Н А Ц И О Н А Л Ь Н Ы Е С Т А Н Д А Р Т Ы

ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

Вниманию читателей!

Федеральное государственное унитарное предприятие «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» (ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ») подготовил к изданию в 2012 году сборники национальных стандартов, скомплектованные по отраслевому (тематическому) принципу.

В сборники включаются официальные публикации стандартов со всеми изменениями и поправками, утвержденными (принятыми) на дату издания сборника.

В 2012 году выйдут в свет сборники стандартов по следующей тематике:

Единая система технологической документации (ГОСТы 3.1001 . . . 3.1123)

ЕСКД. Обозначения графические условные в схемах (ГОСТы 2.782 . . . 2.797)

ЕСКД. Обозначения условные графические в схемах (ГОСТы 2.752 . . . 2.781)

ЕСКД. Правила выполнения чертежей различных изделий (ГОСТы 2.421 . . . 2.431)

Продукты яичные

Рыба и рыбные продукты. Рыбная кулинария и икра. Технические условия

Сахар. Технические условия. Правила приемки. Методы анализа

Сахарные кондитерские изделия. Технические условия. Правила приемки

Сахарные кондитерские изделия. Методы анализа

Стальной листовой прокат. Сортамент

Электроустановки зданий. Требования по обеспечению безопасности. Часть 1

Электроустановки зданий. Требования по обеспечению безопасности. Часть 2

Контроль качества воздуха

Информация о составе каждого сборника содержится в № 8 за 2011 год, издаваемого ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» приложения к информационному указателю стандартов (ИУС) — «Бланк заказа».

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53155— 2008

ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ И СУХИЕ ПИЩЕВЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

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—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ «ВНИИПП» Россельхозакадемии), Некоммерческой организацией «Российский птицеводческий союз» (НО «Росптицесоюз»)

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 18 декабря 2008 г. № 593-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2011 г.

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, 2009
© 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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ И СУХИЕ ПИЩЕВЫЕ

Технические условия

Food egg liquid and dry products.
Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на жидкие и сухие пищевые яичные продукты (далее — яичные продукты), выработанные из пищевых куриных яиц и предназначенные для производства продуктов питания и реализации.

Настоящий стандарт не распространяется на пищевые яичные продукты с добавками, за исключением пищевой поваренной соли и сахара.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.4, 4.2.5, требования к качеству — в 4.2.1 — 4.2.3, к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96)* Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52121—2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

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 2226—88 (ИСО 6590-1—83, ИСО 7023—83)** Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 5037—97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

ГОСТ 5981—88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

* С 1 января 2010 г. на территории Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 7218—2008 .

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53361—2009.

Издание официальное

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продуктов мясной и молочной промышленности. Технические условия

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 пленочные. Общие технические условия

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. 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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

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

ГОСТ 30363—96** Продукты яичные. Общие технические условия

ГОСТ 30364.0—97*** Продукты яичные. Методы отбора проб и органолептического анализа

ГОСТ 30364.1—97*[4] Продукты яичные. Методы физико-химического контроля

ГОСТ 30364.2—99*[5] 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 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 Классификация

3.1 Яичные продукты вырабатывают в виде яичного меланжа, яичного желтка и яичного белка.

3.2 В зависимости от технологии производства яичные продукты вырабатывают жидкие и сухие.

3.3 В зависимости от температуры в толще продукта яичные продукты по термическому состоянию подразделяют на охлажденные — с температурой не выше 4 °С, замороженные — с температурой не выше минус 12 °С и глубоко замороженные — с температурой не выше минус 18 °С.

4 Технические требования

4.1 Яичные продукты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции по выработке пищевых яичных продуктов [1], с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*[6].

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям яичные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

---

* С 1 января 2012 г. на территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54004—2010.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53155—2008.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53669—2009.

*[4] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53746—2009.

*[5] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53944—2010.

*[6] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — санитарными и ветеринарными нормами и правилами, утвержденными в установленном порядке [2] — [4].

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика яичного продукта	
	жидкого	сухого
Внешний вид и консистенция	Однородный продукт без посторонних примесей	
	Без остатков скорлупы, пленок, твердый в замороженном состоянии, жидкий в охлажденном и размороженном состоянии, при этом желток — более густой	Порошкообразный или в виде гранул, комочки легко разрушаются при надавливании пальцем
Цвет: меланжа и желтка белка	От желтого до оранжевого От светло-желтого до светло-зеленого	От светло-желтого до оранжевого От белого до желтоватого
Запах и вкус	Свойственный яичным продуктам, без посторонних	

4.2.2 По физико-химическим показателям яичные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для яичного продукта					
	жидкого			сухого		
	меланжа	белка	желтка	меланжа	белка	желтка
Массовая доля, %, не менее: сухого вещества	23,5	11,5	43,0	95,0	92,0	95,0
жира	10,0	—	26,0	38,0	—	53,0
белковых веществ	10,0	11,0	15,0	45,0	85,0	35,0
Массовая доля свободных жирных кислот в жире, в пересчете на олеиновую, %, не более	—	—	—	3,5	—	3,5
Растворимость, %	—	—	—	Не менее 85,0	Не менее 90,0	Не более 40,0
Концентрация водородных ионов, pH	Не менее 7,0	Не менее 8,0	Не менее 5,9	—	—	—
Альфа-амилазный тест	Отрицательный					
Посторонние примеси	Не допускаются					

Примечания

1 Для сухих яичных продуктов растворимость, массовую долю жира и белковых веществ рассчитывают в пересчете на сухое вещество.

2 Для соответствия значений физико-химических показателей яичных продуктов требованиям настоящего стандарта они могут быть нормализованы путем добавления к яичному меланжу белка или желтка, к яичному желтку — белка.

4.2.3 Жидкие яичные продукты пастеризуют с последующим охлаждением до температуры в толще продукта не выше 4 °С.

4.2.4 Микробиологические показатели яичных продуктов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2.5 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), радионуклидов, антибиотиков, пестицидов в яичных продуктах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2] — [4].

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки яичных продуктов следует применять:

яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;

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

4.3.2 Используемое сырье должно сопровождаться документами, удостоверяющими его качество и безопасность, и соответствовать требованиям [4].

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества яичных продуктов и должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации в течение всего срока годности, а также должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.2 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 (общие требования — по разделу 3, к продукции — по 4.3.10). Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продукта приведены в приложении А.

4.4.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

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

4.4.4 На каждую единицу транспортной тары с яичным продуктом наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 4.4.2. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

4.4.5 Маркировка яичных продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии, документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность и качество яичных продуктов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены в установленном порядке для контакта с аналогичными пищевыми продуктами.

4.5.2 Для сухих яичных продуктов тара должна быть жиронепроницаемой (для жиросодержащих) и должна защищать продукт от влаги и порчи.

4.5.3 Яичные продукты, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую тару.

4.5.4 В качестве потребительской тары применяют:

- пакеты из комбинированного материала на полиэтиленовой основе СТАР АСЕПТ по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;

- пакеты из комбинированного материала на картонной основе Тетра Брик Асептик и Тетра Пак по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;

- асептические трехслойные мешки «Бэг-ин-Бокс» по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;

- металлические банки по ГОСТ 5981.

4.5.5 Яичные продукты в потребительской таре упаковывают в транспортную тару — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 или полимерные по ГОСТ Р 51289, а также яичные продукты могут быть упакованы в мешки бумажные непропитанные 4- или 5-слойные по ГОСТ 2226 с предварительно вложенным вкладышем по ГОСТ 12302 и ГОСТ 19360 или изготовленные из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354, фляги по ГОСТ 5037, контейнеры, бочки полиэтиленовые многооборотные.

4.5.6 Допускается использовать другие виды транспортной и потребительской тары, скрепляющие средства и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные в установленном порядке для контакта с аналогичными пищевы-

ми продуктами, обеспечивающие сохранность, качество и безопасность яичных продуктов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.7 В каждую единицу транспортной тары упаковывают яичный продукт одного наименования, одной даты выработки и термического состояния и одного вида упаковки.

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

4.5.9 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5 Правила приемки

5.1 Яичные продукты принимают партиями. Партией считают любое количество яичного продукта одного наименования, одного термического состояния, одного вида упаковки, выработанное на одном предприятии за одну смену и сопровождаемое одним документом установленной формы, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным сопроводительным документом, оформленным в соответствии с утвержденным порядком [5].

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование, адрес, телефон предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование продукта;
- номер партии;
- количество единиц продукции в транспортной таре;
- количество транспортной тары;
- дату изготовления, дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность яичных продуктов, выдает и подписывает ответственное лицо предприятия — изготовителя продукта в установленном порядке.

5.2 Для оценки яичных продуктов на соответствие требованиям настоящего стандарта выборку отбирают случайным образом в соответствии с требованиями таблицы 3.

Таблица 3

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

Количество единиц продукции, отбираемое из общего объема выборки для контроля, корректируют в зависимости от методов контроля.

5.3 Качество продукции в нечетко маркированной или дефектной таре проверяют отдельно, и результаты распространяют только на продукцию в этой таре.

5.4 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.

5.5 Результаты испытаний оформляют протоколом в установленном порядке.

5.6 Органолептические показатели и температуру яичных продуктов определяют в каждой партии.

5.7 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

5.8 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), пестицидов, антибиотиков и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Объем выборки — по 5.2.

6.2 Отбор проб — по ГОСТ 30364.0, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Подготовка проб к микробиологическому контролю — по ГОСТ 26669, ГОСТ 30364.0.

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ Р 51446.

6.3 Определение органолептических показателей и массы нетто упаковочной единицы — по ГОСТ 30364.0.

6.4 Определение физико-химических показателей:

- растворимости — по ГОСТ 30364.1;
- массовой доли сухих веществ — по ГОСТ 30364.1;
- массовой доли белковых веществ — по ГОСТ 30364.1;
- массовой доли свободных жирных кислот в жире, в пересчете на олеиновую — по ГОСТ 30364.1;
- массовой доли жира — по ГОСТ 30364.1;
- посторонних примесей — по ГОСТ 30364.1;
- концентрации водородных ионов — по ГОСТ 30364.1;
- альфа-амилазного теста — по ГОСТ 30364.1;
- температуры — по ГОСТ 30364.1.

6.5 Методы контроля микробиологических показателей — по ГОСТ 30364.2, [6].

6.6 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [7], [8]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [9];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, [10];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [10].

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [11], [12].

6.8 Определение пестицидов — [13], [14], [15].

6.9 Определение радионуклидов — [16], [17], [18].

6.10 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 6.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Яичные продукты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований.

7.2 Транспортирование и хранение яичных продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.3 При перевозке жидкого охлажденного яичного продукта температура в его толще должна быть не выше 4 °С, замороженного — не выше минус 12 °С, глубоко замороженного — не выше минус 18 °С.

7.4 Яичные продукты хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях.

7.5 Рекомендуемые сроки годности с даты выработки:

- сухих яичных продуктов:

при температуре не выше 20 °С — не более 6 мес;

при температуре не выше 4 °С — не более 24 мес;

- жидких охлажденных яичных продуктов:

при температуре не выше 4 °С — не более 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе, не более 6 ч с момента окончания технологического процесса;

- жидких замороженных яичных продуктов:

при температуре не выше минус 18 °С — не более 15 мес;

при температуре не выше минус 12 °С — не более 10 мес.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности в 100 г яичного пищевого продукта

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

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не менее	Энергетическая ценность, ккал
Жидкие яичные продукты:			
яичный меланж	10,0	10,0	130,0
яичный белок	11,0	—	44,0
яичный желток	15,0	26,0	294,0
Сухие яичные продукты:			
яичный меланж	45,0	38,0	522,0
яичный белок	85,0	—	340,0
яичный желток	35,0	53,0	617,0

Расчет энергетической ценности проводят по [4] (пункт 14.10).

Библиография

[1] Технологическая инструкция по выработке яичных продуктов, разработанная и утвержденная ГУ ВНИИПП, М., 2008 г.

[2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.

[3] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87 — Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, М., 1987 г.

[4] СанПиН 2.3.2.1078—2001 — Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[5] Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов, утвержденные Минсельхозом России (Приказ от 16.11.2006 № 422)

[6] МУК 4.2.590—96 — Методические указания. Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»

[7] МУК 4.1. 985—2000 — Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[8] МУК 01-19/47-11—92 — Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах

[9] МУ 5178—90 — Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[10] МУК 4.1.986—2000 — Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[11] МУ 3049—84 — Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[12] МУК 4.2.026—95 — Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[13] МУ 2142—80 — Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[14] МУ 1222—75 — Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое

[15] ГН 1.2.1323—2003 — Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды

[16] МУК 2.6.1.1194—2003 — Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[17] МУ 5778—91 — Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. М., 1991 г., Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89

[18] МУ 5779—91 — Методические указания. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. М., 1991 г., Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89

УДК 637.44:664:8:006.354 ОКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1990

Ключевые слова: продукты яичные жидкие и сухие, нормативные ссылки, классификация, характеристики, требования к сырью, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

gost.e-ecolog.ru