МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП), МТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 10 от 4 октября 1996 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 23 апреля 1998 г. № 145 межгосударственный стандарт ГОСТ 30363—96 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1999 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 2858—82 в части технических требований, правил приемки, упаковки, маркировки, транспортирования и хранения

5 Изменение № 1 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 26 от 8 декабря 2004 г.)

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AZ, AM, BY, KZ, KG, MD, RU, TJ, TM, UZ, UA [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

6 Издание (июль 2007 г.) с Изменением № 1, утвержденным в мае 2005 г. (ИУС 8—2005)

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© Стандартинформ, 2007

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ

Общие технические условия

Egg products.
General specifications

Дата введения 1999—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на жидкие и сухие яичные продукты, изготовленные из куриных яиц и предназначенные для пищевых целей, и устанавливает общие требования, присущие данной группе однородной продукции.

Требования 4.1, 4.2 и 4.4 настоящего стандарта к качеству яичных продуктов обеспечивают их безопасность для жизни и здоровья населения и являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

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

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 27583—88* Яйца куриные пищевые. Технические условия

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

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

ГОСТ 30364.1—97 Продукты яичные. Методы физико-химического контроля

ГОСТ 30364.2—96 Продукты яичные. Методы микробиологического контроля

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3 КЛАССИФИКАЦИЯ

Яичные продукты классифицируются по следующим видам:

- жидкие — охлажденные или мороженые меланж, желток, белок;
- сухие — меланж (яичный порошок), желток, белок.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52121—2003.

Издание официальное

4 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Яичные продукты должны быть выработаны в соответствии с требованиями настоящего стандарта по нормативному документу на конкретное ассортиментное наименование продукта с соблюдением ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы, правил, норм и гигиенических нормативов, действующих на территории независимого государства.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2 Характеристики

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

Таблица 1

Органолептические показатели	Вид яичного продукта	
	Жидкий	Сухой
Внешний вид и консистенция	Однородный продукт без посторонних примесей	
	Без осколков скорлупы, пленок, твердый в мороженом состоянии, жидкий в охлажденном и размороженном состоянии, при этом желток — густой и текучий, непрозрачный, белок — светопроницаемый	Порошкообразный или в виде гранул, комочки легко разрушаются при надавливании пальцем
Цвет		
меланжа и желтка	От желтого до оранжевого	От светло-желтого до оранжевого
белка	От светло-желтого до светло-зеленого	От белого до желтоватого
Запах, вкус и привкус	Естественный, яичный, без постороннего запаха	

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

Таблица 2

Вид продукта	Массовая доля, %, не менее			Массовая доля свободных жирных кислот в жире, в пересчете на олеиновую, %, не более	Растворимость, %	Концентрация водородных ионов, pH
	сухого вещества	жира	белковых веществ			
Жидкий:						
меланж	25,0	10,0	10,0	—	—	Не менее 7,0
желток	46,0	27,0	15,0	—	—	Не более 5,9
белок	11,8	—	11,0	—	—	Не менее 8,0
Сухой:						
меланж (яичный порошок)	91,5	35,0	45,0	4,0	Не менее 85,0	—
желток	95,0	50,0	35,0	4,0	Не более 40,0	—
белок	91,0	—	85,0	—	Не менее 90,0	Не менее 7,0

Примечание — Для сухих видов яичных продуктов растворимость, массовая доля жира и белковых веществ рассчитываются в пересчете на сухое вещество.

4.2.1, 4.2.2 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.2.3 Все виды жидких яичных продуктов пастеризуют с последующим охлаждением до температуры не выше 6 °С.

4.2.4 Температура в центре жидких упакованных яичных продуктов должна быть для мороженых от минус 6 до минус 10 °С, для охлажденных не более 6 °С.

4.2.5 Микробиологические показатели, пищевые добавки и содержание токсичных элементов, антибиотиков, радионуклидов и пестицидов в яичных продуктах не должны превышать допустимые уровни, установленные санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории независимого государства.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки яичных продуктов должны применять:

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583.

Примечания

1 Возможно применение яичных продуктов, не отвечающих требованиям настоящего стандарта только по показателям массовой доли жира и сухих веществ.

2 Применяются 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; а также незагрязненные куриные яйца с поврежденной в процессе сортировки и перекладки скорлупой и подскорлупной оболочкой при условии сохранения целостности желтка (применяются только в день повреждения).

3 Включение пищевых добавок, разрешенных уполномоченным органом независимого государства производится по согласованию между поставщиком и потребителем.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества яичных продуктов и должны быть изготовлены из материалов, допущенных уполномоченным органом независимого государства для контакта с пищевыми продуктами.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.4.2 Транспортная маркировка и нанесение манипуляционных знаков «Беречь от влаги» и «Хрупкое. Осторожно» (для мороженых яичных продуктов) — по ГОСТ 14192.

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

4.4.3 На каждую единицу транспортной тары с яичными продуктами наносят маркировку, содержащую:

наименование продукта;

наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации в независимом государстве, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];

товарный знак (при наличии);

массу нетто или объем продукта (для жидких);

дату изготовления и дату упаковывания;

номер партии;

срок годности и условия хранения;

обозначение национального стандарта или документа, в соответствии с которыми изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

информацию о подтверждении соответствия.

В каждую единицу транспортной тары вкладывают лист-вкладыш с информацией по 4.4.4.

4.4.4 На каждую единицу потребительской тары яичных продуктов должна быть нанесена маркировка с указанием:

наименования продукта;

способа обработки (например: пастеризованного, подкисленного, обессахаренного и т. д.), если проведена соответствующая обработка продукта;

наименования и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации в независимом государстве, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];

товарного знака изготовителя (при наличии);

массы нетто или объема продукта (для жидких);

состава продукта;

пищевой ценности;

консервантов, пищевых и других добавок (при их применении);

даты изготовления и даты упаковывания;

срока годности и условий хранения;

обозначения национального стандарта или документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

информации о подтверждении соответствия.

4.4.3, 4.4.4 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.4.5 **(Исключен, Изм. № 1).**

4.5 Упаковка

4.5.1 Тара, упаковочные материалы, скрепляющие и транспортные средства должны соответствовать требованиям санитарии и документам, согласованным с уполномоченным органом независимого государства для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивать сохранность и товарный вид яичных продуктов при транспортировании и хранении.

4.5.2 Яичные продукты упаковывают в чистую, сухую потребительскую тару, разрешенную уполномоченным органом независимого государства для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.1, 4.5.2 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

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

4.5.4 Упаковка яичных продуктов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.5.5 Содержимое массы нетто упаковочной единицы должно соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке потребительской тары с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

Пределы допускаемых положительных отклонений содержимого нетто одной упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Яичные продукты принимают партиями. Под партией понимают любое количество яичного продукта одного вида, изготовленное на одном предприятии, в течение одной смены, оформленное одним документом о качестве.

5.2 Каждую единицу транспортной тары проверяют на соответствие внешнего вида и маркировки требованиям настоящего стандарта. Качество продукта в немаркированной, нечетко маркированной или дефектной таре проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукт в этой таре.

5.3 Для проверки качества яичных продуктов из партии случайным методом отбирают выборку в соответствии с требованиями таблицы 3.

Таблица 3

Количество единиц неповрежденной транспортной тары с продуктом в партии	Объем выборки (количество единиц транспортной тары с продуктом)
От 1 до 5	1
» 6 » 10	2
» 11 » 20	3
» 21 » 100	5
» 101 » 300	6
» 301 » 700	7
» 701 » 1000	8
» 1001 » 2000	9
» 2001 » 5000	10
Свыше 5000	15

5.4 Если в транспортной таре находится несколько упаковочных единиц продукта, то из каждой отобранной по 5.3 транспортной тары отбирают по одной упаковочной единице и составляют выборку.

5.5 Контроль массы нетто яичного продукта на соответствие указанной в маркировке проводят по каждой единице, отобранной в выборку по 5.3 и 5.4.

5.6 Показатели массовой доли белковых веществ и жира определяют предприятием-изготовителем по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.7 Контроль микробиологических показателей за содержанием пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков, радионуклидов и пищевых добавок осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с территориальным уполномоченным органом независимого государства.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.8 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной выборке, отобранной от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ 30364.0, ГОСТ 26929.

6.2 Методы органолептического анализа — по ГОСТ 30364.0.

6.3 Методы физико-химического контроля — по ГОСТ 30364.1.

6.4 Методы микробиологического контроля — по ГОСТ 30364.2.

6.5 Определение содержания пестицидов, антибиотиков и радионуклидов проводят по методам, обеспечивающим получение достоверных результатов.

6.6 Определение массовой доли токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.5, 6.6 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

7 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1 Яичные продукты транспортируют любым видом транспорта в соответствии с установленными на нем правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований.

7.2 Жидкие и сухие яичные продукты транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах.

При перевозке жидкого охлажденного яичного продукта температура его в транспортном средстве не должна превышать 6 °С, мороженого — от минус 6 до минус 10 °С.

7.3 Сухие яичные продукты хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре не выше 20 °С — не более 6 мес; при температуре не выше 2 °С — не более 2 лет.

Жидкие охлажденные яичные продукты хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре не выше 5 °С — не более 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе не более 6 ч.

Мороженые яичные продукты хранят при температуре не выше минус 18 °С — не более 15 мес; при температуре не выше минус 12 °С — не более 10 мес; при температуре не выше минус 6 °С — не более 6 мес.

7.4 Условия и сроки хранения могут быть скорректированы в зависимости от применяемых упаковочных средств, согласованных в установленном порядке.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

УДК 637.44:664.8:006.354 МКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1990

Ключевые слова: яичные продукты, область применения, нормативные ссылки, классификация, общие технические условия, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя.

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 27.07.2007. Подписано в печать 10.08.2007. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,70. Тираж 174 экз. Зак. 653.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru