

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ**

---

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**ГОСТ Р**  
*(Проект,  
первая редакция)*

---

**ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ  
ПОВЫШЕННОГО КАЧЕСТВА**

**Технические условия**

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения*

ГОСТ Р

(Проект, первая редакция)

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации – ГОСТ Р 1.0-2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ФНЦ ВНИТИП РАН)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 90 «Птицеводство»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от №

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет (gost.ru)*

© Стандартинформ, 201\_\_

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения национального органа Российской Федерации по стандартизации

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

---

**ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ  
ПОВЫШЕННОГО КАЧЕСТВА**

**Технические условия**

Fortified table chicken eggs. Specifications

---

Дата введения - \_\_\_\_ \_\_\_\_

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на пищевые куриные яйца повышенного качества (далее яйца), предназначенные для пищевых целей.

Требования безопасности изложены в 5.2.4, 5.2.6; к качеству в – 5.2.2., 5.2.3. 5.2.5; к маркировке в 5.3.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 13513 – 86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17527-2014 Упаковка. Термины и определения

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. Метод определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб.

Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29329-92 Весы для статистического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ Р

(Проект, первая редакция)

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

ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31694-2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31903-2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 32149-2013 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы микробиологического анализа

ГОСТ EN 12822-2010 Продукты пищевые. Определение содержания витамина Е (альфа-, бета-, гамма-, и дельта-токоферолов) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14122-2013 Продукты пищевые. Определение витамина В<sub>1</sub> с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 54058-2010 Продукты пищевые функциональные. Метод определения каротиноидов

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

ГОСТ Р 52943-2008 Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Термины и определения

ГОСТ Р 54486-2011 Яйца пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 54635-2011 Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина А

**Примечание** – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 54486-2011, ГОСТ 17527-2014, со следующими дополнениями:

3.1 **экстра свежие яйца:** Яйца, срок хранения которых не превышает 6 сут.

3.2 **свежие яйца:** Яйца, срок хранения которых не превышает 23 сут.

3.3 **плотный белок:** Белок, который при выливании на гладкую поверхность, имеет выпуклую форму.

3.4 **незначительно перемещающийся от центра желток:** Видимый, слегка распластаный, подвижный желток.

### 4 Классификация

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

- экстра свежие;
- свежие.

### 5 Технические требования

5.1 Яйца должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], производиться с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

#### 5.2. Характеристики

5.2.1 Яйца по массе должны соответствовать требованиям, таблицы 1.

Т а б л и ц а 1

Весовая категория	Масса одного яйца, г	Масса 10 яиц, г, не менее	Масса 360 яиц, кг, не менее
1	от 70 и свыше	700	25,2
2	от 65 до 69,9	650	23,4
3	от 60 до 64,9	600	21,6
4	от 55 до 59,9	550	19,8
5	от 50 до 54,9	500	18,0
6	от 45 до 49,9	450	16,2

Яйца сортируют, маркируют и упаковывают в течение суток после снесения.

5.2.2 Яйца по качественным характеристикам (состоянию воздушной камеры, положению желтка, плотности и цвета белка) должны соответствовать требованиям таблицы 2.

ГОСТ Р  
(Проект, первая редакция)

Т а б л и ц а 2

Класс яиц	Характеристика		
	Состояние воздушной камеры и ее высоты	Состояние и положение желтка	Плотность и цвет белка
Экстра свежие	Неподвижная, высота – не более 3 мм	Прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается	Плотный, светлый, прозрачный
Свежие	Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота – не более 6 мм	Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	То же

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

5.2.4 Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.).

5.2.5 Яйца по качественным показателям содержимого яиц (количеству витаминов и каротиноидов) должны соответствовать требованиям таблицы 3.

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Класс яиц	
	Экстра свежие	Свежие
Содержание витамина А в желтке, мкг/г, не менее	7,5	7,0
Содержание витамина В <sub>2</sub> в желтке, мкг/г, не менее	4,0	3,0
Содержание витамина В <sub>2</sub> в белке, мкг/г, не менее	3,5	3,0
Содержание витамина Е в желтке, мкг/г, не менее	30,0	25,0
Содержание каротиноидов в желтке, мкг/г, не менее	14,0	12,0

5.2.6 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в яйцах должны соответствовать требованиям [1] и нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации.

### **5.3. Маркировка**

5.3.1 Каждое яйцо маркируют средствами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами и соответствовать требованиям [2] 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 класс яиц, весовую категорию и дату сортировки должна быть не менее 3 мм.

Допускается наносить на яйца дополнительную информацию (наименование предприятия-производителя или товарный знак).

5.3.3 На яйцах указывают: класс яиц, весовую категорию и дату сортировки (число и месяц).

Класс яиц при маркировке обозначают: экстра свежие – Э, свежие – С.

Весовые категории яиц обозначают цифрами: 1, 2, 3, 4, 5, 6.

5.3.4 На каждую упаковочную единицу потребительской тары наносят маркировку, характеризующую продукт:

- наименование и местонахождение производителя (юридический адрес);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование продукта, вид, категорию;
- количество яиц;
- дату сортировки;
- срок годности и условия хранения;
- пищевую ценность;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о соответствии.

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продукта приведены в приложении А.

Допускается не наносить маркировку на яйца, упакованные в потребительскую тару, при условии опечатывания данной тары этикеткой с информацией характеризующий продукт.

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

5.3.5 Продукт может сопровождаться и другой информацией, в том числе рекламной, характеризующей продукт, производителя, а также может наноситься штриховой код.

ГОСТ Р

*(Проект, первая редакция)*

5.3.6 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги», «Хрупкое осторожно» и «Верх».

5.3.7 На каждую упаковочную единицу транспортной тары на две ее торцевые стенки наносят этикетку с маркировкой, характеризующей продукт:

- наименование и местонахождение производителя (юридический адрес);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование продукта, класс, категорию;
- количество яиц;
- дату сортировки;
- срок годности и условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о соответствии.

5.3.8 Маркировка яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

#### **5.4. Упаковка**

5.4.1 Тара потребительская и транспортная, упаковочные материалы (бугорчатые прокладки) и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [3], документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность, целостность скорлупы, качество, товарный вид, и гарантировать безопасность яиц при транспортировании и хранении, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.2 Яйца упаковывают отдельно по классам и категориям.

5.4.3 Тара, бугорчатые прокладки, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.

Допускается использовать другие виды тары и упаковки, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающие сохранность и качество яиц при транспортировании и хранении

Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

5.4.4 Упаковка яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846.

### **6 Правила приемки**

6.1 Яйца принимают партиями.

Партией считается любое количество яиц одного класса, категории и одной даты сортировки, упакованное в одну упаковочную единицу транспортной тары, и оформленное одним документом о качестве и безопасности.



6.2 Каждую партию яиц сопровождают одним документом, в котором поставщик удостоверяет соответствие их качества и безопасности требованиям настоящего стандарта, ветеринарным сопроводительным документом установленной формы.

Допускается наличие в одном транспортном средстве нескольких партий (не более 5) последовательных дней сортировки, каждая из которых должна быть оформлена одним удостоверением о качестве и безопасности и одним ветеринарным документом установленной формы.

6.3 При приемке яиц в каждой категории допускается не более 5% яиц, которые по массе относятся к низшей категории. Отклонения от минимальной массы одного яйца для данной категории не должны превышать 1 г. Партию, содержащую более 5% яиц, которые по массе относятся к низшей категории, принимают по соответствующей нижеследующей категории.

6.4 Для проверки соответствия качественных характеристик яиц (5.2.2; 5.2.5), посторонних запахов (5.2.4), состояния скорлупы (5.2.3) требованиям настоящего стандарта от партии яиц проводят выборку в соответствии с требованиями таблицы 4. Упаковочные единицы отбирают из разных мест партии (сверху, из середины, снизу).

Т а б л и ц а 4

В штуках

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

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

6.5 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов (ртути, кадмия, свинца, мышьяка), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, витаминов, каротиноидов и микробиологических показателей устанавливает производитель продукции.

6.6 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 требованиям настоящего стандарта.

6.7 При получении неудовлетворительных результатов при контроле отобранной выборки яиц хотя бы по одному из показателей, проводят повторный контроль образцов, взятых от той же партии яиц.

Результаты повторного контроля считаются окончательными и распространяются на всю партию.

## 7 Методы контроля

### 7.1 Отбор проб

7.1.1 Для проведения контроля из выбранных по 6.4 упаковочных единиц отбирают прокладки и яйца в количестве, указанном в таблице 5.

Т а б л и ц а 5

В штуках

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

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

Таблица 6

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

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

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

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

### 7.2 Определение чистоты скорлупы, запаха содержимого яиц, плотности и цвета белка.

Метод заключается в оценке чистоты скорлупы (5.2.3), запаха содержимого яиц (5.2.5), плотности и цвета белка (5.2.2).

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

7.2.2 Запах содержимого яиц определяют органолептически.

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

### **7.3 Определение массы яиц**

7.3.1 Средства измерения:

весы по ГОСТ 24104;

весы по ГОСТ 29329.

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

7.3.2 Каждую отобранную упаковочную единицу взвешивают по ГОСТ 24104 с погрешностью не более 0,1 кг, 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.

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

7.3.4 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 г.

### **7.4 Определение состояния воздушной камеры, ее высоты, состояния и положения желтка и целостности скорлупы.**

Метод основан на просвечивании яиц на овоскопе.

7.4.1 Состояние воздушной камеры и ее высоты, состояние и 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.

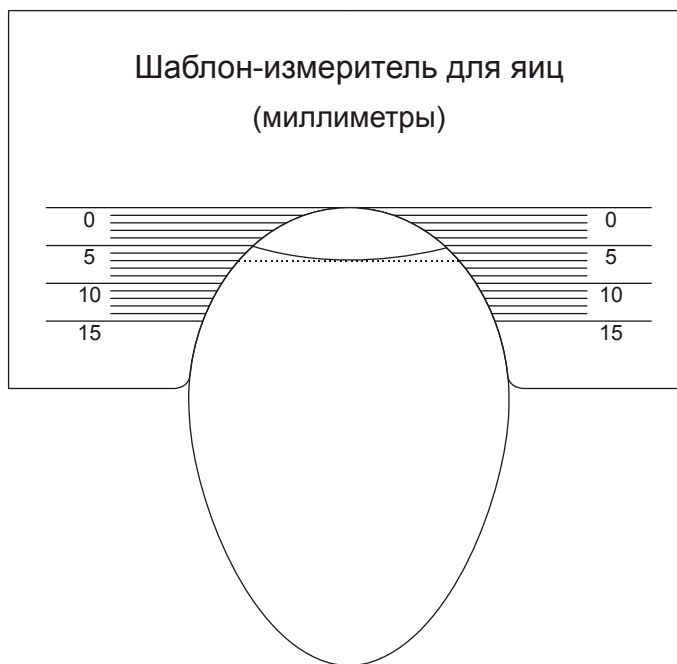


Рисунок 1

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

**7.6 Определение содержания токсичных элементов**

Содержание свинца определяют по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Содержание мышьяка определяют по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

Содержание кадмия определяют по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Содержание ртути определяют по ГОСТ 26927.

7.7 Определение пестицидов – по [4]

7.8 Определение содержания антибиотиков – по ГОСТ 31903.

7.9 Определение микробиологических показателей:

- отбор проб – по ГОСТ 26668, подготовка проб для анализа – ГОСТ 26669;

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) – по ГОСТ 32149;

- бактерии группы кишечных палочек – по ГОСТ 31747;

- бактерии рода *Salmonella* – по ГОСТ 31659.

7.10 Определение радионуклидов – по [6] и [7].

**7.11 Определение содержания витаминов и каротиноидов**

7.11 Содержание витамина А – по ГОСТ Р 54635, витамина Е – по ГОСТ EN 12822, витамина В<sub>2</sub> – по ГОСТ EN 14122.

7.12 Определение каротиноидов – по ГОСТ Р 54058.

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

## **8 Транспортирование и хранение**

### **8.1 Транспортирование**

8.1.1 Яйца транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований.

8.1.2 Транспортировка яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846.

### **8.2 Хранение**

8.2.1 При температуре от 0 °С до 18 °С и относительной влажности воздуха 85-88 % хранение:

- экстра свежих яиц не более 6 сут.;
- свежих яиц не более 23 сут.;

8.2.2 Хранение яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера, и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846.

8.2.3 Срок годности устанавливает производитель с указанием условий хранения.

### **Библиография**

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
- [4] МУ 1222-75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, мясопродуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
- [5] Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. М., 1991.
- [6] МУ 5778-91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89
- [7] МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89

**Приложение А**  
**(справочное)**

**Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности яиц  
куриных пищевых**

А.1 Пищевая и энергетическая ценность яиц в 100 г продукта приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Класс яиц	Белок, г, не менее	Жир, г, не менее	Энергетическая ценность, ккал
Экстра свежие	12,0	11,0	137
Свежие	11,5	10,5	135

ГОСТ Р  
(Проект, первая редакция)

**УДК 637.451:006.354**

**ОКС 67.120.20**

**С 78**

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

---

Разработчик: Федеральное государственное бюджетное научное учреждение  
Федеральный научный центр «Всероссийский научно-исследовательский и  
технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ФНЦ  
ВНИТИП РАН)

Директор  
ФНЦ ВНИТИП РАН

В.И. Фисинин

Руководитель  
Разработки:  
Гл. научный сотрудник-  
руководитель отдела

В.С. Лукашенко

Исполнитель:  
Научный сотрудник

Е.А. Овсейчик



## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### **к первой редакции проекта национального стандарта «Яйца куриные пищевые повышенного качества. Технические условия»**

#### **1. ОСНОВАНИЕ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ СТАНДАРТА**

Основанием для разработки проекта национального стандарта является Программа работ по национальной стандартизации на 2016 год. Шифр темы: 1.7.090-1.001.16.

#### **2. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА СТАНДАРТИЗАЦИИ**

Объектом стандартизации являются яйца куриные пищевые с высокими показателями качества. Настоящий стандарт устанавливает регламентированные требования к свежести и качеству пищевых яиц, методам контроля, приемке, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению, которые обеспечат производство безопасной продукции высокого качества.

#### **3.ОБОСНОВАНИЕ ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТИ РАЗРАБОТКИ НАЦИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА**

В связи с потребностью населения нашей страны в высококачественных продуктах питания назрела необходимость в разработке национального стандарта «Яйца куриные пищевые повышенного качества. Технические условия». По сравнению с ГОСТ Р 52121 и ГОСТ 31654 на куриные яйца в разрабатываемый проект стандарта внесены новые требования к качеству данного вида продукции, которые соответствуют современному уровню промышленного птицеводства. В частности повышены требования к свежести пищевых яиц, сокращены сроки хранения яиц, исключены допуски по реализации яиц с загрязненной скорлупой, мытых и мелких яиц.

В ГОСТ Р 52121 и ГОСТ 31654 каждая весовая категория яиц имеет достаточно большой интервал – 10 г, что является определенным

недостатком действующих стандартов, так как внутри каждой категории яиц допускается существенный разброс яиц по массе. В предлагаемом проекте стандарта установлен интервал в 5 г для каждой весовой категории яиц. Это позволит приблизить реализацию яиц поштучно к реализации их по массе.

Данным проектом стандарта предусмотрено при маркировке скорлупы яиц указывать не только класс и весовую категорию яиц, но и дату сортировки (число и месяц), что позволит потребителю самостоятельно сделать вывод о свежести пищевых яиц.

Впервые в проект стандарта на яйца внесены требования к показателям качества содержимого яиц, а именно по содержанию витаминов и каротиноидов в пищевых яйцах.

Следует отметить, что требования к свежести, качеству и безопасности куриных пищевых яиц, в проекте стандарта, соответствуют уровню многих зарубежных стандартов. Так, например, качественные показатели состояния скорлупы, белка, желтка и воздушной камеры яиц соответствуют требованиям международного стандарта ЕЭК/ООН на яйца в скорлупе, а также ряду других зарубежных стандартов.

В результате применения нового стандарта отечественный рынок куриных яиц станет более защищенным от фальсифицированной продукции, покупатель будет гарантирован в приобретении качественных и безопасных яиц.

Настоящий проект стандарта разработан в целях обеспечения повышенных требований к показателям качества и безопасности куриных пищевых яиц на территории РФ.

#### **4. СВЕДЕНИЯ О СООТВЕТСТВИИ ПРОЕКТА СТАНДАРТА ЗАКОНАМ, ТЕХНИЧЕСКИМ РЕГЛАМЕНТАМ И ИНЫМ НОРМАТИВНЫМ АКТАМ**

Данный стандарт разрабатывается для нормативного обеспечения деятельности физических и юридических лиц в части обеспечения производства пищевых продуктов высокого качества.

Проект стандарта соответствует Федеральному закону РФ № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а также нормативным документам: ГОСТ Р 1.0-2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»; ГОСТ Р 1.2-2014 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены»; ГОСТ Р 1.5-2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения».

## 5. СВЕДЕНИЯ О ВЗАИМОСВЯЗИ ПРОЕКТА СТАНДАРТА С ДРУГИМИ СТАНДАРТАМИ

В проекте стандарта использована терминология по ГОСТ Р 54486-2011 Яйца пищевые. Термины и определения, а также присутствуют ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 13513 – 86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17527-2014 Упаковка. Термины и определения

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. Метод определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29329-92 Весы для статистического взвешивания. Общие технические требования

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

ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31694-2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31903-2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 32149-2013 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы микробиологического анализа

ГОСТ EN 12822-2010 Продукты пищевые. Определение содержания витамина Е (альфа-, бета-, гамма-, и дельта-токоферолов) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14122-2013 Продукты пищевые. Определение витамина В<sub>1</sub> с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя.  
Общие требования

ГОСТ Р 54058-2010 Продукты пищевые функциональные. Метод  
определения каротиноидов

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

ГОСТ Р 52943-2008 Продукты переработки яиц сельскохозяйственной  
птицы. Термины и определения

ГОСТ Р 54635-2011 Продукты пищевые функциональные. Метод  
определения витамина А.

## 6. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ РАЗРАБОТКИ СТАНДАРТА

Технико-экономическая эффективность разработки стандарта не поддается расчету, но его внедрение и применение имеет социальный эффект и будет способствовать производству пищевых яиц высокого качества с целью удовлетворения потребности населения в высококачественных продуктах питания.

## 7. СВЕДЕНИЯ О ПУБЛИКАЦИИ УВЕДОМЛЕНИЯ О РАЗРАБОТКЕ ПРОЕКТА СТАНДАРТА

Уведомление о разработке проекта стандарта размещено в сети Интернет на официальном сайте Росстандарта для организации проведения публичного обсуждения. Первую редакцию проекта стандарта предполагается направить членам технического комитета по стандартизации ТК 90 «Птицеводство» и опубликовать на официальном сайте ФНЦ «ВНИТИП» РАН.

## 8. СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКЕ ПРОЕКТА СТАНДАРТА

Разработка проекта стандарта осуществляется Федеральным государственным бюджетным научным учреждением Федеральным научным

центром «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ФНЦ «ВНИТИП» РАН).

Адрес: 141311, Московская область, г.Сергиев Посад,

ул. Птицеградская, д. 10.

Контактный телефон: 8 (496) 547-03-03, факс: 8 (496) 551-21-38

E-mail: [lukashenko@vnitip.ru](mailto:lukashenko@vnitip.ru)

Сайт: [www.vnitip.ru](http://www.vnitip.ru)

Руководитель разработки стандарта:

Гл. научный сотрудник – руководитель отдела  
технологии производства яиц и мяса птицы  
ФНЦ «ВНИТИП» РАН

В.С. Лукашенко

Исполнитель:

Научный сотрудник

Е.А. Овсейчик