МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31655—
2012**

ЯЙЦА ПИЩЕВЫЕ
(индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные)

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» (ГНУ «ВНИТИП»), Некоммерческой организацией «Российский птицеводческий союз» (НО «Росптицесоюз»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 20 июля 2012 г. № 50)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 сентября 2012 г. № 444-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31655—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53404—2009

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «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

© Стандартинформ, 2013

В Российской Федерации 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 2
6 Правила приемки 4
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности пищевых индюшиных, цесариных, перепелиных, страусиных яиц. 7

Поправка к ГОСТ 31655—2012 Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 6 2019 г.)

Поправка к ГОСТ 31655—2012 Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономики Республики Армения

(ИУС № 10 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЯЙЦА ПИЩЕВЫЕ
(индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные)

Технические условия

Food eggs (turkey, guinea-fowl, quail, ostrich). Specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые яйца — индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные (далее — яйца), предназначенные для пищевых целей.

Требования безопасности изложены в 5.2.6, 5.2.7; требования к качеству — в 5.2.2, 5.2.3, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 29329—92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

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

ГОСТ 30364.2—96 Продукты яичные. Методы микробиологического контроля

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим выпускам информационного указателя за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен

Издание официальное

(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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **пищевые яйца (сельскохозяйственной птицы):** Яйца в скорлупе, произведенные сельскохозяйственной птицей, пригодные для непосредственного потребления человеком и переработки с целью получения продуктов питания.

3.2 **мытые яйца:** Яйца, обработанные специальными моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению на территории государства, принявшего стандарт.

3.3 **недостаточно плотный белок:** Белок, который при выливании на гладкую поверхность слегка растекается.

3.4 **незначительно перемещающийся от центра желток:** Видимый, слегка распластанный, подвижный желток.

4 Классификация

4.1 Яйца в зависимости от вида птицы классифицируются по следующим видам: индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные.

4.2 В зависимости от сроков хранения яйца подразделяют по классам на диетические и столовые.

4.2.1 К диетическим яйцам относятся:

- яйца индюшиные, срок хранения которых не превышает 7 сут;
- яйца цесариные, срок хранения которых не превышает 30 сут;
- яйца перепелиные, срок хранения которых не превышает 11 сут;
- яйца страусиные, срок хранения которых не превышает 10 сут.

4.2.2 К столовым яйцам относятся:

- яйца индюшиные, срок хранения которых не превышает 25 сут;
- яйца цесариные, срок хранения которых не превышает 90 сут;
- яйца перепелиные, срок хранения которых не превышает 30 сут;
- яйца страусиные, срок хранения которых не превышает 30 сут.

5 Технические требования

5.1 Яйца должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и производиться с соблюдением требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Яйца по массе, в зависимости от вида, должны соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Вид яиц	Масса одного яйца, г, не менее	Масса 10 яиц, г, не менее
Индюшиные	60	600
Цесариные	36	360
Перепелиные	10	100
Страусиные	650	6500

Яйца в зависимости от их массы по категориям не подразделяются.

Яйца сортируют, маркируют и упаковывают в течение суток после снесения.

5.2.2 Яйца по качественным характеристикам (состоянию воздушной камеры, положению желтка, плотности и цвету белка) должны соответствовать требованиям таблицы 2.

Таблица 2

Вид и класс яиц	Характеристика		
	Состояние воздушной камеры и ее высота	Состояние и положение желтка	Плотность и цвет белка
Индюшиные диетические	Неподвижная, не более 4 мм	Прочный, едва видимый, слегка подвижный при повороте яйца и возвращающийся в центральное положение	Плотный, светлый, прозрачный
Цесариные диетические	Неподвижная, не более 5 мм	Прочный, яркий, слегка подвижный при повороте яйца и возвращающийся в центральное положение	
Перепелиные диетические	Неподвижная, не более 2 мм	Прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается	
Страусиные диетические	Неподвижная, не более 9 мм	Прочный, едва видимый, слегка подвижный при повороте яйца и возвращающийся в центральное положение	
Индюшиные столовые	Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота не более 8 мм	Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	Недостаточно плотный, светлый, прозрачный
Цесариные столовые	Неподвижная или допускается некоторая подвижность, высота не более 12 мм	Прочный, видимый, может слегка перемещаться от центрального положения	
Перепелиные столовые	Неподвижная или допускается некоторая подвижность, высота не более 3 мм	Прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения	
Страусиные столовые	Неподвижная или допускается некоторая подвижность, высота не более 20 мм	Прочный, видимый, перемещающийся от центрального положения	

5.2.3 Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и неповрежденной.

Допускается:

- на скорлупе диетических яиц наличие единичных загрязнений в виде точек или полосок;
- на скорлупе столовых яиц загрязнения в виде пятен, точек и полосок, занимающих не более 1/8 ее поверхности.

5.2.4 Допускается загрязненные яйца обрабатывать специальными моющими средствами, разрешенными к применению в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Яйца, предназначенные для длительного хранения, не следует мыть.

5.2.6 Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов.

5.2.7 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в яйцах должны соответствовать нормам, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждое яйцо маркируют средствами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой. Яйца перепелиные не маркируют.

5.3.2 Яйца маркируют методом штемпелевания, напыления или иным способом, обеспечивающим четкость маркировки. Высота цифр и букв, обозначающих наименование, дату сортировки, должна быть не менее 3 мм.

Допускается наносить на яйца дополнительную информацию (наименование предприятия-производителя или товарный знак).

5.3.3 На диетических яйцах указывают: класс и дату сортировки (число и месяц); на столовых — только класс. Класс яиц при маркировке обозначают: диетические — Д, столовые — С.

5.3.4 На каждую упаковочную единицу потребительской тары наносят маркировку, характеризующую продукт:

- наименование и местонахождение производителя (юридический адрес);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование продукта, вид и класс;
- дату сортировки;
- число яиц;
- срок годности и условия хранения;
- пищевую ценность;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Диетические яйца упаковывают только в потребительскую тару. На потребительскую тару с диетическими яйцами наклеивают легко снимаемую этикетку со словами «Диетические яйца». После окончания срока хранения диетических яиц этикетку удаляют, и они переходят в класс «Столовые яйца».

5.3.5 Продукт может сопровождаться и другой информацией, в том числе рекламной, характеризующей продукт, производителя, а также может наноситься штриховой код.

5.3.6 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно» и «Верх».

5.3.7 На каждую упаковочную единицу транспортной тары на две ее торцевые стенки наносят этикетку с маркировкой, характеризующей продукт:

- наименование и местонахождение производителя (юридический адрес);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование продукта, вид, класс;
- дату сортировки;
- число яиц;
- срок годности и условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.3.8 Маркировка яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Тара (потребительская и транспортная), упаковочные материалы (бугорчатые прокладки) и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям нормативных документов.

5.4.2 Яйца упаковывают отдельно по видам и классам.

5.4.3 Тара, бугорчатые прокладки, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.

Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовляемые из импортных материалов, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающие сохранность и качество яиц при транспортировании и хранении.

Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, установленными на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.4 Упаковка яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Яйца принимают партиями.

Партией считается любое количество яиц одного вида, класса и одной даты сортировки, упакованное в одну упаковочную единицу транспортной тары и оформленное одним документом о качестве и безопасности.

6.2 Каждую партию яиц сопровождают одним документом, удостоверяющим соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта, ветеринарным документом, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается наличие в одном транспортном средстве нескольких партий (не более пяти), близких по дате сортировки, каждая из которых должна быть оформлена одним удостоверением о качестве и безопасности и одним ветеринарным документом.

6.3 Для проверки соответствия качественных характеристик яиц (см. 5.2.2), посторонних запахов (см. 5.2.6), состояния скорлупы (см. 5.2.3) требованиям настоящего стандарта от партии яиц проводят выборку в соответствии с требованиями таблицы 3.

Таблица 3

Количество яиц в партии, шт.	Объем выборки, %
До 360 включ.	10
От 361 » 3600 »	5
» 3601 » 10800 »	3
» 10801 » 36000 »	1

Яйца в поврежденной таре подвергают 100 % рассортировке.

6.4 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов (ртути, кадмия, свинца, мышьяка), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей устанавливает производитель продукции в программе производственного контроля.

6.5 В каждой партии яиц проводят проверку соответствия качества упаковывания, правильности маркирования, чистоты и целостности скорлупы, качественных характеристик (состояния воздушной камеры, положения желтка, плотности и цвета белка) и наличия постороннего запаха требованиям настоящего стандарта.

6.6 При получении неудовлетворительных результатов при контроле отобранной выборки яиц хотя бы по одному из показателей проводят повторный контроль образцов, взятых от той же партии яиц.

Результаты повторного контроля считаются окончательными и распространяются на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб

7.1.1 Для определения качественных характеристик, чистоты скорлупы, запаха отбирают от объема выборки 50 % яиц по 6.3.

Для определения содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микробиологических показателей от объединенной выборки отбирают 25 % яиц по 6.3.

7.2 Определение чистоты скорлупы, запаха содержимого яиц, плотности и цвета белка

Метод заключается в оценке чистоты скорлупы (5.2.3), запаха содержимого яиц (5.2.6), плотности и цвета белка (5.2.2).

7.2.1 Чистоту скорлупы отобранных яиц проверяют визуально при ярком рассеянном свете или люминесцентном освещении в части объединенной пробы продукта.

7.2.2 Запах содержимого яиц определяют органолептически.

7.2.3 Плотность и цвет белка определяют визуально путем выливания яйца на гладкую поверхность.

7.3 Определение массы яиц

7.3.1 Средства измерения:

- весы по ГОСТ 24104 и ГОСТ 29329.

Допускается применение других средств измерений, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

7.3.2 Каждую отобранную упаковочную единицу взвешивают по ГОСТ 24104 с погрешностью не более 0,1 кг, затем освобождают от содержимого и взвешивают пустую упаковку с прокладками.

Массу яиц каждой упаковочной единицы определяют по разности массы упаковки с содержимым и массы пустой упаковки с прокладками.

7.3.3 Массу яиц определяют путем взвешивания на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 50 кг.

7.3.4 Массу одного яйца, а также массу 10 яиц определяют взвешиванием на лабораторных весах по ГОСТ 24104 с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания до 1 г.

7.4 Определение состояния воздушной камеры, ее высоты, состояния и положения желтка и целостности скорлупы

7.4.1 Метод основан на просвечивании яиц на овоскопе.

7.4.2 Состояние воздушной камеры и ее высоты, состояние и положение желтка и целостность скорлупы определяют просвечиванием яиц на овоскопе путем их поворачивания.

Высоту воздушной камеры измеряют при помощи шаблона-измерителя (рисунок 1) при просвечивании яиц на овоскопе.

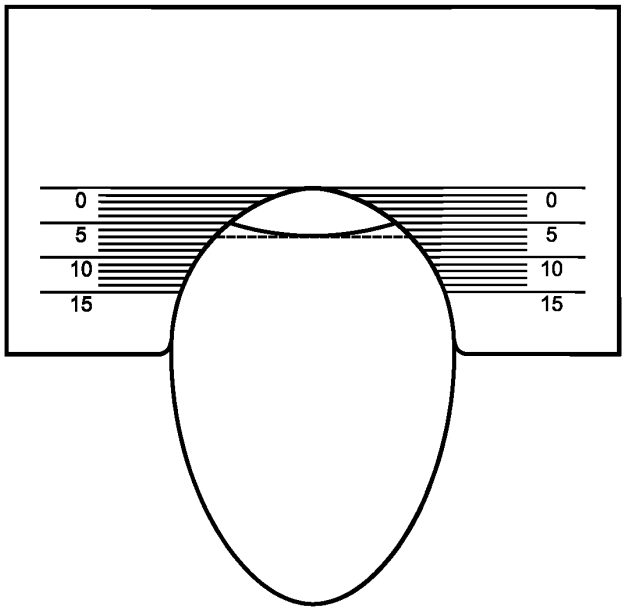

Рисунок 1 — Шаблон — измеритель для яиц, мм

7.5 Подготовка проб и их минерализация для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.6 Определение содержания токсичных элементов

Содержание свинца определяют по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Содержание мышьяка определяют по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538.

Содержание кадмия определяют по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Содержание ртути определяют по ГОСТ 26927.

7.7 Определение пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение антибиотиков — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение радионуклидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 30364.2.

7.11 После проведения испытаний яйца с неповрежденной скорлупой присоединяют к партии.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Яйца транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований.

8.1.2 Транспортирование яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.2 Хранение

8.2.1 Индюшиные яйца хранят при температуре от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:

- диетические яйца — не более 7 сут;
- столовые яйца — не более 25 сут.

Цесариные яйца хранят при температуре от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:

- диетические яйца — не более 30 сут;
- столовые яйца — не более 90 сут.

Перепелиные яйца хранят при температуре от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 80 %:

- диетические яйца — не более 11 сут;
- столовые яйца — не более 30 сут.

Страусиные яйца хранят при температуре от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 65 % до 70 %:

- диетические яйца — не более 10 сут;
- столовые яйца — не более 30 сут.

8.2.2 Хранение мытых яиц при температуре от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 65 % до 95 % — не более 12 сут.

8.2.3 Хранение яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.2.4 Срок годности устанавливает производитель с указанием условий хранения.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности пищевых индюшиных, цесариных, перепелиных, страусиных яиц

А.1 Пищевая и энергетическая ценность яиц в 100 г продукта приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование яиц	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Индюшиные	13,1	11,7	169
Цесариные	13,5	12,0	162
Перепелиные	11,9	13,1	168
Страусиные	12,2	11,7	118

УДК 637.451:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: яйца индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные, область применения, нормативные ссылки, определения, классификация, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 15.08.2013. Подписано в печать 09.09.2013. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40.
Уч.-изд. л. 1,09. Тираж 130 экз. Зак. 986.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru