ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

ИНКУБАЦИЯДА ЖЎЖА ОЛИШГА МЎЛЖАЛЛАНГАН ТОВУҚ ТУХУМИ
Техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАНА

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ИНКУБАЦИОННЫЕ
Технические условия

Издание официальное

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги

Тошкент 2017

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАНА

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ИНКУБАЦИОННЫЕ
Технические условия

Издание официальное

Ташкент – 2017

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. РАЗРАБОТАН «Центром стандартизации сельского и водного хозяйства» при Министерстве сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан и ООО «Охангарон Насилли Парранда».

2. ВНЕСЕН Министерстве сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан.

3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт» от «05» 07 2017 года № 05-159.

4. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информации о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Республики Узбекистана публикуется в указателе, издаваемом агентством «Узстандарт».

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Республики Узбекистана принадлежит агентству «Узстандарт».

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Область применения	1
2.	Нормативные ссылки	1
5.	Технические требования	2
6.	Требования безопасности и охраны окружающей среды	5
7.	Правила приемки	6
8.	Методы контроля	7
9.	Транспортирование и хранение	9
10.	Гарантии изготовителя	10
	Приложения А – Образец ярлыка	11
	Приложения Б – Паспорт качества	12
	Библиография	13
	Библиографические данные	14
	Лист регистрации изменений	15

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...RIY ETILISH BOSHQARMASI

O'z DSt 5190 :2017

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАНА

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ИНКУБАЦИОННЫЕ
Технические условия

ИНКУБАЦИЯДА ЖЎЖА ОЛИШГА МЎЛЖАЛЛАНГАН ТОВУҚ ТУХУМИ
Техникавий шартлар

INCUBATION CHICKEN EGGS
Specifications

Дата введения с «03» 07 2017 года

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на яйца кур (далее по тексту – яйца), произведенные на племенных птицеводческих предприятиях, репродукторах 1 и 2 порядка птицефабриках и других предприятиях и предназначенные для инкубации с целью получения суточного молодняка.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 12.1.007-76	ССБТ. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. ОТБ
ГОСТ 12.4.011-89	ССБТ. Средства защиты работающих. Общие требования и классификация
ГОСТ 166-86	Штангенциркули. ТУ
ГОСТ 427-75	Линейки измерительные металлические. ТУ
ГОСТ 9285-78	Калия гидрат окиси. ТУ
ГОСТ 4919.1-77	Реактивы и особо чистые вещества. Методы приготовления растворов индикаторов (с изменением N1)
ГОСТ 2263-79	Натр едкий технический. ТУ
ГОСТ 6507-90	Микрометры. ТУ
ГОСТ 8981-78	Эфиры этиловый и нормальный бутиловый уксусной кислоты. ТУ
ГОСТ 9142-90	Ящики из гофрированного картона. ОТУ
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. ТУ
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. ТУ
ГОСТ 13515-91	Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. ТУ
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 16535-95	Ящики из гофрированного картона для мороженого. ТУ

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6285 son bilan
«03» 07 2017 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 16337-77	Полиэтилен высокого давления. ТУ
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. ТУ
ГОСТ 18473-88	Птицеводство. Термины и определения
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. ТУ
ГОСТ 24104-2001	Весы лабораторные. Общие технические требования
ГОСТ 28950-91	Инструменты чертёжные Общие технические требования и методы испытаний.
ГОСТ 29329-92	Весы для статического взвешивания. ТУ
O'z DSt 8.022-2002	ГСИ РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием
O'z DSt 626-2014	Яйца куриные пищевые. ТУ
O'z DSt 3115-2017	Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. ТУ

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверять действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по состоянию на 1 января текущего года. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка не него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.1 Яйца куриные инкубационные должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением ветеринарных и санитарных правил.

3.2 Характеристики

3.2.1 Для инкубации используют яйца, полученные от несушек перспективных пород и кроссов кур, включенных в установленном порядке в государственный реестр селекционных достижений и допущенных к использованию.

3.2.2 По органолептическими, физико-химическим показателям яйца должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1.

Наименование показателя	Куры пород		
	яичные с белой скорлупой	яичные с коричневой скорлупой	мясные
Масса яиц воспроизводства промышленного стада, g	от 50 до 72	от 50 до 72	от 48 до 75
Масса яиц воспроизводства племенного стада, g	от 52 до 70	от 52 до 73	от 52 до 73
Плотность яйца, g/cm^3,не менее	1,075	1,075	1,075
Индекс формы, %	от 70 до 80	от 70 до 80	от 70 до 82
Толщина скорлупы, mm, не	0,33	0,34	0,33

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

менее			
Индекс желтка, %	от 43 до 50	от 43 до 50	от 40 до 50
Кислотное число желтка, mg KOH /g, не более	5,0	5,0	5,0
Оплодотворенность, %, не менее	80	90	90
Вывод цыплят (для финального гибрида), %, не менее	60	78	75

3.3 Поставляют от благополучных по инфекционным заболеваниям хозяйств некалиброванными или калиброванными с равным интервалом по массе разделенные на 3 категории в соответствии требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Категория	Масса одного яйца, g, не менее	Масса 10 яиц не менее, g,	Масса 360 яиц,не менее, kg,
Отборная	свыше 70	720	25,9
Высшая	65	660	23,8
Первая	50	510	18,4

3.4 Инкубационные яйца должны иметь правильную форму, чистую гладкую скорлупу. Воздушная камера должна находиться в тупом конце яйца или быть немного смешанной (не более 1 cm) в сторону. У свежих яиц высота воздушной камеры составляют 1,5-4 mm. Желток в яйце занимает центральное положение, но может быть немного смещен к воздушной камере. При вращении яйца желток малоподвижен, границы его нечеткие. Допускается: незначительные отклонения по форме, незначительные загрязнения скорлупы в виде точек или полос общей площадью не более $3cm^2$; а также такие дефекты скорлупы как мраморность, пояс, немногочисленные известковые отложения.

3.5 Не допускается использование для инкубации яиц, имеющих следующие дефекты: уродливой формы; битые; с насечкой; с морщинистой скорлупой; без скорлупные и с тонкой скорлупой; двух желтковые; со смешанной и блуждающей воздушной камерой; подмороженные; с различными пятнами под скорлупой.

3.6 Яйца после каждого сбора дезинфицируют в дезинфицирующие камерах, оборудованных нагревателями, вытяжкой и приточной вентиляцией, а также устройствами, дозирующими дезинфицирующие средства.

3.7 Допускается на птицефабриках обрабатывать дезинфицирующими средствами, регистрированными к применению Государственным комитетом по ветеринарии Республики Узбекистан, в соответствии с технологическими правилами, утвержденными в установленном порядке.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

3.8 Маркировка

3.8.1 Каждое яйцо маркируют средствами, разрешенными для контакта со стороны ветеринарной службы РУз. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой.

3.8.2 Яйца маркируют методом штемпелевания, напыления или иным способом, обеспечивающим четкость маркировки. Высота цифр и букв, обозначающих наименование, категорию и дату сортировки, должна быть не меньше 5 mm.

3.8.3 На яйцах указывают: категорию и дату сортировки (число и месяц);

Категорию яиц обозначают: отборная – О, высшая – В, первая – 1.

3.8.4 Маркировка, характеризующая продукцию, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки, содержащую следующие информационные данные:

- наименование предприятия-изготовителя, товарный знак (при наличии), юридический и фактический адрес и телефон;
- наименование продукта,
- категорию;
- количество яиц;
- дата сбора яиц (день, месяц);
- номер партии;
- дата сортировки;
- срок хранения яиц (день);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о сертификации;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись «O`zbekistonda ishlab chiqarilgan»; о реализации продукции в пределах Республики Узбекистан;

-надпись «Made in Uzbekistan», об отправке продукции за пределы Республики Узбекистан.

3.8.5 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Осторожно. Хрупкое», «Беречь от солнечных лучей».

3.8.6 Маркировка должна оставаться прочной и разборчивой при эксплуатации и режимах, установленных настоящим стандартом.

3.8.7 На каждую упаковочную единицу транспортной тары должен быть вложен специальные листки-вкладыши (приложение А и Б).

3.9 Упаковка

3.9.1 Яйца для реализации упаковывают в потребительскую тару по 30 штук.

3.9.2 Тара, упаковочные материалы и способы упаковывания должны обеспечивать сохранение качества и безопасность яиц при их хранении, транспортировании и реализации.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

3.9.3 В качестве потребительской тары используют:

- бугорчатые прокладки бумажные по действующей нормативной документации;

Поверх крышек или без крышек допускается заворачивать пленкой для пищевой продукции по ГОСТ 16337.

3.9.4 Упакованные в потребительскую тару яйца укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 16535, ГОСТ 9142 или из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515, либо другую транспортную тару, разрешенную к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, массой брутто не более 20 kg.

В каждую единицу транспортной упаковки помещают яйца одной категории, одного вида, одинаковой массы нетто и одной даты выработки.

3.9.5 Картонные ящики оклеивают лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251, полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

3.9.6 Допустимые отрицательные отклонения от установленной в фасованные массы нетто продукта по O'z DSt 8.022.

3.9.7 Тара и материалы, применяемые для упаковки яиц должны обеспечивать сохранность продукта. Упаковочный материал должен иметь сертификаты соответствия и быть разрешен к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

4.1 При производстве яиц должны соблюдаться общие требования безопасности. Оборудование и технологические процессы должны соответствовать требованиям по ГОСТ 12.2.003.

4.2 Санитарный режим обработки технологического оборудования производится согласно требованиям «Санитарных правил для предприятий птицеперерабатывающей промышленности».

4.3 Качество вырабатываемой продукции зависит от качества очистки и мойки всех видов оборудования, включительно мелкого инвентаря.

Производственные помещения, одежда и руки обслуживающего персонала должны обеспечивать чистоту.

Работы с горячей водой, растворами моющих средств и анти икробными препаратами должны выполняться с помощью средств индивидуальной защиты по ГОСТ 12.4.011.

4.4 На предприятии по производству яиц должна быть организована охрана труда, до поступления на работу рабочие обязательно должны пройти медицинский осмотр по всем инстанциям и иметь медицинскую книжку.

4.5 Контроль рабочих мест должен осуществляться по ГОСТ 12.1.007.

4.6 В процессе производства образующиеся физические факторы: микроклимат, шум, вибрация должны соответствовать требованиям установленным в [1], [2], [3]

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Яйца принимают партиями.

Партией считается количество яиц одной или нескольких пород, линий, родительских форм птицы, отобранных на одном предприятии и предназначенных для одновременной сдачи-приемки.

5.2 Каждая партия яиц должна сопровождаться племенным свидетельством, а также удостоверением качества и безопасности, в котором указано:

- наименование предприятия;
- количество упаковочных единиц;
- количество яиц;
- дата сбора яиц;
- номер партии;
- номер транспортного средства;
- срок транспортирования;
- срок хранения яиц;
- показатели, указанные в таблице 1;
- обозначение настоящего стандарта.

5.3 Для проверки соответствия качества инкубационных яиц требованиям настоящего стандарта, изготовитель проводит приема - сдаточные и периодические испытания.

5.4 При приема – сдаточных испытаниях проверяют соответствие по п.п 3.2.2, 3.3 индекса формы, массы и по п.п. 3.8,3.9 упаковка, маркировка.

5.5 Периодические испытания проводят не реже два раза в месяц на соответствие всем требованиям настоящего стандарта, после проведения приёмо-сдаточных испытаний.

5.6 При приемки яиц в каждой категории допускается не более 3 % яиц, которые по массе относятся к низшей категории. Отклонения от минимальной массы одного яйца для данной категории не должны превышать 1 g. Партию, содержащую более 3 % яиц, которые по массе относятся к низшей категории, принимают по соответствующей нижеследующей категории.

5.7 Для проверки соответствия качественных характеристик яиц требованиям настоящего стандарта от партии яиц проводят выборку в соответствии с требованиями таблицы 3.

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

Таблица3 в штуках

Количество упаковочных единиц в партии	Количество отбираемых упаковочных единиц
до 100 включ.	1
от 101 до 500 включ.	3
от 501 до 1000 включ.	5
от 1001 до 10000 включ.	15

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

При получении неудовлетворительных результатов проводят повторно отбор проб и повторное испытание.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

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

5.9 Яйца, не соответствующие требованиям настоящего стандарта, относятся к техническому браку (малое и большое пятно, тек, кровяное пятно, затхлое яйцо, тумак, зеленая гниль, миражное яйцо, запашистое, выливка, присушка) и приемке не подлежат.

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Отбор проб

6.1.1 Для проведения контроля из каждой прокладки выбранных по 5.6 упаковочных единиц отбирают прокладки и яйца в количестве, указанным в таблице 4 при наличии в упаковочных единицах коробок для мелко штучной фасовки количество яиц, отбираемых для проведения контроля, должно соответствовать общему количеству отбираемых яиц, указанным в таблице 4.

Таблица 4 в штуках

Количество отобранных упаковочных единиц	Количество прокладок, отбираемых из каждой упаковочной единицы	Общее количество отбираемых яиц (объем выборки)
1	12	360
3	15	450
5	20	600
15	36	1080

6.1.2 Для определения качественных характеристик, не требующих вскрытия яиц (масса, форма, плотность) отбирают от объединенной пробы 50 % яиц.

Для определения качественных характеристик, требующих вскрытия яиц (индекс желтка, толщина скорлупы) отбирают от объединенной пробы не менее 20 % яиц.

Для определения кислотного числа желтка от объединенной пробы не менее 10 % яиц.

6.1.3 Чистоту скорлупы отобранных яиц проверяют визуально при ярком рассеянном свете или люминесцентном освещении в части объединенной пробы продукта.

6.2 Определение массы яиц

6.2.1 Средства измерения:

весы по ГОСТ 24104;

Допускается применение других средств измерений, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

© ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
[illegible] ETISH BOSHQARMASI

6.2.2 Каждую отобранную упаковочную единицу взвешивают по ГОСТ 24104 с погрешностью не более 1 kg, затем освобождают от содержимого и взвешивают пустую упаковку с прокладками.

Массу яиц каждой упаковочной единицы определяют по разности массы упаковки с содержимым и массы пустой упаковки с прокладками.

6.2.3 Массу 360 яиц определяют путем взвешивания на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 50 kg.

6.2.4 Массу одного яйца, а также массу 10 яиц определяют взвешиванием на лабораторных весах по ГОСТ 24104 с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания до 1 g.

6.3 Плотность яиц определяют – путем двукратного взвешивания яиц в дистиллированной воде и в воздухе на одних и тех же весах с точностью до 0,01g. Расчет производят по формуле:

$$П=M/(M-M_1),$$

где: П-плотность яйца, g/cm^3;

M-масса яйца в воздухе,

M_1-масса яйца в воде, g.

6.4 Индекс формы определяют – путем его измерения индексомером ИМ1 или расчетным путём по формуле:

$$ИФ=d/Dx100\%,$$

где d – поперечный (малый) диаметр яйца;

D - продольный (большой) диаметр яйца, измеренные штангенциркулем ГОСТ 166.

6.5 Толщину скорлупы определяют в трех частях яйца: в экваториальной (середине), тупой и острой с точностью до 0,01mm микрометром с заостренным стержнем по ГОСТ 6507. Измерения производится, отламывая небольшие кусочки скорлупы (без кривизны) и удаляя под скорлупные оболочки, не менее трех раз на каждой части яйца с вычислением средней толщины скорлупы.

6.6 Индекс желтка определяют по формуле:

$$ИЖ=2h/(d_1+d_2)\ x100\%,$$

где:h-высота желтка яйца, вылитого на горизонтальную поверхность,mm;

d_1 и d_2-диаметр желтка, измеренные в диаметрально до 0,01 mm.

Высоту желтка определяют микрометром с точностью до 0,01 mm по ГОСТ 6507; диаметры желтка измеряют кронциркулем по ГОСТ 28950, а отсчет производят на линейке по ГОСТ 427 с точностью до 0,1 mm.

6.7 Кислотное число желтка - это количество mg KOH, необходимое для нейтрализации свободных жирных кислот, содержащихся в 1 g желтка. Для определения кислотного числа навеску желтка в 2 g тщательно растирают в ступке с 20 cm^3 смеси «спирт - эфир» (10 cm^3) 96 %-ного этилового спирта (C2H5 OH) по O'z DSt 3115 и 10 cm^3 этилового эфира $(C_2H_5)_2O$) по ГОСТ 8981. Сначала прибавляют 5-8 cm^3 смеси «спирта-эфир» и растирают навеску, после чего содержимое сливают в колбу или стакан,

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

оставшимся количеством смеси ополаскивают ступку и сливают его в ту же колбу или стакан и титруют 0,1 н. раствором едкого калия по ГОСТ 9285 в присутствии фенолфталеина по ГОСТ 4919.1 (5-6 капель на 20 cm^3 смеси «спирт-эфир») до устойчивого розового окрашивания, не исчезающего в течение 1min. Расчет производится по формуле:

$$X=(A \times K \times 5,6)/B,$$

Где: X- кислотное число, mg KOH/ g;

A- количество раствора щелоча, прошедшее на титрование 20 cm^3 «спирт -эфира», cm^3;

B-навеска желтка, g;

K- коэффициент поправки к раствору едкого натра для перерасчета на точный 0,1 н. раствор;

5,6 –содержание KOH в 1ml 0,1н.раствора,mg.

Расчет коэффициента поправки (K): 10 ml 0,1н. раствора соляной кислоты от титровывают в присутствии фенолфталеина (1-2 капли) раствором едкого натра по ГОСТ 2263 до слабого – розового окрашивания, не исчезающего в течение 1 min. Нормальность раствора едкого натра N по ГОСТ 2263 определяют по формуле:

$$N_{кон}=1/V,$$

Где: V – количество щелочи, прошедшее на титрование 10 cm^3 0,1 н. раствора соляной кислоты, cm^3.

После чего коэффициент определяют по формуле:

$$K= N_{кон}/0,1.$$

6.8 Вывод как показатель результатов инкубации яиц, определяют отношением количества выведенного кондиционного молодняка к количеству всех заложенных яиц на инкубатор, и выражаемый в процентах

6.9 Определение состояния воздушной камеры, ее высоты, состояния и положения желтка и целостности скорлупы по O'z DSt 626.

7 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1 Рассортированные инкубационные яйца должны быт упакованный отдельно, по видам и категориям в коробке из гофрированного картона по ГОСТ 13513, с использованием бугорчатых гофрированных картонах прокладок с ячейками. В каждую прокладку укладывают по 30 яиц. Допекается хранение яиц в прокладках из полимерных материалов и в металлических контейнерах. Укладывают яйца в бугорчатые прокладки острыми концом вниз.

7.2 В картонные коробки бугорчатые прокладки с уложенными в них яйцами должны быть упакованы двумя стопами, по 6 прокладок в каждой. Верхний ряд яиц должен быть покрыт пустыми прокладками. Ящик с уложенными яйцами закрывают крышкой и заклеивают бумажной лентой.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

7.3 Прокладки ящика должны быть чистыми, сухими, продезинфицированными, без плесени и посторонних запахов. Картонная тара должна быть одноразового использования.

7.4 Инкубационные яйца хранят в чистых, сухих без постороннего запаха помещениях, обеспечивающих требуемый микроклимат.

7.5 Продолжительность хранения яиц должна быть не более 5 суток. Для яиц от птицы селекционного стада срок хранения допускается до 10 суток.

7.6 Температура и относительная влажность при хранении яиц должны отвечать требованиям, указанным в табл. 5.

Таблица 5.

Срок хранения, сут	Температура, ^{0}C	Влажность, %
3	от 20 до 21	от 75 до 80
7	от 14 до 15	от 75 до 80
Свыше 7	от 12 до 13	от 75 до 80

7.7 При хранении н транспортировке инкубационных яиц в картонных ящиках допускается их складирование в высоту не более 4 рядов. При хранении яиц в металлических контейнерах в высоту в колонке должно быть не более 6 рядов бугорчатых прокладок.

7.8 Маркировка на скорлупе яиц краской не допускается. Разрешается надпись на яйце простым карандашом.

7.9 Транспортирование яиц осуществляют автомобильным, железнодорожным или авиатранспортом. Транспорт должен быть чистым, продезинфицированным, без постороннего запаха. Скорость движения автомобиля по асфальтированным дорогам не должна превышать 80 km/h, а по грунтовым – 30 km/h. Условия транспортирования должны обеспечивать температуру около яиц в пределах от плюс 8 до плюс 25 ^{0}C, относительную влажность – в пределах 40-80 %.

7.10 Партии яиц, отгружаемые за пределы республики, области, района должны сопровождаться удостоверением качества и безопасности яиц и ветеринарным свидетельством по установленной форме.

8 ГАРАНТИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие качества инкубационных яиц требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

8.2 Срок годности инкубационных яиц - 4 суток, не считая дня снесения.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Приложение А
(обязательное)

ОБРАЗЕЦ ЯРЛЫКА

который вкладывается в ящики с инкубационными яйцами

Наименование предприятия_____
_____
Сортировщик яиц_____
Тара_____
Яйцо_____
Метод дезинфекции_____
Дезинфицирующие средства_____
_____

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
RIVOJLANTIRISH BOSHQARMASI

Приложение Б
(обязательное)

ПАСПОРТ КАЧЕСТВА

_____
наименование предприятия-изготовителя, его товарного знака, адрес

_____

_____

Наименования продукта _____

Кросс птицы _____

Порода _____ Линия _____

Категория _____

Класс кур _____

Возраст кур _____

Количество мест в партии по категориям _____

Дата сбора с _____ по _____
день, месяц, год

Сортировщик _____
фамилия, имя, отчество

Срок хранения _____

Яйца соответствуют _____
обозначение стандарта

Информация о сертификации _____

Отметка ветеринарной службы _____

Дата выдачи паспорта _____
день, месяц, год

Руководитель предприятия _____ _____
подпись Ф.И.О.

Печать предприятия

Главный (старший) ветеринарный врач _____ _____
подпись Ф.И.О.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Библиография

[1] Сан ПиН 0324-2016 Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочем месте.

[2] СанПиН 0325-2016 Санитарные нормы допустимых уровней электростатических полей на рабочих местах.

[3] СанПиН 0326-2016 Санитарные нормы микроклимата производственных помещений.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH DEPARTAMENTI

Библиографические данные

ОКП 984135
ОКС 67.120.20

УДК 637.451:006.354
Группа С 78

Ключевые слова: яйца инкубационные, яйца кур, птицефабрика, инкубации, молодняка, маркировка, упаковка, правила приемка, методы контроля, транспортирование и хранение.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изм.	Номера листов (страниц)				Всего листов страниц в документе	№ документа	Входящий № сопроводительного документа и дата	Подпись	Дата
	измененных	замененных	новых	аннулированных					

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
[illegible]

O'z DSt 5190:2017

Министерство сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан

«СОГЛАСОВАНО»
Первый заместитель министра сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан
_____ А.Ж.Вахабов
«___» _____ 2017 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Заместитель Главного государственного инспектора Республики Узбекистан
_____ С.С.Оккиев
«___» _____ 2017 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Начальник главного управления развития животноводства, птицеводства и рыбоводства Минсельводхоза РУз
_____ М.Юсупов
«___» _____ 2017 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Первый заместитель председателя Ассоциации «Паррандасаноат»
_____ Н.Рахматуллаев
«___» _____ 2017 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Директор Центра стандартизации сельского и водного хозяйства при Минсельводхоз РУз
_____ А.А.Джуманов
«___» _____ 2017 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Начальник Главного управления Санэпиднадзора Министерства Здравоохранения РУз
_____ И.С.Атабеков
«___» _____ 2017 г.

«РАЗРАБОТАНО»
Директор ООО «OHANGARAN NASILLI PARRANDA»
_____ Д.Бакоев
«___» _____ 2017 г.

«РАЗРАБОТАНО»
Заместитель директора Центра стандартизации сельского и водного хозяйства при Минсельводхоз РУз
_____ О.И.Соатов
«___» _____ 2017 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI