в соответствие с требованиями к составу, изложенными в ГОСТ 30363.

3.3 **жидкий продукт из яйца:** Продукт, получаемый из целого яйца без скорлупы, в виде яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка без добавления или удаления воды.

3.4 **яичный желток [белок]:** Гомогенный продукт, получаемый путем отделения желтка [белка] от содержимого разбитых куриных яиц в скорлупе в соответствии с технологией производства.

Примечание – В яичный желток может быть добавлено небольшое количество яичного белка с целью приведения продукта в соответствие с требованиями к составу, изложенными в ГОСТ 30363.

3.5 **замороженный продукт из яйца:** Продукт, получаемый из жидкого или концентрированного продукта из яйца путем его замораживания, в том числе глубокого замораживания, и поддерживаемый температуру в толще продукта соответственно не выше минус 12 °С и минус 18 °С.

3.6 **сухой продукт из яйца**: Продукт, получаемый из жидкого или концентрированного продукта из яйца путем удаления из него воды до достижения в нем значения массовой доли сухих веществ 95 % и более.

3.7 **концентрированный яичный меланж (белок) (продукт из яйца):** Жидкий яичный меланж (белок), из которого частично удалена вода до достижения в нем установленной для данного продукта значения массовой доли сухих веществ, занимающей промежуточное положение между значениями данного показателя жидкого и сухого продуктов.

Примечание – Норма показателя содержания сухих веществ в концентрированном продукте из яйца согласовывается между покупателем и продавцом.

3.8 **купажированный яичный меланж (продукт из яйца):** Продукт заданного состава с добавлением яичного белка или яичного желтка.

Примечание – Конкретное соотношение компонентов в купажированном продукте из яйца согласовывается между покупателем и продавцом.

3.9 **традиционный (натуральный) продукт из яйца:** Яичный продукт, получаемый путем применения традиционных технологий без использования специальных процедур с целью изменения его свойств и/или состава.

3.10 **измененный продукт из яйца:** Яичный продукт, свойства которого были изменены с помощью специальных технологий производства.

Примечание – К специальным технологиям производства относят ферментацию, стабилизацию (обессахаривание), регулирование кислотности (подкисление), термическую обработку сухого яичного белка, ионизирующее излучение и обработку УФ-излучением.

3.11 **ферментированный продукт из яйца**: Яичный продукт, получаемый в результате применения ферментов с целью изменения его функциональных свойств.

Примечание – Культуры или реагенты, используемые в целях ферментации/стабилизации яичных продуктов, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и соответствовать [1].

3.12 **стабилизированный продукт из яйца:** Яичный продукт, получаемый в результате обессахаривания с помощью использования специальных процедур (например, ферментации или ультрафильтрации).

Примечание – Культуры или реагенты, используемые в целях ферментации/стабилизации яичных продуктов, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и соответствовать [1].

3.13 **подкисленный продукт из яйца:** Яичный продукт, получаемый путем добавления регуляторов кислотности (добавок, используемых для изменения уровня pH в продукте).

3.14 **пастеризованный продукт из яйца (меланж, белок, желток):** Яичный продукт, подвергнутый термической обработке с целью уничтожения и подавления жизнедеятельности патогенных и условно-патогенных микроорганизмов.

3.15 **термически обработанный яичный белок:** Сухой яичный белок, который в течение определенного периода времени подвергался, в соответствии с технологией производства, термической обработке с целью усиления его пенообразующей способности.

3.16 **продукт из яйца с солью или сахаром:** Яичный продукт, получаемый путем добавления соли или сахара в количестве, предусмотренном технологией производства.

4 Основные нормативные положения

4.1 Минимальные требования к продуктам из яиц

4.1.1 Продукты вырабатывают из куриных пищевых яиц по ГОСТ Р 55502 – диетических (класс А категория «Экстра свежие») и столовых (класс А категория I).

4.1.2 Продукты должны быть:

- однородными, без посторонних примесей;
- без остатков скорлупы и пленок;
- с характерным для каждого продукта вкусом, цветом и запахом;
- сухие яичные продукты должны легко восстанавливаться.

4.1.3 Продукты из яиц должны соответствовать требования [2], требованиям настоящего стандарта и ГОСТ 30363.

4.2 Требования покупателя к продуктам и их кодирование

4.2.1 Коды для обозначения требований покупателя к продуктам сгруппированы по 17 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, две 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, подпункта	Диапазон значений кода
1	Продукт	4.3	00 – 09
2	Исходный материал	4.4	0 – 9
3	Вид продукта	4.5	00 – 99
4	Пастеризация	4.6	0 – 9
5	Ферментация	4.8	0 – 9
6	Стабилизация (обессахаривание)	4.9	0 – 9
7	Регулирование кислотности (подкисление)	4.10	0 – 9
8	Термическая обработка сухого яичного белка	4.11	0 – 9
9	Обработка ионизирующим излучением	4.12	0 – 9
10	Обработка УФ-излучением	4.13	0 – 9
11	Искусственное охлаждение	4.14	0 – 9
12	Функциональные свойства	4.15	0 – 9
13	Использование добавок и ингредиентов	4.16	00 – 99
14	Уровень качества	4.17	0 – 9
15 – 16	Не используются	–	0 – 9
17	Оценка соответствия	4.18	0 – 9

4.2.2 Дополнительные требования

Требования покупателя, которые не учтены кодом (например, при использовании кода 9 «прочие») или предусматривают включение в описание продукта или упаковки дополнительных уточнений, относят к дополнительным, требующим согласования между покупателем и продавцом и подтверждения соответствующими документами.

4.3 Продукт

Для продукта из яиц кур установлен код 90, который вносят в поле 1.

4.4 Исходный материал

Не допускаются:

- яичные продукты, полученные из битых яиц (с поврежденной скорлупой и подскорлупной оболочкой);
- содержимое яиц, отделенное от скорлупы с помощью метода центрифугирования.

Код исходного материала вносят в поле 2.

Таблица 2

Значение кода исходного материала (поле 2)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Диетические (класс А категория «Экстра свежие»)
2	Столовые (класс А категория I)
3	Не используется
4	Продукт
5 – 8	Не используются
9	Прочие

4.5 Вид продукта

Код вида продукта определяют в соответствии с таблицей 3 и вносят в поле 3.

Таблица 3

Значение кода вида продукта (поле 3)	Наименование требования
00	Не указывается
01	Меланж жидкий (продукт из целого яйца)
02	Концентрированный меланж (продукт из целого яйца)
03	Сухой яичный меланж (продукт из целого яйца) в виде порошка
04	Сухой яичный меланж (продукт из целого яйца) в виде гранул
05	Замороженный яичный меланж (продукт из целого яйца)
06	Замороженный яичный желток
07	Замороженный яичный белок
08	Замороженный концентрированный яичный меланж (продукт из целого яйца)
09	Замороженный концентрированный яичный белок
10	Купажированный яичный меланж жидкий (продукт из целого яйца)
11	Не используется
12	Купажированный яичный меланж сухой (продукт из яйца) в виде порошка
13	Купажированный яичный меланж сухой (продукт из яйца) в виде гранул
14 – 19	Не используются
20	Яичный желток жидкий
21	Яичный желток сухой в виде порошка
22	Яичный желток сухой в виде гранул
23 – 29	Не используются
30	Яичный белок жидкий
31	Яичный белок концентрированный
32	Яичный белок сухой в виде порошка
33	Яичный белок сухой в виде гранул
34 – 98	Не используются
99	Прочие

4.6 Пастеризация

Пастеризация – обязательный технологический процесс для жидких яичных продуктов.

Код пастеризации определяют в соответствии с таблицей 4 и вносят в поле 4.

Таблица 4

Значение кода пастеризации (поле 4)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Пастеризация
2 – 8	Не используются
9	Прочие

4.7 Специальные технологии производства

С целью изменения свойств продуктов и/или усиления их функциональных свойств могут использоваться специальные технологии производства, включая ферментацию, стабилизацию (обессахаривание), регулирование кислотности (подкисление), термическую обработку сухого яичного белка, ионизирующее излучение и обработку УФ-излучением.

4.8 Ферментация

Код ферментации определяют в соответствии с таблицей 5 и вносят в поле 5.

Таблица 5

Значение кода ферментации (поле 5)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Ферментация
2 – 8	Не используются
9	Прочие

4.9 Стабилизация (обессахаривание)

Код стабилизации определяют в соответствии с таблицей 6 и вносят в поле 6.

Таблица 6

Значение кода стабилизации (поле 6)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Стабилизация
2 – 8	Не используются
9	Прочие

4.10 Регулирование кислотности (подкисление)

Код регулирования кислотности определяют в соответствии с таблицей 7 и вносят в поле 7.

Таблица 7

Значение кода регулирования кислотности (поле 7)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Регулирование кислотности (подкисление)
2 – 8	Не используются
9	Прочие

4.11 Термическая обработка сухого яичного белка

Код термической обработки яичного белка определяют в соответствии с таблицей 8 и вносят в поле 8.

Таблица 8

Значение кода термической обработки яичного белка (поле 8)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Термическая обработка яичного белка
2 – 8	Не используются
9	Прочие

4.12 Обработка ионизирующим излучением

Код обработки ионизирующим излучением определяют в соответствии с таблицей 9 и вносят в поле 9.

Таблица 9

Значение кода обработки ионизирующим излучением (поле 9)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Обработка ионизирующим излучением
2 – 8	Не используются
9	Прочие

4.13 Обработка УФ-излучением

Код обработки УФ-излучением определяют в соответствии с таблицей 10 и вносят в поле 10.

Таблица 10

Значение кода обработки УФ-излучением (поле 10)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Обработка УФ-излучением
2 – 8	Не используются
9	Прочие

4.14 Искусственное охлаждение

Код искусственного охлаждения определяют в соответствии с таблицей 11 и вносят в поле 11.

Таблица 11

Значение кода искусственного охлаждения (поле 11)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	–
1	Охлажденный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после упаковывания и последующего охлаждения температуру в толще продукта не ниже 0 °С и не выше 4,0 °С
2	Замороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после упаковывания и последующего замораживания температуру в толще продукта не выше минус 12 °С
3	Глубокозамороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после упаковывания и последующего замораживания температуру в толще продукта не выше минус 18 °С
4 – 8	Не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любого другого способа охлаждения, согласованного между покупателем и продавцом

4.15 Функциональные свойства

Код функциональных свойств определяют в соответствии с таблицей 12 и вносят в поле 12.

Таблица 12

Значение кода функциональных свойств (поле 12)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Традиционная (натуральные)
2	Усиленная пенообразующая способность
3	Усиленная эмульгирующая способность
4	Усиленная желатинизирующая способность
5 – 8	Не используются
9	Может использоваться для описания любой другой усиленной функции, согласованной между покупателем и продавцом

4.16 Использование добавок и ингредиентов

Код использования добавок и ингредиентов определяют в соответствии с таблицей 13 и вносят в поле 13.

Таблица 13

Значение кода добавок и ингредиентов (поле 13)	Наименование требования
00	Не указывается
01	Пищевая(е) добавка(и)
02 – 09	Не используются
10	Добавленный(е) пищевой(ые) ингредиент(ы)
11 – 19	Не используются
20	Добавленная соль
21 – 29	Не используются
30	Добавленный сахар
31 – 39	Не используются
40	Пищевая(е) добавка(и) и добавленный(е) пищевой(е) ингредиент(ы)
41	Пищевая(е) добавка(и) и добавленная соль
42	Пищевая(е) добавка(и) и добавленный сахар
43	Пищевая(е) добавка(и), добавленный(ые) пищевой(е) ингредиент(ы) и соль
44	Пищевая(е) добавка(и), добавленный(е) пищевой(ые) ингредиент(ы) и сахар
45 – 49	Не используются
50	Добавленный(е) пищевой(е) ингредиент(ы) и соль
51	Добавленный(е) пищевой(е) ингредиент(ы) и сахар
52 – 98	Не используются
99	Может использоваться для описания любых других добавок, согласованных между покупателем и продавцом
Примечание – Добавки должны соответствовать требованиям и нормам [1].	

4.17 Уровень качества

Код качества определяют в соответствии с таблицей 14 и вносят в поле 14.

Таблица 14

Значение кода качества (поле 14)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	Должно соответствовать минимальным требованиям, указанным в пункте 4.1
1	Уровень качества	Продукт соответствует уровню качества ГОСТ 30363
2 – 8	Не используются	–
9	Прочие	Уровень или система качества, согласованные между покупателем и продавцом

4.18 Оценка соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия продукта оговоренным требованиям. В таких случаях удостоверяющий орган третьей стороны и подлежащие использованию требования в отношении оценки должны согласовываться между покупателем и продавцом.

Удостоверяющий орган третьей стороны представляет 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 требованиях.

Код оценки соответствия определяют по таблице 15 и вносят в поле 17.

Таблица 15

Значение кода оценки соответствия (поле 17)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Оценка соответствия оговоренным требованиям
2	Оценка в соответствии элементу(ам) оговоренных требований
3	Оценка в соответствии элементам объединенных требований
4 – 8	Не используются
9	Прочие

4.19 Отслеживание происхождения продукции

Для представления 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.

4.20 Пример определения кода

Пример определения кода по следующим требованиям покупателя к продукту: сухой меланж (продукт из целого яйца) в виде порошка, полученного из диетических яиц кур (класса А категории I), пастеризованный и стабилизированный с помощью метода ферментации, произведен без подкисления, термической обработки, обработки ионизирующим излучением или УФ-излучением и не содержит добавок, не подвергался охлаждению.

Продукту присваивается код систему кодирования сухого продукта из целого яйца: 90203111000001001001, который соответствует требованиям покупателя, указанным в таблице 16.

Таблица 16

Номер поля	Наименование требования	Описание требования	Значение кода
1	Продукт	Продукт из яиц кур	90
2	Исходный материал	Диетические яйца куриные (класса А категории I)	2
3	Вид продукта	Сухой меланж (продукт из целого яйца) в виде порошка	03
4	Пастеризация	Пастеризован	1
5	Ферментация	Ферментирован	1
6	Стабилизация (обессахаривание)	Стабилизирован	1
7	Регулирование кислотности (подкис-	Не подкислен	0

Номер поля	Наименование требования	Описание требования	Значение кода
	ление)		
8	Термическая обработка сухого яичного белка	Без термической обработки	0
9	Обработка ионизирующим излучением	Без обработки ионизирующим излучением	0
10	Обработка УФ-излучением	Без обработки УФ-излучением	0
11	Искусственное охлаждение	Не охлажден	0
12	Функциональные свойства	Традиционные (натуральные)	1
13	Использование добавок и ингредиентов	Без добавок	00
14	Уровень качества	Уровень качества по ГОСТ 30363	1
15–16	Не используются	–	0
17	Оценка соответствия	Оценка качества в соответствии с оговоренным стандартом	1

4.21 Маркировка

Маркировка упаковок должна отвечать требованиям [3] и ГОСТ 30363.

Дополнительные сведения: «термически обработанный» и др.

4.22 Упаковка

Продукты упаковывают таким образом, чтобы упаковка соответствовала требованиям [4], обеспечивала их надлежащую защиту, в том числе от загрязнения. Упаковочный материал не должен придавать продуктам из яиц кур посторонний вкус, запах или цвет.

4.23 Коды для обозначения упаковки

Коды для обозначения упаковки с продуктами устанавливают в соответствии с таблицей 17.

Таблица 17

Номер поля	Наименование требования	Номер подпункта	Диапазон значений кода
P1	Масса упаковочной единицы продукции	4.24	0 – 9
P2	Первичная упаковка	4.25	00 – 99
P3	Маркировка первичной упаковки	4.26	0 – 9
P4	Масса первичной упаковки	4.27	0 – 9
P5	Вторичная упаковка	4.28	0 – 9
P6	Масса вторичной упаковки	4.29	00000 – 99999

4.24 Код массы упаковочной единицы продукции

«Упаковочной единицей продукции» считают определенное количество продукта с указанием его массы нетто. Код массы упаковочной единицы определяют в соответствии с таблицей 18 и вносят в поле P1.

Таблица 18

Значение кода массы упаковочной единицы (поле P1)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Масса нетто
2–8	Не используются
9	Прочие

4.25 Код первичной упаковки

Первичная упаковка находится в непосредственном контакте с продуктом и применяется для формирования отдельных потребительских единиц. Код первичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 19 и вносят в поле P2.

Таблица 19

Значение кода первичной упаковки (поле Р2)	Наименование требования
00	Не указывается
01	Пластиковый мешок
02	Банка металлическая
03	Фляга металлическая
04	Канистра/контейнер металлический
05	Бак металлический
06	Контейнер металлический
07	Пластиковое ведро
08	Пластиковая канистра
09	Пластиковый бочонок
10 – 98	Не используются
99	Прочие

4.26 Код маркировки первичной упаковки

Код маркировки первичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 20 и вносят в поле Р3.

Таблица 20

Значение кода маркировки первичной упаковки (поле Р3)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Потребительская маркировка
2	Без маркировки
3 – 9	Не используются

4.27 Код массы первичной упаковки

Масса первичной упаковки представляет собой массу нетто содержащегося в ней продукта.

Код массы первичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 21 и вносят в поле Р4.

Таблица 21

Значение кода массы первичной упаковки (поле Р4)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Масса нетто
2 – 8	Не используются
9	Прочие

4.28 Код вторичной упаковки

Вторичную упаковку используют для защиты и идентификации продукта во время перевозки. Во вторичной упаковке содержится несколько первичных упаковок, и она должна маркироваться в соответствии с требованиями [3]. Код вторичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 22 и вносят в поле Р5.

Таблица 22

Значение кода вторичной упаковки (поле Р5)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Бумажный мешок многослойный (ламинированный)
2	Пластиковый ящик
3	Ящик из гофрированного картона
4–8	Не используются
9	Прочие

4.29 Код массы вторичной упаковки

Масса вторичной упаковки (транспортной упаковки) определяется в виде пятизначного числа с точностью до десятых долей (0000,0 кг). Код массы вторичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 23 и вносят в поле Р6.

Т а б л и ц а 23

Значение кода массы вторичной упаковки (поле Р6)	Наименование требования
00000	Не указывается
00001 – 99999	Указывается в виде пятизначного числа (0000,0 в кг) в килограммах

Библиография

[1] ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[2] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
[3] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
[4] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

УДК 637.44:664:8:006.034 ОКС 67.120.20 ОКП 92 1990

Ключевые слова: продукты из куриных яиц пищевые, торговые описания, основные нормативные положения, обработка продуктов, пастеризация, ферментация, стабилизация, происхождение продукции, уровень качества, маркировка, упаковка, упаковка, хранение, транспортирование, коды для обозначения упаковки

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31 экз. Зак. 1978.

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