ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

# ПТИЦА БИТАЯ
# И
# ПРОДУКТЫ ПТИЦЕВОДСТВА

Сборник стандартов

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 2 руб.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

gost.e-ecolog.ru

*Издание официальное*

| С. С. С. Р.<br>Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР | ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ | ГОСТ 2858—45 |
|---|---|---|
| | ЯИЧНЫЙ ПОРОШОК | Взамен ОСТ НКММП 8 |
| | | Пищевая промышленность Н16 |

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

## I. СЫРЬЕ

1. Для производства яичного порошка применяют следующее сырье:

а) яйца куриные свежие и холодильниковые;

б) мороженый яичный меланж из куриных яиц (смесь белка и желтка в естественной пропорции).

2. Качество указанного выше сырья должно соответствовать требованиям действующих стандартов

3. Для выработки яичного порошка не допускаются яйца известкованные, яйца с наличием затхлого и постороннего запаха, «бой», «насечка», «небольшое пятно», «выливка» и «присушка».

## II. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4. Выработку яичного порошка производят по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением санитарных правил.

5. В зависимости от способа производства яичный порошок подразделяют на:

а) пылевидный—высушенный в распылительных сушилках;

б) пленочный — высушенный в сушилках барабанного и шкафного типа.

6. По качеству яичный порошок подразделяют на сорта:

высший,
первый.

7. Яичный порошок должен отвечать следующим органолептическим и физико-химическим показателям:

| Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР | Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 31/III 1945 г. | Срок введения 15/VI 1945 г. |
|---|---|---|

| Наименование показателей | Пылевидный яичный порошок | | Пленочный яичный порошок | |
|---|---|---|---|---|
| | Высший сорт | Первый сорт | Высший сорт | Первый сорт |
| а) Цвет | Светложелтый, однородный во всей массе | | | |
| б) Структура | Порошкообразная, комки легко раздавливаются пальцами | | Мелкопленчатая или чешуйчатая | |
| в) Вкус и запах | Свойственный высушенному яйцу, без посторонних вкуса и запаха | | | |
| г) Растворимость в %% (на сухое вещество), не менее | 85 | 70 | 80 | 60 |
| д) Содержание влаги в %%, не более | 9 | 9 | 9 | 9 |
| е) Кислотность в градусах Тернера, не более | 10 | 16 | 10 | 16 |
| ж) Содержание золы в %%. (на сухое вещество) не более | 3,4 | 4 | 3,4 | 4 |
| з) Содержание белка в %% (на сухое вещество), не менее | 45 | 45 | 45 | 45 |
| и) Содержание жира в %% (на сухое вещество), не менее | 35 | 35 | 35 | 35 |

Примечание. Определение белка и жира производится при возникновении сомнений в качестве яичного порошка или по требованию Государственной инспекции по качеству.

8. Яичный порошок не должен содержать микроорганизмов кишечно-тифозной группы.

## III. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

9. Яичный порошок выпускается в брикетах или насыпью.

10. Яичный порошок в брикетах выпускается весом нетто 100 и 200 *г*. Отклонение в весе нетто брикетов допускается ±2%.

11. Брикеты яичного порошка должны завертываться в два слоя бумаги. Первый слой — пергамент, целлофан или парафинированная бумага. Второй слой — сплошная этикетка из писчей или печатной бумаги.

12. Яичный порошок, выпускаемый насыпью, упаковывается:

а) в фанерные барабаны или фанерные штампованые бочки весом нетто до 50 *кг*;

б) в герметические или плотно закрывающиеся банки из белой консервной или черной лакированной внутри жести весом нетто не более 10 *кг*;

в) в картонные коробки весом нетто до 500 *г*.

Фанерные барабаны, штампованые бочки, картонные коробки и банки из белой консервной или черной лакированной внутри жести выстилаются внутри пергаментом, целлофаном или прочной парафинированной бумагой.

13. Упаковка брикетированного яичного порошка или расфасованного в картонные коробки производится:

а) в фанерные или тесовые ящики весом нетто не более 30 *кг*;

б) в плетеные (шпоновые), бумажнолитые или картонные окантованные деревянными планками ящики весом нетто не более 12 *кг*.

14. Тара должна быть прочной, чистой, сухой без постороннего запаха. Влажность древесины ящиков должна быть не выше 18%, а влажность фанеры барабанов и бочек должна соответствовать ГОСТ В-1518—42.

15. На этикетке брикета и картонной коробке, а также на каждом ящике, бочке, барабане должно быть прочной краской указано:

а) наименование наркомата, главка, предприятия;

б) наименование и сорт продукта;

в) вес нетто и брутто, количество брикетов или коробок (для крупной упаковки);

г) дата изготовления;

д) способ употребления (только на брикетах и коробках);

е) «Хранить в сухом, прохладном, затемненном месте»;

ж) «ГОСТ 2858—45».

## IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА, СОРТИРОВКА И ПАСПОРТИЗАЦИЯ

16. Оценку качества яичного порошка производит Государственная инспекция по качеству перед выпуском продуктов с предприятия. В случае отсутствия инспекторского пункта оценку качества производит заводская лаборатория.

Оценку качества и определение сортности яичного порошка производят по органолептическим и физико-химическим показателям, в соответствии с требованиями разд. VI настоящего стандарта.

17. Каждая партия яичного порошка, отгружаемая со склада производства, сопровождается сертификатом, выданным Государственной инспекцией по качеству, или удостове-

рением о качестве, выданным лабораторией завода. В сертификате или удостоверении о качестве указывают:

а) наименование отправителя;

б) наименование получателя;

в) номер транспортного документа;

г) количество мест, вид упаковки, вес нетто и брутто по каждому виду и сорту отдельно;

д) время выработки;

е) наименование лаборатории, производившей анализы, даты и номера анализов с данными по растворимости, влажности, кислотности и зольности;

ж) дату и номер сертификата или удостоверения.

Примечание. К сертификату или удостоверению о качестве должно быть приложено удостоверение лаборатории с данными анализов.

## V. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

18. Приемку яичного порошка производят по сертификату или удостоверению о качестве. Для проверки качества продукта и веса нетто отбирают выборочным порядком и вскрывают не менее 10% всего количества мест данной партии, но не менее трех мест при малых партиях.

Примечание. Под партией понимается количество мест упаковки яичного порошка, оформленное одним сертификатом или удостоверением о качестве.

19. В случае возникновения сомнений в качестве яичного порошка или несоответствия качества указаниям сертификата или удостоверения производят отбор средней пробы для производства арбитражного анализа.

20. Средняя проба составляется путем отбора одинаковых количеств яичного порошка из каждого вскрытого места с таким расчетом, чтобы общий вес пробы был около 500 *г*. Отобранную пробу тщательно перемешивают и делят на две равные части, которые помещают в чистые, сухие банки с плотно закрывающимися пробками.

Закупоренные банки опечатывают печатью приемщика и на них наклеивают этикетки с указанием:

а) вида и сорта продукта;

б) наименования завода-изготовителя;

в) номера и даты сертификата или удостоверения и отгрузочного документа;

г) кем и когда отобрана проба.

Одну банку с пробой передают в лабораторию для анализа, а вторую хранят на случай повторного анализа. Выбор лаборатории для арбитражного анализа, место и срок хранения пробы устанавливают по соглашению сторон.

## VI. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

21. Оценка продукта по органолептическим показателям.—Из средней пробы исследуемого яичного порошка отвешивают 20 *г* и приготовляют «нормальную смесь»; для этого к отвешенному количеству яичного порошка добавляют 60 *мл* воды, а затем растирают в чашке, перемешивают и дают стоять не менее 15 мин. После этого смесь вновь перемешивают и выливают в плоскую фарфоровую чашку или на сковороду и запекают без масла на слабом пламени горелки (не допуская пригорания). Испеченной массе дают остыть до комнатной температуры, после чего определяют вкус и запах.

Определение запаха, кроме того, производится еще следующим образом:

Отвешивают 20 *г* испытуемого яичного порошка, помещают в узкий химический стакан и обдают 20 *мл* кипящей воды. Смесь тотчас же перемешивают стеклянной палочкой и при этом определяют запах.

22. Определение растворимости.—В бюксе с притертой крышкой отвешивают из средней пробы навеску около 5 *г* с точностью до 0,01 *г*. Взятую навеску растирают с небольшим количеством дистиллированной воды комнатной температуры (18—20°) в ступке в течение 3—5 мин. и переносят посредством воронки в мерную колбу емкостью в 250 *мл*. Остаток продукта в бюксе и ступке смывают дистиллированной водой в ту же мерную колбу. Колбу доливают до черты дистиллированной водой, стараясь возможно меньше вспенить ее содержимое.

Закрыв колбу пробкой, содержимое колбы взбалтывают 10—15 раз с такой скоростью, чтобы жидкость успевала переливаться со дна к пробке.

После взбалтывания содержимое колбы разливают в центрифужные стаканчики и центрифугируют в течение 20 мин. со скоростью около 1000 оборотов в минуту, для отделения нерастворимой части продукта.

Из центрифугата при помощи пипетки берут 20 *мл* и переносят в широкий бюкс или чашку Петри, которые должны быть предварительно высушены и взвешены. Бюксы или чашки Петри с центрифугатом помещают в сушильный шкаф с температурой 100—105°С. После выпаривания жидкости остаток продолжают сушить еще 4 часа, после чего, охладив в эксикаторе, взвешивают с точностью до 0,001 *г*.

Общую растворимость в процентах вычисляют по отношению к абсолютно сухой навеске по формуле:

$$X = \frac{G \cdot 100 \cdot 100 \cdot 250}{20 \cdot a\,(100-b)},$$

где:

$G$ — вес сухого остатка после выпаривания 20 *мл* фильтрата в *г*;

$a$ — навеска яичного порошка в *г*;

$b$ — влажность яичного порошка в %%.

23. Определение влаги.—Из средней пробы отвешивают с точностью до 0,001 *г* навеску около 2 *г*, помещают ее в предварительно высушенный и взвешенный бюкс и высушивают в сушильном шкафу при температуре 100—105°С до постоянного веса.

Первое взвешивание производят через 3 часа с момента начала высушивания, каждое последующее взвешивание— через час. Высушивание производят до тех пор, пока разница между результатами двух последующих взвешиваний будет не более 0,002 *г*.

Содержание влаги в процентах вычисляют по формуле:

$$X_1 = \frac{(G_1 - G_2) \cdot 100}{G_1},$$

где:

$G_1$— вес навески до высушивания в *г*;

$G_2$— вес навески после высушивания в *г*.

Определение влаги производят параллельно по двум навескам.

Расхождение между результатами параллельных анализов не должно превышать 0,25%.

24. Определение титруемой кислотности.— 20 *г* «нормальной смеси», приготовленной согласно п. 21 настоящего стандарта, помещают в мерную колбу емкостью 250 *мл*, добавляют прокипяченной дестиллированной воды до метки и взбалтывают.

20 *мл* указанной смеси переносят пипеткой в коническую колбу, добавляют 20 *мл* дестиллированной воды и титруют 0,01 н раствором щелочи с 10 каплями 2%-ного спиртового раствора фенолфталеина до появления слабого розовато-оранжевого окрашивания.

Для более точного определения конца титрования рядом с титруемой смесью ставят вторую такую же колбу с таким же количеством смеси для сравнения.

Кислотность яичного порошка выражают в градусах Тернера. Число градусов соответствует количеству миллилитров децинормального раствора щелочи, необходимой для нейтрализации 100 *г* «нормальной смеси» исследуемого продукта.

Вычисление кислотности производят по формуле:

$$X_2 = \frac{a \cdot 250 \cdot 5}{10 \cdot 20},$$

где:

*a*—количество миллилитров 0,01 н раствора щелочи, пошедшей на титрование;

20 и 250—объемы применяемых пипетки и колбы;

5—коэфициент для пересчета на 100 *г* жидкого продукта.

25. Определение золы.—В прокаленный и доведенный до постоянного веса тигель с точностью до 0,0002 *г* отвешивают 1,0—1,5 *г* яичного порошка, оставшегося после определения влаги. Навеску сжигают в тигельной или муфельной печи при постепенном повышении температуры, охлаждают на асбестовом листе, а затем в эксикаторе и взвешивают. Эти операции повторяют до тех пор, пока разница между двумя последовательными взвешиваниями будет не более 0,0002 *г*. Содержание золы в процентах по отношению к весу взятой навески вычисляют по следующей формуле:

$$X_3 = \frac{G \cdot 100}{a},$$

где:

*G*—вес золы в *г*;

*a*—навеска в *г*.

26. Определение белковых веществ.—Берут навеску яичного порошка около 0,5 *г* с точностью до 0,0002 *г* и определяют азот по способу Кьельдаля. Найденное количество азота для пересчета на белок умножается на 6,25 (см. ОСТ НКММП 7).

27. Определение жира.—Берут навеску яичного порошка в 5—6 *г* с точностью до 0,001 *г* и определяют жир по способу Сокслета (см. ОСТ НКММП 7). Серный эфир, применяемый при анализе, может быть заменен петролейным эфиром с температурой кипения не выше 60°С.

28. Бактериологическое исследование производят по ОСТ НКММП 7.

## СОДЕРЖАНИЕ


| | Стр. |
|---|---|
| ГОСТ 1822—45 Птица домашняя битая (тушки кур, индеек, уток, гусей) | 1 |
| ОСТ 3185 Дичь пернатая лесная битая замороженная | 9 |
| ГОСТ 1635—46 Яйца куриные | 12 |
| ОСТ НКММП 7 Яичные продукты мороженые | 20 |
| ГОСТ 2858—45 Яичный порошок | 33 |


gost.e-ecolog.ru

Л102037. Стандартгиз. Подп. к печ. 17/VI—1947 г. 2½ п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 1220