ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54486— 2011

ЯЙЦА ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

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 — по ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИТИП» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 090 «Птицеводство»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 7 ноября 2011 г. № 518-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «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, 2012

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 Термины и определения 1

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области птицеводства, касающихся пищевых яиц сельскохозяйственной птицы (куриных, индюшиных, цесариных, перепелиных, страусиных), их качественные показатели и дефекты.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЯЙЦА ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Food eggs.
Terms and definitions

Дата введения — 2012—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области птицеводства, касающихся пищевых яиц сельскохозяйственной птицы (куриных, индюшиных, цесариных, перепелиных, страусиных), их качественные показатели и дефекты.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы в указанной области, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

1 **пищевое яйцо (сельскохозяйственной птицы):** Яйцо в скорлупе, произведенное сельскохозяйственной птицей, пригодное для непосредственного потребления человеком и переработки с целью получения продуктов питания.

Примечание — Яйцо пищевое в зависимости от вида птицы подразделяют на куриное, цесариное, индюшиное, перепелиное, страусиное.

2 **куриное диетическое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 20 °С не превышает 7 сут.

3 **цесариное диетическое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 30 сут.

4 **индюшиное диетическое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 7 сут.

5 **перепелиное диетическое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 11 сут.

6 **страусиное диетическое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 10 сут.

7 **куриное столовое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 20 °С не превышает 25 сут, и яйцо, которое хранилось в холодильниках при температуре от минус 2 °С до 0 °С не более 90 сут.

8 **цесариное столовое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 90 сут.

9 **индюшиное столовое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 25 сут.

10 **перепелиное столовое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 30 сут.

Издание официальное

11 **страусиное столовое яйцо:** Пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 30 сут.

12 **свежее яйцо:** Пищевое яйцо, собираемое ежедневно.

13 **охлажденное яйцо:** Пищевое яйцо, которое было охлаждено в помещениях с искусственно поддерживаемой температурой от минус 2 °С до плюс 8 °С.

14 **несвежее яйцо:** Пищевое яйцо с темным глянцем на скорлупе, серовато-мраморного цвета или с блестящей скорлупой.

15 **мытое яйцо:** Пищевое яйцо, обработанное специальными дезинфицирующими моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

16 **специальное яйцо:** Пищевое яйцо, полученное при специальном откорме на рационе, обогащенном питательными веществами.

17 **удлиненное яйцо:** Пищевое яйцо вытянутой формы с трудно различимыми тупым и острым концами.

18 **усеченное яйцо:** Пищевое яйцо, у которого одна сторона скорлупы, в результате деформации, имеет вид конуса.

19 **округлое яйцо:** Пищевое яйцо с равными продольным и поперечным диаметрами.

20 **белок яйца:** Составная часть содержимого яйца, представляющая собой студенистое прозрачное образование, окружающее желток.

21 **желток яйца:** Составная часть яйца, представляющая собой сферическое образование желтого цвета и вязкой консистенции.

22 **жидкий белок:** Белок, который при выливании на гладкую поверхность растекается.

23 **перемещающийся от центра желток:** Видимый распластанный, подвижный желток.

24 **скорлупа яйца:** Наружная твердая известковая оболочка яйца, состоящая из органической основы и неорганических солей.

25 **старение яйца:** Процесс морфологических и биохимических изменений, происходящих в яйце в период хранения и ухудшающих его пищевые качества.

26 **усушка яйца:** Потеря массы яйца в период хранения за счет испарения влаги и увеличения воздушной камеры.

27 **масса яйца:** Величина яйца, выраженная в граммах.

28 **форма яйца:** Наружный вид яйца.

Примечание — Форма яиц может быть: **нормальной, удлиненной, округлой, усеченной.**

29

воздушная камера яйца: Полость в тупом конце яйца между внутренней и наружной подскорлупными оболочками, заполненная воздухом.
[ГОСТ 18437—88, статья 139]

30

индекс формы яйца: Показатель качества яйца, определяемый отношением поперечного диаметра к продольному, выражаемый в процентах.
[ГОСТ 18437—88, статья 136]

31

индекс белка: Показатель качества белка, определяемый отношением высоты белка к средней величине его большого и малого диаметра.
[ГОСТ 18437—88, статья 137]

32

индекс желтка: Показатель качества желтка, определяемый отношением высоты желтка к его диаметру.
[ГОСТ 18437—88, статья 138]

33 **безжелтковое яйцо:** Пищевое яйцо с отсутствием желтка.

34 **двухжелтковое яйцо:** Пищевое яйцо, характеризующееся наличием двух желтков, и каждый желток окружен самостоятельным слоем плотного белка или общей оболочкой, образованной белком.

35 **двойное яйцо:** Пищевое яйцо, характеризующееся наличием одного яйца или его фрагментов в другом.

36 **яйцо с нарушенной симметрией:** Пищевое яйцо с нарушением симметрии составляющих частей яйца.

Примечание — Пищевое яйцо с нарушенной симметрией возникает в результате сужения яйцевода.

37 **бесскорлупное яйцо:** Пищевое яйцо, характеризующееся отсутствием сформировавшейся скорлупы.

Примечание — Яйцо имеет только подскорлупную оболочку.

38 **бой яйца:** Дефект пищевого яйца, при котором нарушена целостность скорлупы.

39 **насечка яйца:** Разновидность боя яйца, при котором скорлупа имеет трещину без повреждения подскорлупной оболочки, видимую при просвечивании.

40 **мраморность скорлупы яйца:** Дефект пищевого яйца, вызванный чередованием светлых и темных пятен в структуре скорлупы, обнаруживаемых при овоскопировании и внешнем осмотре пищевого яйца, вызванное неравномерным отложением органических минеральных веществ.

41 **шероховатость скорлупы яйца:** Дефект пищевого яйца, вызванный нарушением у несушек минерального и витаминного обмена, характеризующийся тонкой хрупкой скорлупой и мелким зернистым налетом на концах яйца.

42 **малое пятно яйца:** Дефект пищевого яйца, характеризующийся наличием одного или нескольких неподвижных пятен под скорлупой общим размером не более 1/8 поверхности всего яйца.

43 **большое пятно яйца:** Технический брак пищевого яйца, характеризующийся наличием под скорлупой яйца пятна размером более 1/8 поверхности всего яйца.

44 **тек яйца:** Технический брак пищевого яйца, вызванный повреждением скорлупы и подскорлупной оболочки.

45 **присушка яйца:** Технический брак пищевого яйца, характеризующийся присохшим к скорлупе желтком.

46 **выливка яйца:** Технический брак пищевого яйца, характеризующийся частичным смешиванием желтка с белком при частичном разрыве желточной оболочки.

47 **кислое яйцо:** Технический брак пищевого яйца, при котором пищевое яйцо, содержащее Esherichia coli, выделяет специфический запах при раздавливании.

48 **запашистое яйцо:** Технический брак пищевого яйца, при котором пищевое яйцо имеет посторонний запах.

49 **затхлое яйцо:** Технический брак пищевого яйца, при котором пищевое яйцо имеет адсорбировавший запах плесени или заплесневелую поверхность скорлупы.

50 **красюк яйца:** Технический брак пищевого яйца, при котором содержимое пищевого яйца окрашено в оранжево-красный цвет в результате разрыва желточной оболочки и смешивания желтка с белком или в результате смешивания белка с кровью.

51 **плесень яйца:** Технический брак пищевого яйца, при котором содержимое пищевого яйца поражено патогенными грибами.

52 **зеленая гниль яйца:** Технический брак пищевого яйца, при котором белок яйца поражен гнилостными бактериями зеленого цвета с резким запахом.

53 **кровяное кольцо яйца:** Технический брак пищевого яйца, при котором на поверхности желтка или в белке имеются кровяные включения, видимые при овоскопировании.

Алфавитный указатель терминов

белок жидкий	**22**
белок яйца	**20**
бой яйца	**38**
выливка яйца	**46**
гниль яйца зеленая	**52**
желток, перемещающийся от центра	**23**
желток яйца	**21**
индекс белка	**31**
индекс желтка	**32**
индекс формы яйца	**30**
камера яйца воздушная	**29**
кольцо яйца кровяное	**53**
красюк яйца	**50**
масса яйца	**27**
мраморность скорлупы яйца	**40**
насечка яйца	**39**
плесень яйца	**51**
присушка яйца	**45**
пятно яйца большое	**43**
пятно яйца малое	**42**
скорлупа яйца	**24**
старение яйца	**25**
тек яйца	**44**
усушка яйца	**26**
форма яйца	**28**
шероховатость скорлупы яйца	**41**
яйцо безжелтковое	**33**
яйцо бесскорлупное	**37**
яйцо двойное	**35**
яйцо двухжелтковое	**34**
яйцо диетическое индюшиное	**4**
яйцо диетическое куриное	**2**
яйцо диетическое перепелиное	**5**
яйцо диетическое страусиное	**6**
яйцо диетическое цесариное	**3**
яйцо запашистое	**48**
яйцо затхлое	**49**
яйцо кислое	**47**
яйцо мытое	**15**
яйцо несвежее	**14**
яйцо округлое	**19**
яйцо охлажденное	**13**
яйцо пищевое	**1**

яйцо свежее 12
яйцо с нарушенной симметрией 36
яйцо специальное 16
яйцо столовое индюшиное 9
яйцо столовое куриное 7
яйцо столовое перепелиное 10
яйцо столовое страусиное 11
яйцо столовое цесариное 8
яйцо удлиненное 17
яйцо усеченное 18

УДК 637.451:006.354 ОКС 67.120.20 С78 ОКП 98 4135

Ключевые слова: яйцо пищевое, термин, определение, дефекты яйца, качество яиц, специальное яйцо

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 07.06.2012. Подписано в печать 22.06.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,63. Тираж 181 экз. Зак. 569.

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