

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ЯЙЦЯ КУРЯЧІ ХАРЧОВІ

Технічні умови

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ

Технические условия

HEN'S EGGS FOR HUMAN CONSUMPTION

Specifications

Чинний від 01.01.2010

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на курячі яйця (далі - яйця), які використовують для харчування населення і промислової переробки на продукти харчування, і призначені для реалізації в Україні, а також на експорт.

1.2 Цей стандарт установлює вимоги щодо якості курячих харчових яєць.

1.3 Вимоги щодо безпечності яєць викладено у 4.17-4.18, вимоги щодо безпечності виробництва продукції та охорони довкілля викладено у розділах 5, 6.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДК 014-97 Класифікатор об'єктів адміністративно-територіального устрою України

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг

ДСТУ 3147-95 Коди і кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3700-98 Обв'язки із пакувальних стрічок. Загальні технічні умови

ДСТУ EN 12393-1:2003 Продукти харчові нежирові. Визначення вмісту залишків пестицидів газохроматографічним методом. Частина 1. Загальні положення

ДСТУ EN 12393-2:2003 Продукти харчові нежирові. Визначення вмісту залишків пестицидів газохроматографічним методом. Частина 2. Методи екстрагування та очищення

ДСТУ EN 12393-3:2003 Продукти харчові нежирові. Визначення вмісту залишків пестицидів газохроматографічним методом. Частина 3. Визначання та підтверджувальні випробування

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella*

ДСТУ ISO 6888-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод підраховування коагулазо-позитивних стафілококів (*Staphylococcus aureus* та інших видів). Частина 1. Метод з використанням агарового середовища Беард-Паркера (ISO 6888-1:1999, IDT)

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 17.2.3.01-86 Охрана природы. Атмосфера. Правила контроля качества воздуха населенных пунктов (Охорона природи. Атмосфера. Правила контролювання якості повітря населених пунктів).

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір обгортковий. Технічні умови)

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия (Ящики з деревини та деревних матеріалів для продукції харчової промисловості, сільського господарства і сірників. Технічні умови)

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукты харчові. Метод визначання мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 12301-81 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия (Коробки з картону, паперу та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови)

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности (Ящики з гофрованого картону для продукції м'ясної та молочної промисловості)

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Стрічка клейова на паперовій основі. Технічні умови)

ГОСТ 24104-88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия (Ваги лабораторні загального призначення та зразкові. Загальні технічні умови)

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Підготування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мы-

шьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца (Сировина та продукти харчові. Метод визначання свинцю)

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Метод визначання кадмію)

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 28560-90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов *Proteus*, *Morganella*, *Providencia*

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30364.0-97 Продукты яичные. Методы отбора проб и органолептического анализа (Продукты яєчні. Методи відбирання проб та органолептичного аналізу)

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек. (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання кількості бактерій групи кишкових паличок)

3 КЛАСИФІКАЦІЯ

3.1 Залежно від якості та терміну зберігання до дня реалізації (від виробника до споживача) яйця підрозділяють на класи:

- харчові дієтичні;
- яйця класу „extra”;
- харчові класу А;
- харчові столові ;
- харчові класу В;
- харчові охолоджені;
- для промислового перероблення - переробні;

3.2 Залежно від маси харчові яйця підрозділяють на категорії:

- відбірні;
- вищої категорії;
- першої категорії;
- другої категорії;
- дрібні.

3.3 Код ДКПП згідно з ДК 016 для харчових дієтичних курячих яєць та класу „extra” та для інших харчових яєць - наведено у Додатку А

4 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

4.1 Курячі харчові яйця повинні відповідати вимогам цього стандарту, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам

[1], [2], [3].

4.2 Яйця повинні бути доброякісними, розсортованими за класами та категоріями і виробленими під державним ветеринарно-санітарним контролем та наглядом.

4.3 До дієтичних відносять свіжі харчові яйця, термін зберігання яких не перевищує 7 діб, не враховуючи дня знесення, які зберігають за температури не нижче ніж 0 °С і не вище ніж 20 °С.

4.3.1 Яйця, не реалізовані протягом 7 діб, відносять до столових.

4.4 До класу „extra” відносять свіжі харчові яйця, призначені для експорту, термін зберігання яких за температури не нижче ніж 5 °С і не вище ніж 15 °С не перевищує 9 діб від дня знесення.

4.5 До класу А відносять харчові яйця, призначені для експорту, термін зберігання яких не перевищує 28 діб за температури не нижче ніж 5 °С і не вище ніж 15 °С від дня знесення.

4.6 До столових відносять яйця, які зберігали за температури від 0 °С до 20 °С не більше ніж 25 діб, не враховуючи дня знесення.

4.7 До класу В відносять харчові яйця, призначені для експорту і відповідають вимогам щодо столових яєць.

4.8 До охолоджених відносять яйця, які зберігали у холодильниках за температури від мінус 2 °С до 0 °С не більше ніж 90 діб.

4.9 Яйця промислового виробництва сортують не пізніше ніж через одну добу після знесення.

4.10 Яйця, які заготовляють суб'єкти господарювання, доставляють до пункту сортування протягом 1 доби від дня знесення і сортують не пізніше ніж через 2 доби як столові.

4.11 Характеристики категорій харчових яєць за масою наведені у таблиці 1.

Таблиця 1 - Характеристики яєць

Категорія	Маса одного яйця, г	Маса 10 яєць, г, не менше ніж	Маса 360 яєць, кг, не менше
Відбірні або XL	73 і вище	735	26,5
Вища або L	від 63 до 72,9	640	23,0
Перша або M	від 53 до 62,9	540	19,4
Друга або S	від 45 до 52,9	460	16,6
Дрібні	від 35 до 44,9	360	13,0
Примітка. Категорію „дрібні яйця” відносять тільки до столових та охолоджених.			

4.11.1 Яйця, які мають масу меншу за 35 г, у торговельну мережу не постачають.

4.11.2 Дозволено наявність у партії столових яєць та яєць класу А до 5 %, які мають масу нижчої категорії. Якщо партія налічує менше ніж 180 яєць, то цей відсоток подвоюється.

4.12 За показниками якості дієтичні, столові та охолоджені харчові яйця повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

Таблиця 2 – Вимоги до показників якості яєць

Показники	Групи яєць			Метод контролювання
	Дієтичні	Столові	Охолоджені	
Шкаралупа	Чиста, непошкоджена, без видимих змін структури, без слідів крові чи посліду. Дозволено поодинокі цятки або смуги від транспортерної стрічки площею не більше 1/32 поверхні	Чиста, непошкоджена, без видимих змін структури, без слідів крові чи посліду. Дозволено поодинокі цятки, плями або смуги від транспортерної стрічки площею не більше ніж 1/8 поверхні		Згідно з 10.3
Білок	Чистий, щільний, світлий, прозорий, без будь-яких сторонніх домішок	Чистий, щільний, світлий, прозорий, без сторонніх включень.		
			Дозволено зниження густини	
Жовток	Ледь видимий під час овоскопування, контури не чітко окреслені, займає центральне положення, малорухливий під час обертання яйця, без кров'яних плям або смужок	Ледь видимий під час овоскопування, контури не окреслені, займає центральне або злегка зміщене положення, може злегка рухатися під час обертання яйця, без кров'яних плям або смужок		
			Можлива рухливість жовтка.	
Повітряна камера	Нерухома, висота не більше 4 мм	Може бути деяка рухливість		
		висота не більше ніж 6 мм	висота не більше ніж 9 мм	
Запах вмісту яйця	Природний, без стороннього затхлого чи гнилісного запаху			Згідно з ГОСТ 30364.0

4.13 Вимоги до яєць, призначених для експорту**4.13.1 Яйця „extra” та класу А повинні мати такі якісні характеристики:**

- шкаралупа - чиста, непошкоджена, без видимих змін структури, без слідів крові чи посліду;
- білок - чистий, щільний, світлий, прозорий, без будь-яких сторонніх

включень;

- жовток – у разі овоскопування видно як тінь, без чітко помітного контуру, без помітних зрушень від центру яйця під час обертання, вільний від домішок будь-якого виду;

- ембріон у зародковому стані, розвиток непомітний;

- повітряна камера - нерухома, висота не більше ніж 4 мм для яєць „extra” та не більше ніж 6 мм для яєць класу А;

- запах - природний, без стороннього затхлого чи гнилісного запаху.

4.13.2 Яйця, які не відповідають вимогам 4.13.1 або зберігали чи транспортували за температури нижче ніж 5 °С протягом більше ніж 24 год, відносять до класу В і можуть бути експортовані для використання у харчовій промисловості або для промислового перероблення.

4.14 Заборонено мити, обробляти мийними засобами або очищувати іншим способом:

- яйця, які призначені для реалізації у торговій мережі та для експорту;

- яйця, що заготовляються суб'єктами господарювання з приватних господарств і призначені для реалізації у торговій мережі;

- яйця, які закладають у холодильник для тривалого зберігання.

4.15 Не використовують для реалізації у торговій мережі, а тільки для промислового перероблення на продукти харчування:

- яйця з масою менше ніж 35 г, які за рештою показників відповідають вимогам цього стандарту;

- забруднені - яйця, які за чистотою шкаралупи не відповідають вимогам, наведеним у таблиці 2, після оброблення мийними засобами, дозволеними Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України до використання у харчовій промисловості, у належних умовах за наявності відповідного устаткування;

- яйця, які мають порушення цілісності незабрудненої шкаралупи („насічка”, „пом'ятий бік”) без пошкодження підшкаралупних оболонок та биті яйця з пошкодженням підшкаралупних оболонок і частковим витіканням білка, але за умови збереження цілісності жовткової оболонки, які зберігали не більше ніж одну добу, не враховуючи дня знесення, за температури від 8 °С до 10 °С, переробляють безпосередньо на птахопідприємстві;

- яйця, які мають вади шкаралупи (вапняні нарости, шорсткість, зморшки тощо);

- зі зміщеною, рухливою повітряною камерою;

- яйця з однією або декількома нерухомими плямами під шкаралупою загальним розміром не більше 1/8 поверхні шкаралупи („мала пляма”);

- яйця, в яких жовток присох до шкаралупи („присушка”);

- яйця з частковим змішуванням жовтка з білком („виливок”);

- яйця зі стороннім, швидко зникаючим запахом („запашисте”).

4.16 Заборонено використовувати для харчових цілей, а треба відносити до технічного браку:

- яйця, термін зберігання яких перевищує наведений у цьому стандарті;

- „зелена гниль” – яйця, вміст яких зеленого кольору з різким, неприєм-

ним запахом;

- яйця з пліснявою, які мають сірувато-чорні плями, переважно на межі повітряної камери, та тріщини у шкаралупі;

- „красюк” – яйця з однорідним забарвленням вмісту (повне змішування білка з жовтком);

- „кров’яне кільце” або „кров’яна пляма” – яйця, в яких на поверхні жовтка чи у білку під час овоскопування видно кровоносні судини або кров’яні включення різної форми (у вигляді кола, смуг тощо);

- „велика пляма” – яйця, які мають під шкаралупою плями із загальною площею більше ніж 1/8 поверхні яйця;

- „затхле” - яйце, яке увібрало запах плісняви або має запліснявілу поверхню шкаралупи;

- „міражні яйця” – незапліднені яйця, вилучені з інкубатора;

- „тумак” – яйця з непрозорим вмістом, уражені патогенними грибами або мікроорганізмами.

4.16.1 Яйця з вадою „тумак” знищують, а інші, що віднесені до технічного браку, переробляють на кормове борошно або знищують.

4.17 За мікробіологічними показниками яйця повинні відповідати вимогам МБВ № 5061 [2] та переліку [3], які наведені у таблиці 3.

Таблиця 3 – Мікробіологічні показники якості харчових яєць

Назва показника	Норма для яєць		Метод контролювання
	дієтичних, „extra” та класу А	столових, охолоджених та класу В	
Кількість мезофільно-аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАМ), КУО/г, не більше	від 5×10^2 до 5×10^3	від 5×10^4 до 5×10^5	Згідно з ГОСТ 10444.15
Бактерії групи кишкових паличок (БГКП), маса продукту, г, в якому не дозволено	0,1 г	від 0,01 до 0,1	Згідно з ГОСТ 30518
Патогенні мікроорганізми, в т.ч. роду <i>Salmonella</i> , маса продукту, г, в якому не дозволено	5 x 25	25	Згідно з ДСТУ EN 12824
Примітка. Для аналізу використовують жовтки			

4.18 Вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁, гормональних препаратів, антибіотиків, пестицидів та радіонуклідів у харчових яйцях не повинні перевищувати рівнів, встановлених МБВ № 5061 [1], переліком [2], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [4], ГН 6.6.1.1-130 [5], і наведених у таблиці 4.

Таблиця 4 – Показники безпечності яєць

Назва показника	Максимально допустимі рівні, не більше ніж	Метод контролювання
Токсичні елементи, мг/кг		
Свинець	0,30	Згідно з ГОСТ 30178, ГОСТ 26932
Кадмій	0,01	Згідно з ГОСТ 30178, ГОСТ 26933
Миш'як	0,10	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,02	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	3,00	Згідно з ГОСТ 30178, ГОСТ 26931
Цинк	50,00	Згідно з ГОСТ 30178, ГОСТ 26934
Мікотоксини, мг/кг		
Афлатоксину В ₁	0,005	Згідно з МУ № 4082 [6]
Антибіотики, ОД/г		
Тетрациклінової групи	Не дозволено	Згідно з МУ № 3049 [7] Чутливість методу <0,01
Стрептоміцин	Не дозволено	Згідно з МУ № 3049 [7] Чутливість методу <0,5
Хлорамфенікол	Не дозволено	Згідно з МУ № 3049 [7] Чутливість методу <0,01
Гормональні препарати		
Діетилстильбестрол	Не дозволено	Згідно з МОЗ № 3202 [8]

Кінець табл. 4

Назва показника	Максимально допустимі рівні, не більше ніж	Метод контролювання
Пестициди		
Актелік	Не дозволено	Згідно з ДСТУ EN 12393-1, ДСТУ EN 12393-2, ДСТУ EN 12393-3
Базудин		
ДДТ та його метаболіти	0,1	
Карбофос	Не дозволено	
Метафос	Не дозволено	
Ртутєвмісні пестициди	Не дозволено	
Хлорофос	Не дозволено	
Радіонукліди, БК/кг		
Цезій-137	6	Згідно з ГН 6.6.1.1-130 [5]
Стронцій-90	2	

5 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

5.1 Під час сортування, пакування, здавання-приймання харчових яєць треба керуватися вимогами безпеки, встановленими ветеринарно-санітарними правилами для птахівницьких господарств [9].

5.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

5.3 Рівень шуму на робочому місці під час роботи устаткування не повинен перевищувати рівнів, встановлених ДСН 3.3.6.037 [10].

5.4 Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати загальним санітарно-гігієнічним вимогам ДСН 3.3.6.042 [11].

5.4.1 Повітря робочої зони повинно відповідати загальним санітарно-гігієнічним вимогам згідно з ГОСТ 12.1.005.

5.5 Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

6 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

6.1 Стічні води повинні бути очищені і відповідати вимогам СанПиН 4630 [12].

6.2 Максимально допустимі рівні шкідливих речовин в атмосфері контролюють у відповідності з ГОСТ 17.2.3.01 і ДСП 201 [13].

6.3 Охорону ґрунту від забруднення відходами здійснюють відповідно до вимог СанПиН 42-128-4690 [14].

6.4 Яйця, уражені патогенними грибами або мікроорганізмами, треба утилізувати з дотриманням ветеринарно-санітарних норм.

7 МАРКУВАННЯ

7.1 Маркування яєць

7.1.1 Яйця маркують будь-яким способом, що забезпечує чіткість його читання і не впливає на якість продукту.

7.1.1.1 У разі маркування методом штампування чи напилювання використовують нешкідливі фарби, призначені для харчових потреб і дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

7.1.2 На маркуванні яєць для реалізації в Україні зазначають:

- для дієтичних яєць – групу, категорію та дату знесення (число і місяць);
- для столових та охолоджених яєць – групу і категорію;
- назву господарства.

Висота цифр, що позначають групу та категорію, повинна бути не більше ніж 5 мм, а дату знесення і назву господарства – не менше ніж 3 мм.

7.1.2.1 Після прийняття Закону України „Про ідентифікацію та реєстрацію тварин” на яйці потрібно буде зазначати реєстраційний номер господарства, який надаватиметься в установленому порядку.

7.1.2.2 Дозволено наносити на яйце додаткову інформацію (товарний знак тощо).

7.1.2.3 Позначення категорій:

- відбірні яйця – **В**;
- вищої категорії – **0**;
- першої категорії – **1**;
- другої категорії – **2**;
- дрібні – **М**.

7.1.2.4 Умовні позначення груп та категорій яєць, які призначені для реалізації, наведено у таблиці 6.

Таблиця 6 – Умовні позначення на харчових яйцях

Групи яєць	Умовні позначення				
	відбірні	вища категорія	1-ша категорія	2-га категорія	дрібні
Дієтичні	ДВ	Д0	Д1	Д2	-
Столові, охолоджені	СВ	С0	С1	С2	М

7.1.3 Маркування яєць для експорту

7.1.3.1 На маркуванні треба зазначати:

– групу яєць (буква А або напис „extra”, які позначають групу яєць, та букви XL, L, М або S, які позначають категорію за масою, у колі діаметром не менше ніж 12 мм);

– назву господарства або реєстраційний номер господарства згідно з 7.1.2.1;

- дату знесення яєць (день у вигляді чисел від 1 до 31 та місяць у вигляді чисел від 1 до 12 або до чотирьох літер англійської абетки).

Висота літер та цифр повинна бути не менше ніж 2 мм.

7.1.3.2 Яйця групи В маркують круглим штампом не менше ніж 12 мм у діаметрі навколо букви В, яка має бути висотою не меншою за 5 мм.

Це маркування не обов'язкове, коли яйця постачають безпосередньо у харчову промисловість за умови, що це відображено на пакуванні.

7.1.4 У разі пакування дієтичних яєць у ☐ оксин ☐ ль ☐ ☐ оксин ☐ ль (коробки для ☐ оксин ☐ ль ☐ ☐ ного пакування) дозволено їх не маркувати індивідуально за умови нанесення відповідної інформації на ☐ оксин ☐ ль і розташовування її таким чином, щоб її пошкоджували під час відкривання ☐ оксин ☐ ль.

7.2 Маркування ☐ оксин ☐ ль

7.2.1 На торцеву сторону ☐ оксин ☐ ль або на стрічку, яка його закріплює, наносять ☐ оксин ☐ ль ☐ будь-яким способом та воно повинно забезпечувати чіткість читання.

7.2.2 Маркування ☐ оксин ☐ ль у разі реалізації яєць в Україні

7.2.2.1 Маркування наносять державною мовою України і на ньому зазначають:

- назву підприємства-постачальника (виробника), місце знаходження (юридична адреса);
- реєстраційний номер господарства – згідно з 7.1.2.1;
- товарний знак виробника (за наявності);
- назву продукту;
- позначення групи та категорії яєць;
- кількість яєць;
- кінцеву дату споживання „Вжити до” або дату сортування (пакування) та строку придатності;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту.

7.2.2.2 Дозволено на транспортне ☐ оксин ☐ ль ☐ наносити іншу інформацію (рекламну, штриховий код тощо).

7.2.2.3 У разі пакування переробних або помитих яєць на пакуванні додатково треба позначати:

- для переробних літеру **П** з уточненням (дрібні – **ПМ**; забруднені – **ПЗ**; з пошкодженням шкаралупи – **ПС**);
- для помитих яєць – слово „**помиті**”.

7.2.2.4 У кожний ящик вкладають етикетку із зазначенням назви підприємства-постачальника (виробника), номера пакувальника (сортувальника) та дати пакування (сортування) яєць.

7.2.2.5 У разі пакування яєць у ☐ оксин ☐ ль ☐ ☐ оксин ☐ ль на ньому наводять інформацію, зазначену у 7.2.2.1, і додатково:

- калорійність та поживну цінність із вказівкою на кількість білка, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 г харчового продукту – Додаток Б;

б) штрих-код EAN згідно з ДСТУ 3147 (у разі необхідності).

7.2.3 Маркування □оксин□ль у разі постачання яєць на експорт

7.2.3.1 Маркування здійснюють державною мовою України і на ньому зазначають:

- назву підприємства-постачальника (виробника), місце знаходження (юридична адреса) із зазначенням країни походження;
- товарний знак виробника (за наявності);
- реєстраційний номер господарства згідно з 7.1.2.1;
- назву продукту;
- позначення групи та категорії яєць;
- кількість яєць;
- кінцеву дату споживання „Вжити до” або дату сортування (пакування) та строку придатності;
- рекомендований строк продажу;
- умови зберігання яєць;
- умови утримування птиці (вільний вигул, підлогове, кліткове);
- умови годівлі птиці (комбікорм, зерно тощо);

7.2.3.2 Маркування дублюють мовою країни-імпортера або англійською мовою. Замість позначення цього стандарту треба зазначати **NON-EC STANDARDS**.

7.2.3.3 У випадку маркування англійською мовою рекомендовано використовувати такі терміни та скорочення: **UA** (позначення України), **CONSUMASE PREFERENTEMENTE ANTES DEL ...** або **CONS. PREF.** („Вжити бажано до...), **PACKED** або **PKD** або **PACKING DATE ...** (дата пакування), **SELL BY.....** (продати до...), **LAI**D (дата знесення), **FREE RANGE EGGS** (яйця, одержані від птиці за умови утримування вільним вигулом) або **BARN EGGS** (яйця, одержані від птиці за умови підлогового утримування) або **EGGS FROM CAGED HENS** (яйця, одержані від птиці за умови кліткового утримування),

7.2.3.3 На спожитковому пакуванні для яєць групи „extra” термін „**EXTRA**” друкують курсивом прописними літерами висотою не менше ніж 1 см. Замість „Вжити до...” зазначають: у разі нанесення дати пакування – „**EXTRA UNTIL THE 7 DAY AFTER PACKING**” (екстра до 7 дня після пакування) або „**EXTRA UNTIL THE NINTH DAY AFTER LAYING**” (екстра до 9 дня після знесення). На транспортному пакуванні, яке містить яйця „extra” у спожитковому пакуванні зазначають прописними літерами висотою не менше ніж 2 см „**PACK CONTAINING SMALL “EXTRA” PACKS**”.

7.2.3.4 Пакування для яєць, призначених для промислового перероблення, повинно мати написи „**EGGS FOR THE FOOD INDUSTRY**” та „**ЯЙЦЯ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**” літерами висотою не менше ніж 2 см.

7.2.4 У разі переведення дієтичних яєць та яєць „extra” в інші групи внаслідок закінчення визначеного строку зберігання на маркуванні виправляють умовне позначення яєць. Якщо такі яйця перепакуюють, не дозволено застосовувати слово „**EXTRA**” та позначення „**Д**”, а треба робити напис „**ПЕРЕПАКОВАНІ ЯЙЦЯ**” та „**REPACKED EGGS**”.

7.2.5 Транспортне □оксин□ль□ здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з на-

несенням □оксин□ль□ного знаків „Обережно, крихке!”, „Верх, не кантувати”, „Берегти від вологи”.

7.2.6 Якщо партію яєць пересортовували, на □оксин□ль наносять нове □оксин□ль□ згідно з 7.2.2 наклеюванням етикетки, яка закриває попереднє маркування.

7.2.7 У випадку, коли до партії приєднують паковальні одиниці після прийнятно-здавальних випробовувань, на □оксин□ль наклеюють контрольну смугу білого або червоного кольору з інформацією:

- „ПЕРЕВІРЕНО” (дата і місце);
- „ІНСПЕКТОР” або „ПЕРЕВІРЯЮЧИЙ” (прізвище).

8 ПАКУВАННЯ

8.1 Яйця укладають тупим кінцем догори окремо за групами (класами) та категоріями у бугорчаті гофровані прокладки з чарунками згідно з чинними нормативними документами.

8.2 Прокладки з яйцями розміщують у картонні ящики згідно з ГОСТ 13513.

8.3 Ящики обклеюють клейкою стрічкою згідно з ГОСТ 18251 чи ДСТУ 3700 або аналогічним матеріалом для забезпечення цілісності □оксин□ль та збереження яєць.

8.4 Дозволено пакувати харчові яйця без використання прокладок: у дерев'яні ящики згідно з ГОСТ 10131 місткістю 360 штук, полімерні ящики місткістю 240 штук або металеві контейнери згідно з чинними нормативними документами. Яйця розташовують рядами, між якими прокладають дерев'яну стружку, обгортковий папір згідно з ГОСТ 8273 або інші матеріали, дозволені органом виконавчої влади з питань ветеринарної медицини.

8.5 Яйця дієтичні, класу А та “extra” можна пакувати у □оксин□ль□ пакування (коробки для □оксин□ль□ного пакування згідно з ГОСТ 12301 або аналогічні).

8.6 Дозволено використовувати інші види спожиткового і транспортного □оксин□ль згідно з чинними нормативними документами та □оксин□ль заводного виробництва, що дозволене Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

8.6 Спожиткове та картонне транспортне □оксин□ль використовують одноразово, та вони повинні забезпечувати цілісність і збереження шкаралупи, якість, товарний вигляд яєць, їхню безпеку під час транспортування і зберігання.

8.7 Дерев'яне та металеве транспортне □оксин□ль треба звільняти від попереднього □оксин□ль□ і дезінфікувати відповідно до чинних нормативних документів.

9 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

9.1 Транспортування

9.1.1 Харчові яйця перевозять будь-яким видом транспорту з дотриманням чинних норм та правил, які забезпечують збереження продукції.

9.1.2 Яйця „extra” та класу А заборонено транспортувати за температури нижче ніж 5 °С протягом часу більше ніж 24 год.

9.2 Зберігання

9.2.1 Харчові яйця зберігають у чистих, сухих, без стороннього запаху приміщеннях або холодильниках.

9.2.2 Умови та тривалість зберігання яєць наведено у таблиці 7.

Таблиця 7 – Умови та тривалість зберігання яєць

Група яєць	Температура зберігання, °С	Строк зберігання, днів, не більше ніж
Дієтичні	від 0 до 20	7
„Extra”	від 5 до 15	8
Клас А	від 5 до 15	25
Столові та клас В	від 0 до 20	25
Охолоджені	від мінус 2 до 0	90
Помиті	від 5 до 8	12
Переробні: - забруднені - з пошкодженою шкаралупою	від 5 до 8 не вище ніж 10	20 1
Примітки 1. У строк зберігання не враховують день знесення яєць. 2. Відносна вологість повітря у холодильниках повинна бути від 85 % до 88 %, у складських приміщеннях – у межах 75 %.		

10 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

10.1 Стан шкаралупи, наявність тріщин, чистоту і цілісність шкаралупи визначають візуально.

10.2 Визначання маси

10.2.1 Для визначання маси яйця зважують поштучно та по 10 штук на вагах згідно з ГОСТ 24104 або аналогічних згідно з чинними нормативними документами. Похибка зважування не повинна перевищувати $\pm 0,5$ г.

10.2.2 Масу нетто однієї паковальної одиниці визначають на вагах, що забезпечують точність зважування ± 5 г, згідно з ГОСТ 29329 чи інших вагах згідно з чинними нормативними документами. Похибка вимірювання не повинна перевищувати $\pm 0,1$ г від фактичної маси.

10.3 Стан білка, жовтка та шкаралупи визначають овоскопуванням.

10.4 Висоту повітряної камери вимірюють за допомогою шаблону – вимірювача [4, додаток 5].

10.5 Запах вмісту яєць визначають органолептично згідно з ГОСТ 30364.0.

10.6 Проби для хімічних і мікробіологічних аналізів відбирають згідно з ГОСТ 30364.0.

10.7 Мікробіологічні показники визначають: кількість мезофільно-аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів – згідно з ГОСТ 10444.15; бактерії групи кишкових паличок – згідно з ГОСТ 30518; патогенні мікроорганізми, в т.ч. роду *Salmonella* – згідно з ДСТУ EN 12824; бактерії роду *Протея* згідно з ГОСТ – 28560; коагулазопозитивні стафілококи – згідно з ДСТУ ISO 6888.

10.8 Масову частку токсичних елементів визначають: свинцю – згідно з ГОСТ 26932, кадмію – згідно з ГОСТ 26933, цинку – згідно з ГОСТ 26934, міді – згідно з ГОСТ 26931, ртуті – згідно з ГОСТ 26927; миш'яку – згідно з ГОСТ 26930. Масову частку свинцю, цинку, міді та кадмію можна визначати згідно з ГОСТ 30178.

Проби для визначання масової частки важких металів та миш'яку готують згідно з ГОСТ 26929.

10.9 Масову частку афлатоксинів визначають згідно з МВ N 4082 [6].

10.10 Масову частку гормональних препаратів визначають згідно до вимог № 3202 [8].

10.11 Масову частку антибіотиків визначають згідно з МВ N 3049 [7].

10.12 Вміст радіонуклідів визначають за методиками, наведеними в ГН 6.6.1.1-130 [5].

10.13 Залишкову кількість пестицидів визначають згідно з ДСТУ EN 12393-1, ДСТУ EN 12393-2, ДСТУ EN 12393-3.

10.14 У разі виявлення невідповідності яєць вимогам цього стандарту проводять повторні випробовування на подвоєній кількості яєць, відібраних від тієї самої партії. Якщо одержано незадовільні результати повторного контролювання всю партію яєць пересортовують

11 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

11.1 Здавання-приймання харчових курячих яєць здійснюють партіями. Партією вважають будь-яку кількість харчових яєць однієї групи, вироблених на одному підприємстві, упакованих в однорідну тару і призначених для одночасного здавання-приймання.

11.1.1 В одному транспортному засобі може бути декілька партій яєць, але не більше ніж 5, послідовних діб знесення (сорткування, пакування), оформлених одним документом.

11.2 Кожна партія яєць повинна супроводжуватись товарно-транспортною накладною, ветеринарним документом, виданим у встановленому порядку [16] та документом про якість (паспорт якості, зразок якого наведено у Додатку В).

11.3 Для перевіряння відповідності якості харчових яєць вимогам стандарту проводять приймально-здавальні випробування.

11.4 Під час приймально-здавальних випробовувань перевіряють якість пакування та маркування, відповідність харчових яєць вимогам 4.11, 4.12 або 4.13.

11.5 Для проведення приймально-здавальних випробовувань з різних місць і різних шарів партії (зверху, зсередини, знизу) відбирають певну кількість пако-

вань і яєць з них [17], [18].

11.5.1 Якщо яйця запаковані у транспортні ☐оксин☐ль, треба відбирати зразки відповідно до таблиць 8 та 9 .

Таблиця 8 – Вибірка паковальних одиниць для приймально-здавальних випробовувань

Кількість паковальних одиниць у партії, штук	Кількість паковальних одиниць, відібраних для здавання-приймання, штук
До 10 включно	1
від 11 до 50	3
від 51 до 100	5
від 101 до 500	15
501 і більше	20

Таблиця 9 – Вибірка яєць для приймально-здавальних випробовувань

Кількість яєць у партії, шт	Кількість яєць, яку відбирають, %	Мінімальна загальна кількість відібраних яєць, ☐ ок.
до 180	100	-
від 181 до 1 800	15	180
від 1 801 до 3 600	10	270
від 3 601 до 10 800	5	360
від 10 801 до 18 000	4	540
від 18 001 до 36 000	3	720
від 36 001 до 360 000	1,5	1080
більше ніж 360 000	0,5	5 400

11.5.1 Якщо яйця запаковані у ☐оксин☐ль☐, а потім у транспортне пакування, треба відбирати зразки відповідно до таблиці 10.

Таблиця 10 – Вибірка яєць у спожитковому пакуванні для приймально-здавальних випробовувань

Кількість яєць у партії, шт	Кількість ☐ оксин ☐ льних одиниць, яку відбирають, %	Кількість яєць, яку треба перевіряти із спожиткових пакувань, %
до 180	100	100
від 181 до 1 800	15	100

від 1 801 до 3 600	10	100
від 3 601 до 10 800	5	100
від 10 801 до 18 000	4	100
від 18 001 до 36 000	3	100
від 36 001 до 360 000	1,5	100
більше ніж 360 000	0,5	100

11.6 У разі виявлення у партії пошкоджених паковальних одиниць
☐окснюють повне пересортування яєць всієї партії.

11.7 У випадку виникнення сумнівів у свіжості яєць чи наявності
☐оксинних елементів на вимогу споживача чи контрольного органу здійснюють хімічні і мікробіологічні аналізи. Для аналізування відбирають 10 яєць.

11.8 Відбір зразків яєць промислового виробництва та їх дослідження в державних лабораторіях ветеринарної медицини на якість та безпечність проводять відповідно до чинного порядку, встановленого правилами [16], але не рідше одного разу на місяць

11.9 Після проведення випробовувань яйця з непошкодженою шкаралупою приєднують до партії.

12 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

12.1 Виробник гарантує відповідність якості харчових яєць вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування та зберігання.

12.2 Гарантійний термін зберігання харчових яєць – згідно з 9.2.2, не враховуючи дня знесення.

12.3 Рекомендований строк продажу - не пізніше ніж за 3 дні до закінчення гарантійного строку зберігання.

Додаток А
(довідковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 – Код продукції для яєць згідно з ДК 016

Назва продукції	Код ДКПП
Яйця курячі дістичні	01.24.20.130
Яйця курячі яєчних стада промислового	01.24.20.120

Додаток Б
(довідковий)

**Інформаційні дані
про калорійність та поживну цінність курячих харчових яєць
(на 100 г яєчної маси)**

Таблиця Б.1 - Калорійність та поживна цінність

Білки, г	від 11 до 13,0
Жири, г	від 9,0 до 11,0
Вуглеводи, г	від 0,7 до 0,9
Вітаміни, мг:	
А	від 0,2 до 0,5
В ₁	від 0,05 до 0,1
В ₂	від 0,4 до 0,5
Енергетична цінність, ккал	від 150 до 160

Додаток В
(обов'язковий)

ПАСПОРТ ЯКОСТІ

Дата видачі паспорту _____
(число, місяць, рік)

Назва підприємства-постачальника, його юридична адреса

Назва підприємства-виробника, його юридична адреса

Назва продукції _____

Група та категорія яєць _____

Кількість яєць _____

Кількість транспортних паковань _____

Дата знесення _____

Дата сортування _____

Яйця відповідають вимогам ДСТУ _____

Керівник підприємства _____
підпис прізвище, ініціали

М.П.

Головний (старший) ветеринарний лікар _____
підпис прізвище, ініціали

Печатка (штамп)
ветеринарної служби

Додаток Г
(довідковий)

Бібліографія

1 № 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов /Затв. Министерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89 (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів)

2 Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (ф-2) /Затв. наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 18.11.2003 № 87

3 Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці /Затв. наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.01 № 70 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 27.09.01 за № 850/6041

4 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України від 20.09.2001р., № 137

5 ГН 6.6.1.1-130-2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді /Затв. наказом Міністерством охорони здоров'я України від 03.05.2006 р. за № 256

6 МУ № 4082-86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки щодо виявлення, ідентифікування та визначання вмісту афлатоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою вискоєфективної рідинної хроматографії), затверджені МОЗ СРСР 20.03.86, № 4082;

7 МУ № 3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки щодо визначання залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРСР від 29.06.84, № 3049

8 МОЗ № 3202-85, Инструкции по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкції щодо проведення ветеринарно-токсикологічних, медично-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва), затверджені МОЗ СРСР, 1985, ГАП N 115-6a

9 Ветеринарно-санітарні правила для птахівницьких господарств і вимоги до їх проектування /Затв. наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 03.07.01 №53 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 05.07.01 за №565/5756

10 ДСН 3.3.6.037-99 Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені МОЗ України від 01.12.99, № 37

11 ДСН 3.3.6.042-99 Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень /Затв. Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.1999 р., № 42

12 СанПиН № 4630-88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми з охорони поверхневих вод від забруднень) /затверджені МОЗ СРСР 04.07.98, № 4630

13 ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами) /Затв. Міністерством охорони здоров'я України 09.07.97 за № 201

14 СанПин 42-128-4690-88 Санитарные правила и нормы содержания территорий населенных мест (Санітарні правила і норми утримання територій населених міст) /Утв. Минздравом СССР от 05.08.88 г., № 4690

15 Правила видачі ветеринарних документів на вантажі, що підлягають обов'язковому ветеринарному контролю /Затв. наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 19.04.2005 р. за № 32 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 15.06.2005 р. за № 659/10939

16 Постанова Кабінету Міністрів України від 14 червня 2002 р. № 833, “Про затвердження Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень”

17 Методичні рекомендації 4.4.4.-108-2004 „Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки” /Затв. Міністерством охорони здоров'я України 02.07.04 № 329.

УКНД 67.120.20

Ключові слова: дієтичні яйця, переробні яйця, столові яйця, яйця курячі харчові

Проект ДСТУ розміщено на сайті ІП УААН www.avian.org.ua

Будемо вдячні за всі відгуки, зауваження та пропозиції від птахівницьких та птахопереробних підприємств та інших зацікавлених організацій, надіслані на адресу:

63421, с. Бірки, Зміївського р-ну, Харківської області
Інститут птахівництва УААН,
або у електронному вигляді на e-mail: bio100@rambler.ru