ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к O'z DSt 626:2014

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ
Технические условия

Ташкент 2014

ОКП 984135

УДК 637.451:006.354
Гуруҳ С 78

Изменение № 1 к O'z DSt 626:2014 Яйца куриные пищевые. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство "Узстандарт") от 30. 12. 2014 № 05-605

Дата введения 10. 01. 2015

Пункт 3.1 изложит в следующей редакции:

диетические яйца – яйца, срок хранения которых в осенне-зимний период при температуре от 0 ^{0}C до 20 ^{0}C, весенне-летний период при температуре от 0 ^{0}C до 25 ^{0}C не превышает 7 суток, не считая дня снесения.

Под пункт 5.4.4 исключить слов «массой брутто не более 20 kg».

Таблица 3 заменит в следующую редакцию:

Количество упаковочных единиц в партии	Количество отбираемых упаковочных единиц
До 10 включ.	1
От 11 до 50 включ.	3
От 51 до 100 включ.	5
От 101 до 500 включ.	12
От 501 до 1000 включ.	24

Таблица 4 заменит в следующую редакцию:

Количество отобранных упаковочных единиц	Количество прокладок, отбираемых из каждой упаковочной единицы	Общее количество отбираемых яиц (объем выборки)
1	12	360
3	6	540
5	5	750
12	3	1080
24	2	1440

Пункт 8.1 на втором абзаце «(4, 6, 9, 10, 12 и 15 штук)» заменить на «(4, 6, 9, 10, 15, 18, 20, 25 и 30 штук)».

Пункт 10.2 часть первый изложит в следующей редакции:

- диетические яйца – яйца, срок хранения которых в осенне-зимний период при температуре от 0 ^{0}C до 20 ^{0}C, весенне-летний период при температуре от 0 ^{0}C до 25 ^{0}C не превышает 7 суток, не считая дня снесения.

STANDART AGENTLIGI
4388/01 son bilan
30 12 2014 yilda
ro'yxatga olindi

Министерство сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан

«СОГЛАСОВАНО»
Первый заместитель министра сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан

_____ А.О.Арипов
«19» 12 2014 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный санитарный врач Республики Узбекистан

_____ С.С.Саидалиев
12 2014 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Первый заместитель Председателя Ассоциации «Пахтасаноат»

_____ П.Рахматуллаев
«10» 2014 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Начальник управления развития Животноводства и птицеводства Минсельводхоза Р Уз

_____ А.Бойкараев
«23» 09 2014 г.

«РАЗРАБОТАНО»
Директор Центра стандартизации сельского и водного хозяйства при Минсельводхоз РУз

_____ А.А.Джуманов
«22» 09 2014 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный ветеринарный врач Республики Узбекистан

_____ Б.Т.Норкобилов
«23» 09 2014 г.

Главный консультант Центра стандартизации сельского и водного хозяйства при Минсельводхоз РУз

_____ О.И.Соатов
«22» 09 2014 г.

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАНА

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Агентство «Узстандарт»

Ташкент – 2014

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. РАЗРАБОТАН Центром стандартизации сельского и водного хозяйства при Министерстве сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан.

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 «16» 05 2014 года № 05-544.

4. ВЗАМЕН O'z DSt 626:2004

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Область применения	1
2.	Нормативные ссылки	1
3.	Термины и определения	3
4.	Классификация	3
5.	Технические требования	3
6.	Требования безопасности и охраны окружающей среды	7
7.	Правила приемки	8
8.	Методы контроля	9
9.	Транспортирование и хранение	11
10.	Гарантии изготовителя	12
	Приложения А – Информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта	13
	Приложения Б – Этикетка	14
	Приложения В – Паспорт качества	15
	Приложения Г – Характеристика яиц не соответствующих требованиям стандарта по органолептическим показателям	16
	Библиография	17
	Библиографические данные	18
	Лист регистрации изменений	19

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАНА

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ.
Технические условия

ОЗИҚ-ОВҚАТ ТОВУҚ ТУХУМИ.
Техникавий шартлар

FOOD CHICKEN EGGS.
Specifications

Дата введения с «19» 05 2014 года

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на яйца куриные пищевые диетические и столовые (далее – яйца), заготовляемые и предназначенные для реализации и промышленной переработки.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 12.0.004-90	Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. ОТУ
ГОСТ 12.1.007-76	Система стандартов безопасности труда. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-75	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. ОТБ
ГОСТ 12.2.003-91	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. ОТБ
ГОСТ 12.1. 005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно - гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 12.4.011-89	Система стандартов безопасности труда. Средства защиты работающих. Общие требования и классификация
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGI
4388 son bilan
«16» 05 2014 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 9142-90	Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия.
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 13515-91	Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия
ГОСТ 16535-95	Ящики из гофрированного картона для мороженого. Технические условия
ГОСТ 16337-77	Полиэтилен высокого давления. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 24104-2001	Весы лабораторные. Общие технические требования
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
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 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 29329-92	Весы для статического взвешивания. Общие технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
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

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.

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

3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **диетические яйца** – яйца, срок хранения которых при температуре от 0 ^{0}C до 20 ^{0}C не превышает 5 суток, не считая дня снесения.

3.2 **столовые яйца** - яйца, срок хранения которых в осенне-зимний период при температуре от 0 ^{0}C до 20 ^{0}C – не более 25 суток и весенне-летний период при температуре от 0 ^{0}C до 25 ^{0}C – не более 20 суток, и яйца, хранившиеся в холодильниках при температуре от минус 2 ^{0}C до 0 ^{0}C – не более 120 суток.

3.3 **мытые яйца** – яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению на территории Республики Узбекистан.

3.4 **недостаточно плотный белок** – белок, который при выливании на гладкую поверхность слегка растекается.

3.5 **незначительно перемещающийся от центра желток** – видимый, слегка распластанный, подвижный желток.

4 КЛАССИФИКАЦИЯ

4.1 Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются по следующим видам:

- диетические;
- столовые.

5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

5.2 Характеристики

5.2.1 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.

5.2.2 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 суток после поступления на пункт сортировки.

5.2.3 Яйца в зависимости от их массы подразделяются на четыре категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

O'ZBEKISTON MILLIY STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BOSHQARMASI

Таблица 1

Категория	Масса одного яйца, g, не менее	Масса 10 яиц, g, не менее	Масса 360 яиц, kg, не менее
Отборная	свыше 70	710	25,2
Высшая	65	660	23,8
Первая	55	560	20,2
Вторая	45	460	16,6

5.2.4 Яйца по качественным характеристикам (состоянию воздушной камеры, положению желтка, плотности и цвету белка) должны соответствовать требованиям, указанным в таблицы 2.

Таблица 2

Вид яиц	Характеристика		
	Состояние воздушной камеры и ее высота	Состояние и положение желтка	Плотность и цвет белка
Диетические	Неподвижная; высота – не более 4 mm	Прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается	Плотный, светлый, прозрачный
Столовые: хранившиеся при температуре от 0 ^{0}C до 20 ^{0}C	Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота – не более 7 mm	Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	Плотный, светлый, прозрачный
хранившиеся при температуре от минус 2 ^{0}C до 0 ^{0}C	Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота – не более 9 mm	Прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения	Плотный, допускается недостаточно плотный, светлый, прозрачный

5.2.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели не должны превышать нормы установленные в [1].

5.2.6 Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной.

Допускается:

- на скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц);

- на скорлупе столовых яиц – пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клеток или транспортером для сбора яиц), занимающих не более 1/8 ее поверхности.

Davlat agentligi
standartlashtirish, davlat
nazoratini muvofiqlashtirish va
axborot texnologiyalarini
joriy etish boshqarmasi

5.2.7 Яйца, по чистоте скорлупы не соответствующие требованиям – 5.2.4 допускается на птицефабриках обрабатывать моющими синтетическими средствами, разрешенными к применению Минздравом Республики Узбекистан, в соответствии с технологическими правилами, утвержденными в установленном порядке.

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

5.2.9 Для промышленной переработки используют:

1) яйца, соответствующие требованиям настоящего стандарта со сроком хранения не более 25 суток в осенне-зимний период и 20 суток в весенне-летний период яйца, хранившиеся в холодильниках не более 120 суток. Для производства яичного порошка и меланжа используют яйца, хранившиеся не более 90 суток;

2) яйца массой менее 43 g, 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.

5.2.10 Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов.

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждое яйцо маркируют средствами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой.

5.3.2 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.

5.3.3 Мелкие яйца упаковывают отдельно с обозначением на этикетке «Мелкие».

5.3.4 Каждое диетическое яйца маркируют красной, а столовое – синей краской, разрешенной к применению для пищевых целей Минздравом Республики Узбекистан.

5.3.5 На диетических яйцах указывают: вид яиц, категорию и дату сортировки (число и месяц);

на столовых – только вид яиц и категорию.

Вид яиц при маркировке обозначают: диетические – Д, столовые – С.

Категорию яиц обозначают: отборная – О, высшая – В, первая – 1, вторая – 2.

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

5.3.6 Маркировка, характеризующая продукцию наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки, или в каждую единицу тары должен быть вложен специальный листок-вкладыш, содержащую следующие информационные данные:

- наименование и местонахождение производителя (юридический адрес);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование продукта, вид, категорию;
- дату сортировки;
- срок годности и условия хранения;
- пищевую ценность;
- сведения о сертификации.
- обозначение настоящего стандарта;
- надписи: при реализации в Республике Узбекистан – «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN», при поставке на экспорт - «MADE IN UZBEKISTAN».

Допускаются не наносить маркировку на яйца, упакованные в потребительскую тару, при условии опечатывания данной тары этикеткой с указанной информацией.

Этикетка должна размещаться таким образом, чтобы она разрывалась при вскрытии потребительской тары.

5.3.7 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно» и «Верх».

5.3.8 На каждую упаковочную единицу транспортной тары две ее торцевые стенки наносят этикетку с маркировкой для потребителя (приложение Б).

5.4 Упаковка

5.4.1 Яйца для реализации упаковывают в потребительскую тару по 4, 6, 9, 10, 15, 18, 20, 25 и 30 штук.

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

5.4.3 В качестве потребительской тары используют:

- бугорчатые прокладки бумажные по по действующей нормативной документации;
- бугорчатые прокладки пластиковые по действующей нормативной документации;
- бугорчатые прокладки с крышками по действующей нормативной документации.

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

5.4.4 Упакованные в потребительскую тару яйца укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 16535, ГОСТ

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

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.

Яйца в потребительской таре по согласованию с заказчиком допускается упаковывать ящики, бывшие в употреблении, с погашением старой маркировки. Ящики, бывшие в употреблении должны быть неповрежденными, чистыми.

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

5.4.6 Допустимые отрицательные отклонения от установленной в фасованные массы нетто продукта по O'zDSt 8.022.

5.4.7 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.

6 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

6.3 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 микробными препаратами должны выполняться с помощью средств индивидуальной защиты по ГОСТ 12.4.011.

6.4 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.

К работе допускаются лица достигшие совершеннолетия, прошедшие обучение и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с требованиями по ГОСТ 12.0.004 и сдавшие экзамен по санминумуму.

6.5 Контроль рабочих мест должен осуществляться по ГОСТ 12.1.007.

6.6 От используемого технологического оборудования в процессе работ образующиеся вредные производственные факторы: шум, вибрация,

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

температура от агрегата, должны соответствовать санитарно гигиеническим нормам и правилам [2], [3], [4].

6.7 Лица, связанные с производственным процессом должны своевременно проходить медицинский осмотр, согласно [5].

7 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

7.1 Яйца принимают партиями.

Партией считается количество яиц одного вида, категории и одной даты сортировки, упакованную в одну упаковочную единицу транспортной тары и оформленное одним документом о качестве (приложение В) и безопасности ветеринарным свидетельством по установленной форме.

Допускается при поставке яиц в пределах района (вилоята) заверять печатью (штампом) ветеринарной службы документом о качестве.

7.2 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.

7.3 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).

Таблица 3 — 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

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.

7.4 При сдаче яиц организациям (предприятиям) торговли и общественного питания, на промышленную переработку допускается наличие в партии диетических яиц до 1,0 % яиц с повреждением скорлупы без признаков течи, а в партии столовых – до 2,2 % яиц с повреждением скорлупы без признаков течи и до 0,3 % технического брака.

Указанные допуски не распространяются на яйца, отпускаемые покупателю в торговой сети.

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

7.5 Контроль за содержанием токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов радионуклидов и микробиологические показатели осуществляется в качестве производственного контроля в лаборатории предприятия, при ее отсутствии в АИЛ по договору не реже одного раза в квартал.

7.6 В каждой партии яиц проводится проверка соответствия качества упаковывания, правильности маркирования, чистоты и целостности скорлупы, качественных характеристик (состояния воздушной камеры, положения желтка, плотности и цвета белка) и наличия постороннего запаха (гнилости, тухлости, затхлости и др.) требованиям настоящего стандарта.

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

7.8 Партия, поставляемая в пределах области и содержащая более 3 % яиц, которые по массе относятся к низшей категории, приемке не подлежат.

8 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

8.1 Отбор проб

8.1.1 Для проведения контроля из каждой прокладки выбранных по 7.3 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	30	360
3	15	540
5	10	600
15	6	1080

При использовании транспортной и потребительской тары меньшей вместимости (4, 6, 9, 10, 12 и 15 штук) общее количество отобранных яиц должно быть не менее чем указано в таблице 5.

Таблица 5

Количество яиц в партии, штук	Объем выборки, %
До 360 включ.	10
От 361 до 3600 включ.	5
От 3601 до 10800 включ.	3
От 10801 до 36000 включ.	1
Св. 36000	0,5

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

8.1.2 Для определения качественных характеристик, категории, чистоты скорлупы, запаха отбирают от объединенной пробы 50 % яиц.

Для определения содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов от объединенной пробы отбирают 25 % яиц.

Для определения микробиологических показателей от объединенной пробы отбирают 25 % яиц, но не менее 30 шт.

При отборе проб по качественным показателям от объединенной пробы отбирают не менее 60 шт.

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

8.1.4 Запах содержимого яиц определяют органолептически.

8.1.5 Плотность и цвет белка определяют визуально путем выливания яйца на гладкую поверхность.

8.2 Определение массы яиц

8.2.1 Средства измерения:

весы по ГОСТ 24104;

весы по ГОСТ 29329.

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

8.2.2 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.

8.2.3 Массу 360 яиц определяют путем взвешивания на весах для статического взвешивания по ГОСТ 26329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 50 kg.

8.2.4 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.

8.3 Определение состояния воздушной камеры, ее высоты, состояния и положения желтка и целостности скорлупы

Метод основан на просвечивании яиц на овоскопе.

8.3.1 Состояние воздушной камеры и ее высоты, состояние, положение желтка и целостность скорлупы определяют просвечиванием яиц на овоскопе путем их поворачивания.

Высоту воздушной камеры измеряют при помощи шаблона-измерителя (рисунок 1) при просвечивании яиц на овоскопе.

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

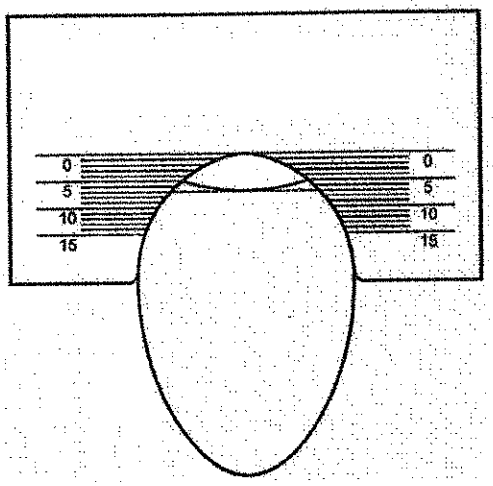


Рисунок 1

8.4 Подготовка проб и их минерализация для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

8.5 Определение содержания токсичных элементов:

- содержание свинца определяют по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- содержание мышьяка определяют по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- содержание кадмия определяют по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- содержание ртути определяют по ГОСТ 26927.

8.6 Определение пестицидов – по методикам, утвержденным Минздравом РУЗ.

8.7 Определение содержания антибиотиков – по методикам, утвержденным Минздравом РУз.

8.8 Определение микробиологических показателей:

- отбор проб – по ГОСТ 26668, подготовка проб для анализа – ГОСТ 26669;
- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) – по ГОСТ 25102;
- бактерий группы кишечных палочек – по ГОСТ 30518;
- бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 30519.

8.9 Определение радионуклидов – по методикам, утвержденным Минздравом РУз.

После проведения испытаний яйца с неповрежденной скорлупой присоединяют к партии.

9 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1 Яйца транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, при

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

соблюдении гигиенических требований утвержденным Минздравом Республики Узбекистан.

9.2 Диетические яйца хранят в осенне-зимний период при температуре 0 ^{0}C до 20 ^{0}C, весенне-летный период при температуре 0 ^{0}C до 25 ^{0}C, столовые в в осенне-зимний период при температуре 0 ^{0}C до 20 ^{0}C, весенне-летный период при температуре 0 ^{0}C до 25 ^{0}C, в холодильниках яйца при температуре от минус 2 ^{0}C до 0 ^{0}C и относительной влажности воздуха 85 % - 88 %. Яйца с поврежденной скорлупой хранят на птицефабриках при температуре не выше 10 ^{0}C не более 1 суток.

10 ГАРАНТИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

10.1 Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителям условий транспортирования и хранения.

10.2 Срок годности яиц:

- **диетические яйца** – яйца, срок хранения которых при температуре от 0 ^{0}C до 25 ^{0}C не превышать 5 суток, не считая дня снесения.

- **столовые яйца** – яйца, срок хранения которых в осенне-зимний период при температуре от 0 ^{0}C до 20 ^{0}C – не более 25 суток и весенне-летный период при температуре от 0 ^{0}C до 25 ^{0}C – не более 20 суток, и яйца, хранившихся в холодильниках при температуре от минус 2 ^{0}C до 0 ^{0}C – не более 120 суток.

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

Приложение А

ИНФОРМАЦИЯ

о пищевой и энергетической ценности яиц в 100 g продукта

Содержание, g			Энергетическая ценность, kcal
белки	жиры	углеводы	
12,7	11,5	0,7	157

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

Приложение Б
(обязательное)

ЭТИКЕТКА

_____
наименование предприятия-изготовителя (упаковщика), его товарного знака, адрес

_____

_____

Наименования продукта _____

Вид, категория яиц _____

Количество яиц _____
штук

Дата выборки _____
день, месяц, год

Срок годности и условия хранения _____

Яйца соответствуют _____
обозначение стандарта

Информация о сертификации _____

Сортировщик _____
фамилия, имя, отчество

Отметка ветеринарной службы _____

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

Приложение В
(обязательное)

ПАСПОРТ КАЧЕСТВА

Дата выдачи паспорта _____
день, месяц, год

_____
наименование предприятия-изготовителя (упаковщика), его адрес

Наименование продукта _____

Количество яиц по категориям _____
диетических (столовых)

_____ соответствует требованиям стандарта

Количество мест в партии по категориям _____

Дата сортировки _____
число и месяц

Остаточные количества солей тяжелых металлов, токсичные элементы, пестицидов, радионуклидов, гормональных препаратов и микробиологические показатели в яйцах не должны превышать максимального допустимого уровня, утвержденного Минздравом Республики Узбекистан и ветеринарного законодательства.

Руководитель предприятия _____ _____
подпись Ф.И.О.

Печать предприятия

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

Печать (штамп) ветеринарной службы

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

Приложение Г
(справочное)

Характеристика яиц не соответствующих требованиям стандарта по органолептическим показателям

Яйцо с одним или несколькими неподвижными 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 поврежденной скорлупой и подскорлупной 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 пятно
Яйцо с испорченным содержимым под воздействием плесневых грибков и гнилостных бактерий. При овоскопировании яйца 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

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

Библиография

[1] Сан ПиН 0120-2001 Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочем месте.

[2] Сан ПиН 0122-2001 Санитарные нормы допустимых уровней электростатических полей на рабочих местах.

[3] Сан ПиН 0206-2006 Санитарные нормы микроклимата производственных помещений.

[4] Сан ПиН 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции.

[5] Приказ Министерство здравоохранения республики Узбекистан №200 от 10.07.2012 г. О проведении обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся, подвергающихся воздействию вредных и неблагоприятных условий труда

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

Библиографические данные

ОКП 984135
ОКС 67.120.20

УДК 637.451:006.354
Группа С 78

Ключевые слова: яйца куриные пищевые, желток, белок, область применения, нормативные ссылки, определения, классификация, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемка, методы контроля, транспортирование и хранение

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

Министерство сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан

«СОГЛАСОВАНО»
Министр сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан
_____ Ш.Ж.Тешаев
«11» _____ 2014 г.

«РАЗРАБОТАНО»
Директор Центра стандартизации сельского и водного хозяйства при Минсельводхоз РУз
_____ А.А.Джуманов
«04» марта 2014 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный санитарный врач Республики Узбекистан
_____ С.С.Саидалиев
«10» марта 2014 г.

Главный консультант Центра стандартизации сельского и водного хозяйства при Минсельводхоз РУз
_____ О.И.Соатов
«05» марта 2014 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Начальник главного управления развития животноводства, птицеводства и рыбоводства Минсельводхоз РУз
_____ У.Исмаилов
«14» марта 2014 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный ветеринарный врач Республики Узбекистан
_____ Н.Юлдашев
«13» _____ 2014 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Первый зам. председателя Ассоциации «Паррандасаноат»
_____ П.Рахматуллаев
«17» марта 2014 г.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI DAVLAT STANDARTLARI AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BOSHQARMASI