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

Всесоюзный Комитет Стандартов при Совете Министров СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1635—46
	ЯЙЦА КУРИНЫЕ	Взамен ГОСТ 1635—42
		Пищевая промышленность Н16

Настоящий стандарт распространяется на куриные яйца, выпускаемые в торговую сеть из яйцеобрабатывающих предприятий и сбытовых баз и реализуемые в торговой сети.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. В зависимости от срока со дня снесения и до дня реализации, от веса, качества и способа хранения яйца подразделяют на виды:

а) диэтические,
б) свежие,
в) холодильниковые,
г) известкованные.

К диэтическим относят свежеснесенные яйца, поступившие к потребителю не позднее 5 суток после снесения (не считая дня снесения), не хранившиеся при минусовой температуре или в известковом растворе.

К свежим относят яйца, не удовлетворяющие требованиям, установленным для диэтических яиц, и хранившиеся в надлежащих складских условиях при температуре не ниже 2°С или хранившиеся в холодильниках в течение не более 30 суток.

К холодильниковым относят яйца, хранившиеся в холодильниках в течение более 30 суток.

К известкованным относят яйца, хранившиеся в известковом растворе.

2. В зависимости от веса диэтические яйца сортируют на две категории:

а) отборные,
б) обыкновенные.

3. В зависимости от качества и веса свежие, холодильниковые и известкованные яйца сортируют на три сорта:

а) первый,
б) второй,
в) третий.

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 25/II 1946 г.	Срок введения 1/IV 1947 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

4. Сортированные яйца должны по качеству и весу соответствовать следующим требованиям:

Виды, категории и сорта яиц	Характеристика требований по качеству: Скорлупа	Состояние воздушной камеры и ее высота по большой оси в *мм*	Желток	Белок	Зародышевый диск	по весу: Вес 10 шт. яиц в *г* не менее	Вес одного яйца в *г* не менее
Диэтические:							
Отборные	Чистая, цельная, крепкая	Неподвижная; не более 4	Прочный, едва заметный, контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается	Плотный, просвечивающийся	Незаметный	600	58
Обыкновенные	То же	То же	То же	То же	То же	510	50
Свежие:							
Первый сорт	Чистая, цельная, крепкая	Неподвижная; не более 7	Прочный, малозаметный, занимает центральное положение и не перемещается	Плотный, просвечивающийся	Незаметный	500	49

Продолжение

Виды, категории и сорта яиц	Характеристика требований						
	по качеству					по весу	
	Скорлупа	Состояние воздушной камеры и ее высота по большой оси в *мм*	Желток	Белок	Зародышевый диск	Вес 10 шт. яиц в *г* не менее	Вес одного яйца в *г* не менее
Второй сорт	Чистая, цельная, крепкая	Допускается малоподвижная; не более 9	Прочный, заметный, занимает центральное положение. Допускается небольшое отклонение от центрального положения	Недостаточно плотный, просвечивающийся	Допускается слабо заметный	430	42
Третий сорт	То же; допускается загрязненная	Подвижная, легко перемещающаяся; не более $^1/_3$ высоты яйца	Ослабленный, ясно видный, легко перемещающийся от центрального положения	Слабый, просвечивающийся; допускается водянистый	Допускается ясно заметный	410	40

Продолжение

Виды, категории и сорта яиц	Характеристика требований по качеству					по весу	
	Скорлупа	Состояние воздушной камеры и ее высота по большой оси в *мм*	Желток	Белок	Зародышевый диск	Вес 10 шт. яиц в *г* не менее	Вес одного яйца в *г* не менее
Холодильниковые:							
Первый сорт	Чистая, цельная, крепкая	Допускается малоподвижная; не более 9	Прочный, заметный; допускается небольшое отклонение от центрадьного положения	Недостаточно плотный, просвечивающийся	Допускается слабо заметный	500	49
Второй сорт	То же	Подвижная; не более 11	Прочный, ясно видный, подвижный	Недостаточно плотный, просвечивающийся	Допускается заметный	430	42
Третий сорт	То же; допускается загрязненная	Подвижная, легко перемещающаяся; не более $^1/_8$ высоты яйца	Ослабленный, ясно видный, легко перемещающийся	Слабый, просвечивающийся; допускается водянистый	Допускается ясно заметный	410	40

Продолжение

Виды, категории и сорта яиц	Характеристика требований по качеству: Скорлупа	Состояние воздушной камеры и ее высота по большой оси в *мм*	Желток	Белок	Зародышевый диск	по весу: Вес 10 шт. яиц в г не менее	Вес одного яйца в г не менее
Известкованные:							
Первый сорт	Чистая, цельная, крепкая	Допускается малоподвижная; не более 7	Прочный, заметный; допускается небольшое отклонение от центрального положения	Недостаточно плотный, просвечивающийся	Допускается слабо заметный	500	49
Второй сорт	То же	Подвижная; не более 9	Прочный; ясно видный, подвижный	Недостаточно плотный, просвечивающийся	Допускается заметный	430	42
Третий сорт	То же; допускается со следами загрязнения	Подвижная, легко перемещающаяся; не более $^1/_3$ высоты яйца	Ослабленный, ясно видный, легко перемещающийся	Слабый, просвечивающийся; допускается водянистый	Допускается ясно заметный	410	40

II. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

5. Яйца упаковывают отдельно по видам, категориям и сортам.

Яйца с загрязненной скорлупой упаковывают отдельно.

6. Яйца упаковывают в деревянные ящики, изготовленные из дощечек, удовлетворяющих требованиям ГОСТ 315—41, по 720 шт. в ящик, в 2 или 4 ряда, в зависимости от формы ящика, с прокладкой между рядами яиц стружки, а также упаковывают в специальную картонную тару с прокладкой между рядами яиц тисненого или гофрированного картона.

Тара для яиц должна быть прочная, чистая, без плесени и постороннего запаха.

Стружка должна быть еловая или пихтовая, влажностью не более 15%, без плесени и постороннего запаха.

Картон и картонная прокладка не должны иметь запаха клея или какого-либо постороннего запаха.

7. В каждую единицу тары должна быть вложена бирка с указанием номера сортировщика, упаковщика и даты сортировки.

8. На обоих торцах тары прочной и не пахнущей черной краской должно быть обозначено:

а) вид, категория или сорт яиц—в правом нижнем углу,

б) наименование яйцеобрабатывающего предприятия — в левом нижнем углу,

в) наименование наркомата и главка или торговая марка—в середине торца,

г) номер тары по прейскуранту цен—в левом верхнем углу.

Вид, категорию и сорт яиц обозначают на ящиках сокращенно следующим образом:

	Отборные	Обыкновенные	Первый сорт	Второй сорт	Третий сорт
Диэтические	Д1	Д2	—	—	—
Свежие	—	—	С1	С2	С3
Холодильниковые	—	—	Х1	Х2	Х3
Известкованные	—	—	И1	И2	И3

Яйца с загрязненной скорлупой обозначают в правом нижнем углу торца ящика—«загрязненное».

Высота букв и цифр маркировки на таре—20 *мм*.

9. Помимо маркировки на ящике, каждое диэтическое яйцо маркируется безвредной краской штампом на скорлупе с обозначением наименования предприятия, месяца и числа снесения.

Высота букв и цифр на штампе должна быть 2 *мм*.

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

10. Качество яиц устанавливается при отгрузке их из яйцеобрабатывающих предприятий, при приемке на сбытовых базах и при выпуске из сбытовых баз в торговую сеть.

11. На каждую отгружаемую партию яиц яйцеобрабатывающее предприятие выдает удостоверение о качестве за подписью директора и технического руководителя предприятия, с указанием в нем количества единиц упаковки и количества яиц по каждому виду, категории или сорту.

12. Для проверки соответствия качества яиц данным, указанным в удостоверении о качестве, приемщик сбытовой базы или торгового предприятия отбирает 10% мест от общего количества их в партии.

Отобранные места вскрывают и от каждого отбирают по 50 яиц; яйца отбирают из всех рядов тарного места.

Качество яиц устанавливают овоскопированием отобранной пробы.

Вес яиц проверяют путем взвешивания десятками не менее 10% от всего количества отобранных для испытания яиц.

13. При приемке яиц на сбытовых базах и сдаче их в торговую сеть допускаются следующие отклонения от качества, обозначенного в маркировке и удостоверении о качестве:

Качество яиц по маркировке на таре	Допускается			
	Яйцо II сорта	Яйцо III сорта	Пищевое неполноценное	Техническое
Диэтическое отборное	—	—	1% только бой	—
Диэтическое обыкновенное	—	—	1% только бой	—
Свежее холодильниковое или известкованное:				
I сорт	15%	—	3%	0,5%
II „	—	15%	3%	0,5%
III „	—	—	3,25%	0,75%

Примечания:

1. Указанные выше отклонения не распространяются на яйцо, выпускаемое в реализацию торговой сетью.

2. К пищевым неполноценным яйцам относятся:

а) яйца весом менее 40 *г*;

б) яйца с высотой воздушной камеры более $^1/_3$ высоты яйца;

в) «бой»—яйца с поврежденной скорлупой (насечка, мятый бок, трещина) без признаков течи, отвечающие по всем остальным показателям требованиям п. 4 настоящего стандарта;

г) «запашистые»—яйца с посторонним улетучивающимся запахом;

д) «выливка»—яйца, в которых произошло частичное смешение желтка с белком, без порочащего запаха;

е) «малое пятно»—яйца с одним или несколькими неподвижными пятнами под скорлупой общим размером не более $^1/_8$ поверхности всего яйца;

ж) «присушка»—яйца с присохшим к скорлупе желтком, но без плесени.

К техническим яйцам относятся:

а) «красюк»—яйца с полным смешением желтка с белком;

б) «кровяное кольцо»—яйца, на поверхности желтка которых видны при овоскопировании кровеносные сосуды в виде кольца неправильной формы;

в) «большое пятно»—яйца с неподвижными пятнами под скорлупой, общим размером более $^1/_8$ поверхности всего яйца;

г) «тумак»—яйца с непрозрачным содержимым.

14. Каждая партия яиц, выпускаемая сбытовой базой в торговую сеть, должна иметь накладную (приемо-сдаточный акт) с указанием в ней количества яиц по каждому виду, категории и сорту.

IV. ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, РЕАЛИЗАЦИЯ

15. На холодильнике яйцо должно храниться при температуре в пределах от минус 1° до минус 2°С при относительной влажности воздуха от 85 до 88%.

16. Перевозка яиц должна производиться в чистых исправных изотермических вагонах без льда.

В теплое время года допускается перевозка яиц в крытых товарных вагонах с открытыми люками.

17. При продаже в торговой сети около яиц должен быть вывешен четко написанный плакат с указанием вида и категории или сорта яиц, а при продаже известкованных яиц, кроме того, плакат с указанием способа варки.

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