ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52943— 2008

Птицеперерабатывающая промышленность

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЯИЦ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ «ВНИИПП» 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 30 июля 2008 г. № 150-ст

4 Настоящий стандарт разработан с учетом основных нормативных положений европейского стандарта UNECE 63 «Реализация и качественный контроль продуктов из куриных яиц для использования в пищевой промышленности»

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2018 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». 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 ежемесячного 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.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2018

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
3 Алфавитный указатель терминов 3

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области птицеперерабатывающей промышленности, касающихся пищевых продуктов переработки яиц сельскохозяйственной птицы, получаемых в промышленных условиях.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Нерекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Нрк».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

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

Приведенные определения можно, при необходимости, изменять, 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.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы — светлым, а синонимы — курсивом.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Птицеперерабатывающая промышленность

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЯИЦ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Poultry Processing industry. Products food processed from industrial poultry eggs. Terms and definitions

Дата введения — 2009—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области птицеперерабатывающей промышленности, касающихся пищевых продуктов переработки пищевых яиц сельскохозяйственной птицы, получаемых в промышленных условиях.

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

Примечание — Пищевые яйца в зависимости от вида птицы могут подразделяться, например, на куриное, перепелиное, индюшиное.

2 **пищевой продукт переработки яиц (сельскохозяйственной птицы):** Пищевой продукт, полученный в промышленных условиях в результате проведения комплекса технологических процессов и/или операций, изменяющих начальные свойства пищевого яйца сельскохозяйственной птицы.

3 **сортировка пищевых яиц (сельскохозяйственной птицы):** Технологическая операция, направленная на отделение яиц, не соответствующих требованиям, предъявляемым к пищевым яйцам сельскохозяйственной птицы.

4 **санитарная обработка пищевых яиц (сельскохозяйственной птицы):** Мойка и дезинфекция поверхности скорлупы пищевых яиц сельскохозяйственной птицы.

5 **разбивание пищевых яиц (сельскохозяйственной птицы):** Технологическая операция, направленная на нарушение целостности скорлупы яиц сельскохозяйственной птицы с целью отделения ее от содержимого.

Примечание — В результате разбивания пищевых яиц сельскохозяйственной птицы получают либо яичную, либо желточную и белковую массы, используемые в дальнейшем при выработке пищевых продуктов переработки яиц.

6 **фильтрация яичной [белковой, желточной] массы:** Технологическая операция, направленная на освобождение яичной [белковой, желточной] массы от твердых частиц.

Примечание — К твердым частицам в яичной [белковой, желточной] массе относится скорлупа.

7 **гомогенизация яичной [белковой, желточной] массы:** Технологическая операция, направленная на создание устойчивой во времени однородной структуры яичной [белковой, желточной] массы.

Издание официальное

8 **пастеризация яичной [белковой, желточной] массы:** Технологическая операция, направленная на уничтожение болезнетворных микроорганизмов и подавление жизнедеятельности микроорганизмов, вызывающих порчу яичной [белковой, желточной] массы, путем ее однократного нагревания.

9 **яичный меланж:** Пищевой продукт переработки яиц сельскохозяйственной птицы, полученный из яичной массы, прошедшей фильтрацию, гомогенизацию и пастеризацию.

10 **купажированный яичный меланж:** Яичный меланж заданного состава, полученный из яичной массы с добавлением яичного белка или яичного желтка.

11 **яичный желток [белок]:** Пищевой продукт переработки яиц сельскохозяйственной птицы, полученный из желточной [белковой] массы, прошедшей фильтрацию, гомогенизацию и пастеризацию.

12 **жидкий яичный меланж [белок, желток]:** Яичный меланж [белок, желток], выработанный без добавления или удаления воды.

13 **концентрированный яичный меланж [белок]:** 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.

14 **охлажденный яичный меланж [белок, желток]:** Жидкий яичный меланж [белок, желток] или концентрированный яичный меланж [белок], подвергнутый охлаждению, с температурой в толще продукта от 0 ^{0}С до 4 ^{0}С.

15 **замороженный яичный меланж [белок, желток]** (Нрк. *мороженый яичный продукт*): Жидкий яичный меланж [белок, желток] или концентрированный яичный меланж [белок], подвергнутый замораживанию, с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С.

16 **глубокозамороженный яичный меланж [белок, желток]:** Жидкий яичный меланж [белок, желток] или концентрированный яичный меланж [белок], подвергнутый замораживанию, с температурой в толще продукта не выше минус 18 °С.

17 **сухой яичный меланж [белок, желток]** (Нрк. *сухой порошок*): Жидкий яичный меланж [белок, желток] или концентрированный яичный меланж [белок], из которого удалена вода до достижения в нем значения массовой доли сухих веществ 95 % и более.

18 **ферментированный яичный меланж [белок, желток]:** Яичный меланж [белок, желток], полученный в результате воздействия ферментов с целью изменения его функциональных свойств.

19 **обессахаренный яичный меланж [белок, желток]:** Яичный меланж [белок, желток], полученный в результате применения технологических операций по удалению содержащихся в нем сахаров.

20 **подкисленный яичный меланж [белок, желток]:** Яичный меланж [белок, желток], полученный в результате применения технологических операций по введению в его состав регуляторов кислотности.

21 **полуфабрикат из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы:** Пищевой продукт, изготовленный в промышленных условиях непосредственно из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы в скорлупе или без нее, подготовленный к дальнейшей кулинарной обработке.

Примечания

1 Полуфабрикат из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы может быть изготовлен с добавлением определенных рецептурой ингредиентов, например, животного и/или растительного происхождения.

2 В зависимости от термической обработки полуфабрикат из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы может быть охлажденным, замороженным, глубокозамороженным.

22 **полуфабрикат из яичного меланжа [белка, желтка]:** Пищевой продукт, изготовленный в промышленных условиях из яичного меланжа [белка, желтка], подготовленный к дальнейшей кулинарной обработке.

Примечания

1 Полуфабрикат из яичного меланжа [белка, желтка] может быть изготовлен с добавлением определенных рецептурой ингредиентов, например, животного и/или растительного происхождения.

2 В зависимости от термической обработки полуфабрикат из яичного меланжа [белка, желтка] может быть охлажденным, замороженным, глубокозамороженным.

23 **кулинарное изделие из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы:** Пищевой продукт, изготовленный в промышленных условиях непосредственно из яиц сельскохозяйственной птицы в скорлупе или без нее, подвергнутый кулинарной обработке и готовый к употреблению.

Примечания

1 В зависимости от кулинарной обработки кулинарное изделие из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы может быть, например, вареным, жареным.

2 В зависимости от термической обработки кулинарное изделие из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы может быть охлажденным, замороженным, глубокозамороженным.

24 **кулинарное изделие из яичного меланжа [белка, желтка]:** Пищевой продукт, изготовленный в промышленных условиях из яичного меланжа [белка, желтка], подвергнутый кулинарной обработке и готовый к употреблению.

Примечания
1 В зависимости от кулинарной обработки кулинарное изделие из яичного меланжа [белка, желтка] может быть, например, вареным, жареным.
2 В зависимости от термической обработки кулинарное изделие из яичного меланжа [белка, желтка] может быть охлажденным, замороженным, глубокозамороженным.

Алфавитный указатель терминов

белок яичный глубокозамороженный 16
белок яичный 11
белок яичный жидкий 12
белок яичный замороженный **15**
белок яичный концентрированный 13
белок яичный обессахаренный 19
белок яичный охлажденный 14
белок яичный подкисленный 20
белок яичный сухой 17
белок яичный ферментированный 18
гомогенизация белковой массы 7
гомогенизация желточной массы 7
гомогенизация яичной массы 7
желток яичный 11
желток яичный глубокозамороженный 16
желток яичный жидкий 12
желток яичный замороженный 15
желток яичный обессахаренный 19
желток яичный охлажденный 14
желток яичный подкисленный 20
желток яичный сухой 17
желток яичный ферментированный 18
изделие из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы кулинарное 23
изделие из яичного белка кулинарное 24
изделие из яичного желтка кулинарное 24
изделие из яичного меланжа кулинарное 24
меланж яичный 9
меланж яичный глубокозамороженный 16
меланж яичный жидкий 12
меланж яичный замороженный 15
меланж яичный концентрированный 13
меланж яичный купажированный 10
меланж яичный обессахаренный 19
меланж яичный охлажденный 14
меланж яичный подкисленный 20
меланж яичный сухой 17

меланж яичный ферментированный 18
обработка пищевых яиц санитарная 4
обработка пищевых яиц сельскохозяйственной птицы санитарная 4
пастеризация белковой массы 8
пастеризация желточной массы 8
пастеризация яичной массы 8
полуфабрикат из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы 21
полуфабрикат из яичного белка 22
полуфабрикат из яичного желтка 22
полуфабрикат из яичного меланжа 22
порошок сухой 17
продукт переработки яиц пищевой 2
продукт переработки яиц сельскохозяйственной птицы пищевой 2
продукт яичный мороженый 15
разбивание пищевых яиц 5
разбивание пищевых яиц сельскохозяйственной птицы 5
сортировка пищевых яиц 3
сортировка пищевых яиц сельскохозяйственной птицы 3
фильтрация белковой массы 6
фильтрация желточной массы 6
фильтрация яичной массы 6
яйца пищевые 1
яйца сельскохозяйственной птицы пищевые 1

УДК 637.544:006.354 ОКС 67.120.20 01.040.67 Н00

Ключевые слова: пищевые продукты переработки яиц, термины, определения, яичный меланж, яичный белок, яичный желток, купажирование, фильтрация, сухой яичный желток, меланж, ферментированный яичный меланж, белок, желток, полуфабрикат из яичного меланжа, белка, желтка, кулинарное изделие из пищевых яиц

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Ю. Митрофанова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 20.08.2018. Подписано в печать 05.09.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 123001 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru