ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 27583-88

Издание официальное

Цена 3 коп. БЗ 1–88/66

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.451:006.354 Группа С78

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ

Технические условия

ГОСТ 27583–88

Hen's eggs for human consumption. Specifications

ОКП 98 4135

Срок действия с 01.01.90
до 01.01.95

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на яйца, заготовляемые и предназначенные для реализации и промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Куриные пищевые яйца должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и ветеринарного законодательства.

1.2. Характеристики

1.2.1. Куриные пищевые яйца в зависимости от сроков хранения и качества подразделяют на диетические и столовые.

1.2.2. К диетическим относят яйца, срок хранения которых не превышает 7 сут, не считая дня снесения.

1.2.3. К столовым относят яйца, срок хранения которых не превышает 25 сут со дня сортировки, не считая дня снесения, и яйца, хранившиеся в холодильниках не более 120 сут.

1.2.4. Яйца, принятые в торговой сети как диетические, но срок хранения которых в процессе реализации превысил срок, установленный для диетических яиц, переводят в столовые в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

Примечание. Сроки хранения диетических и столовых яиц, установленные в пп. 1.2.2 и 1.2.3, могут быть сокращены Советами Министров союзных республик.

1.2.5. Куриные пищевые яйца на птицефабриках сортируют не позднее чем через одни сутки после снесения. Яйца, заготовляемые организациями потребительской кооперации, поставляют на пункт сортировки не реже одного раза в декаду и сортируют как столовые. Сортировку яиц производят не позднее чем через 2 сут после поступления на пункт сортировки.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1988 г.

1.2.6. Диетические и столовые яйца в зависимости от массы подразделяют на три категории: отборная, первая и вторая в соответствии с требованиями, указанными в табл. 1.

Таблица 1

Категория	Масса одного яйца, г, не менее	Масса 10 яиц, г, не менее	Масса 360 яиц, кг, не менее
Отборная	65	660	23,8
Первая	55	560	20,2
Вторая	45	460	16,6

1.2.7. Диетические и столовые яйца по состоянию воздушной камеры, желтка и белка должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование яиц	Характеристика		
	состояния воздушной камеры и ее высоты	желтка	белка
Диетические	Неподвижная, высота не более 4 мм	Прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается	Плотный, светлый, прозрачный
Столовые	Неподвижная (допускается некоторая подвижность), высота не более 7 мм; для яиц, хранившихся в холодильниках, – не более 9 мм	Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения; в яйцах, хранившихся в холодильниках, желток перемещающийся	Плотный (допускается недостаточно плотный), светлый, прозрачный

1.2.8. Скорлупа диетических и столовых яиц должна быть чистой и неповрежденной.

Допускается на скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок, а на скорлупе столовых яиц пятен, точек и полосок, (следов от соприкосновения яйца с полом клетки или транспортером для сбора яиц) не более $^1/_8$ ее поверхности.

На скорлупе яиц не должно быть кровяных пятен и помета.

1.2.9. Яйца, по чистоте скорлупы не соответствующие требованиям п. 1.2.8, допускается на птицефабриках обрабатывать моющими синтетическими средствами, разрешенными к применению Минздравом СССР, в соответствии с технологическими правилами, утвержденными в установленном порядке.

1.2.10. Яйца, заготовляемые организациями потребительской кооперации, а также яйца, предназначенные для длительного хранения в холодильниках, не должны быть мытыми.

1.2.11. Для промышленной переработки используют:

1) яйца куриные пищевые, соответствующие требованиям настоящего стандарта со сроком хранения не более 25 сут, и яйца, хранившиеся в холодильниках не более 120 сут. Для производства яичного порошка и меланжа используют яйца, хранившиеся не более 90 сут;

2) мелкие яйца массой от 35 до 45 г, а по остальным показателям соответствующие требованиям настоящего стандарта;

3) для промышленной переработки допускается использовать яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой без признаков течи („насечка", „мятый бок"), а также яйца с поврежденной скорлупой и подскорлупной оболочкой с признаками течи при условии сохранения желтка.

Такие яйца хранят не более одних суток, не считая дня снесения, и перерабатывают на птицефабриках в соответствии с технологическими правилами, утвержденными в установленном порядке.

1.2.12. Содержимое пищевых куриных яиц не должно иметь посторонних запахов.

1.2.13. Остаточные количества пестицидов в куриных пищевых яйцах не должны превышать максимально допустимого уровня, утвержденного Минздравом СССР.

1.3. Маркировка

1.3.1. Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192–77 с указанием манипуляционных знаков „Осторожно, хрупкое!", „Верх, не кантовать".

Высота букв и цифр маркировки на этикетках для обозначения наименования поставщика должна быть 10 мм, для других обозначений – 5 мм.

1.3.2. Мелкие яйца упаковывают отдельно с обозначением на этикетке „Мелкие".

1.3.3. Каждое диетическое яйцо маркируют красной, а столовые – синей краской, разрешенной к применению для пищевых целей Минздравом СССР. Допускается до 01.01.92 г. столовые яйца не маркировать.

1.3.4. Категории диетических и столовых яиц обозначают: отборная – 0, первая – 1, вторая – 2.

Яйца маркируют штампом круглой формы диаметром 12 мм или овальной формы, размером 15×10 мм. На штампе указывают для диетических яиц категорию и дату сортировки (число и месяц), а столовых – только категорию.

Высота цифр, обозначающих категорию, должна быть 5 мм, а дату сортировки – 3 мм.

Маркировка яиц должна быть четкой.

Допускается не маркировать столовые яйца, заготовляемые организациями потребительской кооперации и реализуемые предприятиями кооперативной торговли.

1.4. Упаковка

1.4.1. Яйца упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513–86 или полимерные ящики вместимостью 360 шт. с использованием бугорчатых прокладок и в коробки из полимерных или картонных материалов по 6–12 шт. Для местной реализации допускается упаковывать яйца в деревянные ящики по ГОСТ 13361–84 вместимостью 360 шт., полимерные ящики вместимостью 240 шт. и металлические контейнеры.

Диетические и столовые яйца упаковывают отдельно по категориям.

1.4.2. Диетические и столовые яйца отборных категорий упаковывают в коробки для мелкоштучной фасовки. Допускается до 01.01.92 г. использовать для упаковки яиц отборных категорий бугорчатые прокладки.

1.4.3. Тара и бугорчатые прокладки должны быть не поврежденными, ударопрочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению Минздравом СССР. При поставках на холодильники яйца упаковывают в новую тару.

Повторно используемая тара должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

1.4.4. На коробках для мелкоштучной фасовки яиц указывают:

1) наименование предприятия-поставщика и (или) его товарный знак;
2) наименование ведомства;
3) условное обозначение категории диетических или столовых яиц;
4) дату сортировки;
5) количество яиц;
6) розничную цену;
7) обозначение настоящего стандарта.

1.4.5. На торцовой части каждой упаковочной единицы наклеивают этикетку в соответствии с приложением 1. На повторно используемой таре этикетка не должна оставаться.

1.4.6. Ящики из гофрированного картона должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе или другими материалами, обеспечивающими целостность упаковки и сохранность яиц.

2. ПРИЕМКА

2.1. Куриные пищевые яйца принимают партиями. Партией считают любое количество яиц одной категории (но не более одного вагона), упакованных в однородную тару и оформленных одним документом о качестве (см. приложение 2) и ветеринарным свидетельством по установленной форме. В одном вагоне допускается наличие яиц одной категории не более 5 дат сортировки.

Допускается при поставке яиц в пределах района (области) заверять печатью (штампом) ветеринарной службы документ о качестве (см. приложение 2).

2.2. При приемке яиц в каждой категории допускается не более 6 % яиц, которые по массе относятся к низшей категории. Отклонения от минимальной массы одного яйца для данной категории не должны превышать 1 г.

2.3. Для проверки соответствия качества куриных пищевых яиц требованиям настоящего стандарта от партии яиц производят выборку в соответствии с табл. 3.

Упаковочные единицы отбирают из разных мест и разных слоев партии (сверху, из середины, снизу).

Таблица 3

Количество упаковочных единиц в партии, шт.	Количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 10 включ.	1
От 11 до 50	3
" 51 " 100	5
" 101 " 1000	15

При получении неудовлетворительных результатов проводят повторно отбор проб и испытание.

Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

Поврежденные упаковочные единицы в выборку не включают. Яйца в поврежденных упаковочных единицах подвергают 100 %-ной рассортировке.

2.4. Наличие в партии яиц с поврежденной незагрязненной скорлупой без признаков течи („насечка", „мятый бок") не является основанием для браковки партии. В этом случае партию принимают по фактически полученным результатам испытаний.

Яйца, не соответствующие требованиям настоящего стандарта (см. приложение 3), приемке не подлежат.

2.5. Партия, поставляемая в пределах области (края) и содержащая более 6 % яиц, которые по массе относятся к низшей категории, приемке не подлежит. При межреспубликанских и межобластных поставках такую партию принимают по соответствующей низшей категории.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб

3.1.1. Для проведения испытаний из каждой прокладки выбранных упаковочных единиц отбирают яйца в количестве, указанном в табл. 3. При наличии в упаковочных единицах коробок для мелкоштучной фасовки коли-

чество яиц, отбираемых для проведения испытания, должно соответствовать общему количеству отбираемых яиц, указанному в табл. 4.

Таблица 4

Количество отобранных упаковочных единиц, шт.	Количество яиц, отбираемых из каждой прокладки, шт.	Общее количество отбираемых яиц, шт.
1	30	360
3	15	540
5	10	600
15	6	1080

3.2. Чистоту скорлупы отобранных яиц проверяют визуально.

3.3. Определение массы яиц

3.3.1. Массу одного яйца, а также массу 10 яиц определяют взвешиванием с погрешностью не более 1 г на весах общего назначения по ГОСТ 24104–80 не ниже 3-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 1 кг.

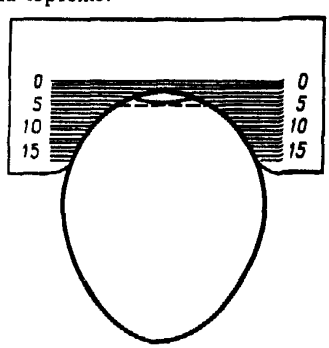
3.3.2. Массу 360 яиц определяют взвешиванием на весах для статического взвешивания по ГОСТ 23676–79 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 50 кг.

Каждую отобранную по п. 2.5 упаковочную единицу взвешивают с погрешностью не более 0,1 кг, затем освобождают от содержимого и взвешивают пустую упаковку с прокладками (коробками для мелкоштучной фасовки).

Массу яиц каждой упаковочной единицы определяют по разности массы упаковки с содержимым и пустой упаковки с прокладками (коробками для мелкоштучной фасовки).

3.4. Величину воздушной камеры, состояние белка, желтка и целостность скорлупы определяют просвечиванием на овоскопе.

Высоту воздушной камеры измеряют при помощи шаблона – измерителя, приведенного на чертеже.



3.5. Запах содержимого яиц определяют органолептически.

3.6. Остаточное количество пестицидов определяют по методикам, утвержденным Минздравом СССР.

Определение остаточных количеств пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Минздравом СССР.

3.7. После проведения испытаний яйца с неповрежденной скорлупой присоединяют к партии.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Яйца перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки, действующими на данном виде транспорта.

Перевозку яиц водным транспортом производят в рефрижераторных трюмах судов.

4.2. Диетические яйца хранят при температуре не выше плюс 20°С и не ниже 0°С; столовые – при температуре не выше плюс 20°С; в холодильниках яйца хранят при температуре от 0 до минус 2 °С и относительной влажности воздуха 85–88 %. Яйца с поврежденной скорлупой хранят на птицефабриках при температуре не выше плюс 10°С.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

ЭТИКЕТКА

_____
наименование ведомства

_____

_____
наименование предприятия-поставщика

Категория яиц _____
диетические, столовые; яйца для промпереработки

Количество яиц _____
штук

Дата сортировки _____
число и месяц

Яйца соответствуют _____
обозначение стандарта

Сортировщик _____
фамилия, и.о.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Обязательное

ПАСПОРТ КАЧЕСТВА

Дата выдачи паспорта _____
число, месяц, год

_____
наименование предприятия-поставщика

Наименование продукции _____

Количество яиц по категориям _____
диетических (столовых) и

_____
обозначение стандарта

Количество мест в партии _____

Дата сортировки _____
число и месяц

Содержание остаточных количеств пестицидов не превышает максимально допустимого уровня, утвержденного Минздравом СССР.

Руководитель предприятия _____ _____
подпись фамилия, и. о.

Печать предприятия

Главный (старший) ветеринарный врач _____ _____
подпись фамилия, и. о.

Печать (штамп) ветеринарной службы

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
Справочное

ХАРАКТЕРИСТИКА ЯИЦ, НЕ СООТВЕТСТВУЮЩИХ ТРЕБОВАНИЯМ СТАНДАРТА

Яйцо с одним или несколькими неподвижными пятнами под скорлупой общим размером не более $^1/_8$ поверхности скорлупы	– Малое пятно
Яйцо с наличием пятен под скорлупой общим размером более $^1/_8$ поверхности всего яйца	– Большое пятно
Яйцо с однообразной рыжеватой окраской содержимого	– Красюк
Яйцо с поврежденными скорлупой и подскорлупой оболочкой, хранившееся более одних суток, не считая дня снесения	– Тек
Яйцо с наличием на поверхности желтка или в белке кровяных включений, видных при овоскопировании	– Кровяное пятно
Яйцо, адсорбировавшее запах плесени или имеющее заплесневелую поверхность скорлупы	– Затхлое яйцо
Яйцо с испорченным содержимым под воздействием плесневых грибков и гнилостных бактерий. При овоскопировании яйцо непрозрачно, содержимое имеет гнилостный запах	– Тумак
Яйцо с белком зеленого цвета и резким неприятным запахом	– Зеленая гниль
Яйцо, изъятое из инкубатора как неоплодотворенное	– Миражное яйцо
Яйцо с посторонним запахом	– Запашистое
Яйцо с частичным смешением желтка с белком	– Выливка
Яйцо с присохшим к скорлупе желтком	– Присушка

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Государственным агропромышленным комитетом СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

В.И. Фисинин, А.М. Догадаев, В.С. Лукашенко, А.А. Симакова, И.П. Вовнянко, М.Ф. Шкляр, А.В. Дуденко, В.А. Турончик, К.М. Яцкунас

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27.01.88 № 126

3. **СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ** – 1992 г.

4. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 13361–84	1 4 1
ГОСТ 13513–86	1 4 1
ГОСТ 14192–77	1 3 1
ГОСТ 23676–79	3 3 2
ГОСТ 24104–80	3 3 1

Редактор *А.А. Зимовнова*
Технический редактор *М.И. Максимова*
Корректор *В.И. Кануркина*

Сдано в наб. 19.02.88 Подп. к печ. 04.03.88 1,0 усл. п. л. 1,0 усл. кр.-отт 0,61 уч.-изд. л. Тираж 25000 Цена 3 коп.

Ордена „Знак Почета" Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3

Набрано в Издательстве стандартов на НПУ

Тип. „Московский печатник", Москва, Лялин пер., 6 Зак. 6209

gost.e-ecolog.ru