



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
32735—
2014

ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия



Издание официальное

Зарегистрирован
№ 9305
5 июня 2014 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол 67-П от 30 мая 2014 г.)

За принятие стандарта проголосовали:

| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|---|------------------------------------|---|
| Азербайджан | AZ | Азстандарт |
| Армения | AM | Минэкономики Республики Армения |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Кыргызстан | KG | Кыргызстандарт |
| Российская Федерация | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Украина | UA | Минэкономразвития Украины |

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**Технические условия**

Refrigerated liquid egg products for children nutrition. Specifications

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на охлажденные жидкие яичные продукты для детского питания (далее – яичные продукты), предназначенные для реализации и производства продуктов при организации питания детей в дошкольных и школьных учреждениях.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 3.3.2, 3.3.3, требования к качеству – в 3.3.1, к маркировке – в 3.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ ISO 7218–2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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. Методы определения свинца

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

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

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

ГОСТ 31469–2012 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы физико-химического анализа

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

ГОСТ 31654–2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

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

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463–2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

ГОСТ 31720—2012 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и органолептического анализа

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

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

ГОСТ 32152—2013 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы определения содержания янтарной, молочной и 3D-оксимасляной кислот

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. 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 Технические требования

3.1 Яичные продукты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и вырабатываться по технологической инструкции по производству охлажденных жидких яичных продуктов для детского питания, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3.2 Охлажденные яичные продукты с температурой в толще продукта от 0 °С до

4 °С вырабатывают следующих наименований: яичный меланж, яичный белок, яичный желток.

3.3 Характеристики

3.3.1 По органолептическим и физико-химическим показателям яичные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Т а б л и ц а 1

| Наименование показателя | Характеристика показателя яичного продукта | | |
|----------------------------|---|--------------------------------------|--|
| | меланжа | белка | желтка |
| Внешний вид и консистенция | Жидкий однородный продукт без посторонних примесей, остатков скорлупы, пленок, – | | |
| Цвет | От желтого до оранжевого | От светло-желтого до светло-зеленого | густой и текучий, непрозрачный От желтого до оранжевого |
| Запах и вкус | Свойственные яичным продуктам, без посторонних вкуса и запаха | | |

Т а б л и ц а 2

| Наименование показателя | Значение показателя яичного продукта | | |
|---|--------------------------------------|-------|---------------|
| | меланжа | белка | желтка |
| Массовая доля, %, не менее: | | | |
| сухого вещества | 23,5 | 11,0 | 43,0 |
| жира | 10,0 | – | 26,0 |
| белковых веществ | 10,0 | 11,0 | 15,0 |
| Концентрация водородных ионов, pH, не менее | 7,0 | 8,0 | 5,9 |
| Температура в толще продукта, °С | От 0 до 4 | | |
| Альфа-амилазный тест | Отрицательный | – | Отрицательный |
| Содержание бета-оксимасляной кислоты в пересчете на сухое вещество, мг/кг, не более | 10 | 10 | 10 |
| Посторонние примеси | Не допускаются | | |

П р и м е ч а н и е – В целях доведения значений физико-химических показателей яичных продуктов до соответствия требованиям настоящего стандарта они могут быть нормализованы путем добавления к яичному меланжу белка или желтка, к желтку – яичного белка.