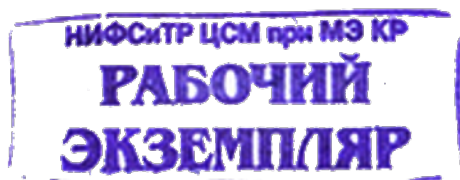




МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
31464—
2012

**СМЕСИ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ
И СУХИЕ ПИЩЕВЫЕ**
Общие технические условия



Издание официальное

Зарегистрирован
№ 6646
18 июня 2012 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 (протокол № 41-2012 от 24 мая 2012 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 |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Кыргызстан | KG | Кыргызстандарт |
| Молдова | MD | Молдова-Стандарт |
| Российская Федерация | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4 Стандарт подготовлен на основе ГОСТ Р 53509—2009

5 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.

СМЕСИ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ И СУХИЕ ПИЩЕВЫЕ**Общие технические условия**

Mixes egg liquid and dry food.
General specification

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые жидкие и сухие яичные смеси (далее — смеси яичные), выработанные из пищевых сухих и жидких яичных продуктов (меланжа, белка и желтка), с различными пищевыми добавками и предназначенные для производства продуктов питания и реализации.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.4, 4.2.5, требования к качеству — в 4.2.1—4.2.3, требования к маркировке — в 4.4.

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 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

ГОСТ 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 13830—97** Соль поваренная пищевая. Общие 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 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

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. Методы определения свинца

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53174—2008.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54004—2010.

ГОСТ 31464—2012

- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30364.2—96* Продукты яичные. Методы микробиологического контроля
ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ 31266—2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
ГОСТ 31720—2012 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и органолептического анализа
ГОСТ 31469—2012 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы физико-химического анализа

Примечание — 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 ежегодно издаваемому указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым 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 Классификация

3.1 Яичные смеси вырабатывают из яичного меланжа, яичного желтка и яичного белка с внесением различных пищевых добавок.

3.2 В зависимости от технологии производства яичные смеси вырабатывают жидкие и сухие.

3.3 В зависимости от температуры в срединном слое продукта жидкие яичные смеси по термическому состоянию подразделяют на охлажденные — с температурой от 0 °С до 4 °С включ., замороженные — с температурой не выше минус 12 °С и глубокозамороженные — с температурой не выше минус 18 °С.

4 Технические требования

4.1 Яичные смеси должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, требованиям ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы и гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, установленными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям яичные смеси должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика яичной смеси | |
|-------------------------|--|---|
| | жидкой | сухой |
| Внешний вид | Однородный продукт без посторонних примесей, без остатков скорлупы, пленок | |
| Консистенция | Твердая в замороженном состоянии, жидкая в охлажденном или размороженном состоянии | Порошкообразная, комочки легко разрушаются при надавливании пальцем |
| Цвет | От светло-желтого до желтого с вкраплениями добавок в соответствии с рецептурой | |
| Запах и вкус | Свойственные яичным продуктам, без посторонних запаха и вкуса | |

* Утратил силу на территории Российской Федерации, с 01.07.2011 пользоваться ГОСТ Р 53944—2010.