

КОНТРОЛЬНИЙ



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**ЯЙЦЯ КУРЯЧІ
ХАРЧОВІ**

Технічні умови

ДСТУ 5028:2008

Видання офіційне

БЗ № 6-2008/256



Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2009

Головний фонд
нормативних
документів

Фонд НД
ДП «Рівнестандартметрологія»

ДСТУ 5028:2008

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Інститут птахівництва Української академії аграрних наук

РОЗРОБНИКИ: В. Бреславець, д-р с.-г. наук; Д. Гриценко (науковий керівник); Г. Єрмішко;
І. Івко, д-р с.-г. наук; В. Ковач; І. Хлюпка

2 ПРИЙНЯТО І НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 12 червня 2008 р.
№ 192 з 2010-01-01

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 27583-88)

Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України
Держспоживстандарт України, 2009

ЗМІСТ

	с.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Класифікація	3
4 Технічні вимоги	3
5 Вимоги щодо безпеки	7
6 Вимоги щодо охорони довкілля	7
7 Маркування	7
8 Пакування	10
9 Правила транспортування і зберігання	10
10 Методи контролювання	11
11 Правила приймання	12
12 Гарантії виробника	13
Додаток А Код продукції	14
Додаток Б Інформаційні дані про калорійність та поживну цінність курячих харчових яєць	14
Додаток В Паспорт якості	15
Додаток Г Бібліографія	16

ДСТУ 5028:2008

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ЯЙЦЯ КУРЯЧІ ХАРЧОВІ

Технічні умови

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ

Технические условия

HEN'S EGGS FOR HUMAN CONSUMPTION

Specifications

Чинний від ~~2010-01-01~~
2010-06-01

Наказ № 478 від 2009-12-28
(1-2010)

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

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. Визначення та підтверджувальні випробування

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

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

Видання офіційне

ДСТУ 5028:2008

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 (Охрана природы. 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. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (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* (Продукты харчові. Метод виявлення бактерій видів *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 продукты 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 аналізування)

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 поділяють на такі 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 поділяють на такі категорії:

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

3.3 Код ДКПП згідно з ДК 016 для харчових дієтичних курячих яєць і класу «extra» та для інших харчових яєць наведено в 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 належать 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, належать до столових.

4.4 До класу «extra» належать свіжі 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 належать 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 належать 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 належать харчові яйця, які призначені для експорту і відповідають вимогам щодо столових яєць.

4.8 До охолоджених належать 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 однієї доби від дня знесення і сортують не пізніше ніж через дві доби як столові.

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

Таблиця 1 — Характеристики яєць

Категорія	Маса одного яйця, г	Маса 10 яєць, г, не менше	Маса 360 яєць, кг, не менше
Відбірні, або XL	73 і більше	735	26,5
Вища, або L	Від 63 до 72,9	640	23,0
Перша, або M	» 53 » 62,9	540	19,4
Друга, або S	» 45 » 52,9	460	16,6
Дрібні	» 35 » 44,9	360	13,0

Примітка. Категорія «дрібні яйця» стосується лише столових та охолоджених.

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

4.11.2 Дозволено наявність у партії столових яєць та яєць класу А до 5 % яєць, що 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 ніж 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 домішок		
		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 ніж 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 домішок;
- жовток — у разі овоскопування видно як тіль, 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, належать до класу В і можуть бути експортовані для використання у харчовій промисловості або для промислового перероблення.

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

- яйця, призначені для реалізації у торговельній мережі та для експорту;
- яйця, що їх заготовляють суб'єкти господарювання з приватних господарств і призначені для реалізації у торговельній мережі;
- яйця, які закладають у холодильник для тривалого зберігання.

4.15 Не використовують для реалізації у торговельній мережі, а лише 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 птахолідприємстві;
- яйця, які мають вади шкаралупи (вапняні нарости, шорсткість, зморшки тощо);
- зі зміщеною, рухливою повітряною камерою;
- яйця з однією або кількома нерухомими плямами під шкаралупою загальним розміром не більше ніж 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, таким, що швидко зникає, запахом («із запахом»).

4.16 Заборонено використовувати для харчових потреб, а вважати технічним браком такі яйця:

- яйця, термін зберігання яких перевищує наведений у цьому стандарті;
- «зелена гниль» — яйця, вміст яких зеленого кольору з різким, неприємним 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 вкраплення 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;

ДСТУ 5028:2008

- «міражні яйця» — незапліднені яйця, вилучені з інкубатора;
- «тумак» — яйця з непрозорим вмістом, уражені патогенними грибами або мікроорганізмами.

4.16.1 Яйця з вадю «тумак» знищують, а інші, що належать до технічного браку, переробляють на кормове борошно або знищують.

4.17 За мікробіологічними показниками яйця повинні відповідати вимогам МБВ № 5061 [1] та переліку [2], наведеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники якості харчових яєць

Назва показника	Норма для яєць		Метод контролювання
	дітичних, «extra» та класу А	столових, охолоджених та класу В	
Кількість мезофільно-аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАМ), КУО/г, не більше	Від $5 \cdot 10^2$ до $5 \cdot 10^3$	Від $5 \cdot 10^4$ до $5 \cdot 10^5$	Згідно з ГОСТ 10444.15
Бактерії групи кишкових паличок (БГКП), маса продукту, г, в якому не дозволено	0,1	Від 0,01 до 0,1	Згідно з ГОСТ 30518
Патогенні мікроорганізми, в тому числі роду <i>Salmonella</i> , маса продукту, г, в якому не дозволено	5 · 25	25	Згідно з ДСТУ EN 12824
Примітка. Для аналізування 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	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

Кінець таблиці 4

Назва показника	Максимально допустимі рівні, не більше	Метод контролювання
Гормональні препарати		
Діетилстильбестрол	Не дозволено	Згідно з МОЗ № 3202 [8]
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	
Ртутьовмісні 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 ЩОДО БЕЗПЕКИ

5.1 Під час сортування, пакування, здавання-приймання харчових яєць треба керуватися вимогами щодо 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 ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

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

6.2 Максимально допустимі рівні шкідливих речовин в атмосфері контролюють відповідно до ГОСТ 17.2.3.01 і ДСП 201 [13].

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

6.4 Яйця, вражені 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 маркованні 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 Реєстраційний номер господарства присвоює ДП «Агентство з ідентифікації і реєстрації тварин». Реєстраційний номер господарства вносять до Реєстру тварин, він складається з 10 символів і має таку структуру:

- позиції 1, 2 — літерний код України згідно з ISO 3166;
- позиції 3, 4 — код області, в якій знаходиться господарство, згідно з ДК 014;
- позиції від 5 до 10 — поточний номер господарства, який надає Агентство*.

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 маркованні 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 заввишки не меншою ніж 5 мм.

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

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

7.2 Маркування пакування

7.2.1 На торцевий бік пакування або на стрічку, яка його закріплює, наносять маркування будь-яким способом і воно повинно забезпечувати чіткість читання.

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

7.2.2 Маркування пакування у разі реалізації яєць в Україні

7.2.2.1 Маркування наносять державною мовою України і на ньому зазначають:

- назву підприємства-постачальника (виробника), місцезнаходження (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 маркування наносити іншу інформацію (рекламну, штриховий код тощо).

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

- 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 спожиткове пакування 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;
- штрих-код EAN — згідно з ДСТУ 3147 (у разі необхідності).

7.2.3 Маркування пакування у разі постачання яєць на експорт

7.2.3.1 Маркування здійснюють державною мовою України і на ньому зазначають:

- назву підприємства-постачальника (виробника), місцезнаходження (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 чи англійською мовою. Замість позначення цього стандарту треба зазначити **non-EC standards**.

7.2.3.3 У разі 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...), **Laid** (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).

7.2.3.4 На спожитковому пакуванні для яєць групи «extra» термін «**EXTRA**» друкують курсивом великими літерами заввишки не менше ніж 1 см. Замість «Вжити до...» зазначають: у разі нанесення дати пакування — «**EXTRA UNTIL THE SEVENTH** АБО **7th DAY AFTER PACKING**» (екстра до 7 дня після пакування) або «**EXTRA UNTIL THE NINTH** АБО **9th DAY AFTER LAYING**» (екстра до 9 дня після знесення). На транспортному пакуванні, яке містить яйця «extra», у спожитковому пакуванні зазначають великими літерами заввишки не менше ніж 2 см «**PACK CONTAINING SMALL «EXTRA» PACKS**».

7.2.3.5 Пакування для яєць, призначених для промислового перероблення, повинно мати написи «EGGS FOR THE FOOD INDUSTRY» та «ЯЙЦЯ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ» літерами, заввишки 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 перепаковують, не дозволено застосовувати слово «EXTRA» та позначення «Д», а треба робити напис «ПЕРЕПАКОВАНІ ЯЙЦЯ» та «REPACKED EGGS».

7.2.5 Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків «Обережно, крихке!», «Верх, не кантувати», «Берегти від вологи».

7.2.6 Якщо партію яєць пересортували, на пакування наносять нове маркування згідно з 7.2.2 наклеюванням етикетки, яка закриває попереднє маркування.

7.2.7 У разі, якщо до партії приєднують паковальні одиниці після приймально-здавальних випробувань, на пакування наклеюють контрольну смугу білого або червоного кольору з інформацією:

- «ПЕРЕВІРЕНО» (дата і місце);
- «ІНСПЕКТОР» або «ПЕРЕВІРЯЛЬНИК» (прізвище).

8 ПАКУВАННЯ

8.1 Яйця укладають тупим кінцем догори окремо за групами (класами) та категоріями у горбкуваті 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 пакування 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 спожиткове пакування (коробки для дрібноштучного пакування згідно з ГОСТ 12301 чи аналогічні).

8.6 Дозволено використовувати інші види спожиткового і транспортного пакування згідно з чинними нормативними документами та пакування закордонного виробництва, що дозволене центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

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

8.8 Дерев'яне та металеве транспортне пакування потрібно звільняти від попереднього маркування 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
Дієтичні	Від 0 до 20	7
«Extra»	» 5 » 15	8
Клас А	» 5 » 15	25
Столові та клас В	» 0 » 20	25
Охолоджені	» мінус 2 » 0	90
Помиті	» 5 » 8	12
Переробні:		
— забруднені	» 5 » 8	20
— з пошкодженою шкаралупою	Не вище ніж 10	1

Примітка 1. До строку зберігання не зараховують день знесення яєць.
Примітка 2. Відносна вологість повітря у холодильниках повинна бути від 85 % до 88 %, у складських приміщеннях — у межах 75 %.

10 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

10.1 Стан пакування, наявність маркування, 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 тому числі 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 МУ № 4082 [6].

10.10 Масову частку гормональних препаратів визначають згідно з вимогами МОЗ № 3202 [8].

10.11 Масову частку антибіотиків визначають згідно з МУ № 3049 [7].

ДСТУ 5028:2008

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 випробування на подвоєній кількості яєць, відібраних з 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 кілька партій яєць, але не більше ніж п'ять, послідовних діб знесення (сортування, пакування), оформлених одним документом.

11.2 Кожна партія яєць повинна супроводжуватися 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 випробувань перевіряють якість пакування та маркування, відповідність харчових яєць вимогам 4.11, 4.12 або 4.13.

11.5 Для проведення приймально-здавальних випробувань з різних місць і різних шарів партії (зверху, зсередини, знизу) відбирають певну кількість пакувань і яєць з них [17], [18].

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

Таблиця 8 — Вибірка пакувальних одиниць для приймально-здавальних випробувань

Кількість пакувальних одиниць у партії, шт.	Кількість пакувальних одиниць, відібраних для здавання-приймання, шт.
До 10 включ.	1
Від 11 до 50	3
» 51 » 100	5
» 101 » 500	15
» 501 і більше	20

Таблиця 9 — Вибірка яєць для приймально-здавальних випробувань

Кількість яєць у партії, шт.	Кількість яєць, яку відбирають, %	Мінімальна загальна кількість відібраних яєць, шт.
До 180	100	—
Від 181 до 1800	15	180
» 1801 » 3600	10	270
» 3601 » 10 800	5	360
» 10 801 » 18 000	4	540
» 18 001 » 36 000	3	720
» 36 001 » 360 000	1,5	1080
Більше ніж 360 000	0,5	5400

11.5.2 Якщо яйця запаковані у спожиткове, а потім у транспортне пакування, треба відбирати зразки відповідно до таблиці 10.

Таблиця 10 — Вибірка яєць у спожитковому пакуванні для приймально-здавальних випробувань

Кількість яєць у партії, шт.	Кількість паковальних одиниць, яку відбирають, %	Кількість яєць, яку треба перевіряти, зі спожиткових пакувань, %
До 180	100	100
Від 181 до 1800	15	100
» 1801 » 3600	10	100
» 3601 » 10 800	5	100
» 10 801 » 18 000	4	100
» 18 001 » 36 000	3	100
» 36 001 » 360 000	1,5	100
Більше ніж 360 000	0,5	100

11.6 У разі виявлення у партії пошкоджених паковальних одиниць здійснюють повне пересортування яєць усієї партії.

11.7 У разі виникнення сумнівів щодо свіжості яєць або наявності токсичних елементів на вимогу споживача чи контрольного органу здійснюють хімічні і мікробіологічні аналізування. Для аналізування відбирають 10 яєць.

11.8 Відбирання зразків яєць промислового виробництва та дослідження їх у державних лабораторіях ветеринарної медицини на якість та безпеку проводять відповідно до чинного порядку, встановленого правилами [16], але не рідше ніж один раз на місяць.

11.9 Після проведення випробувань 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 термін продажу — не пізніше ніж за 3 дні до закінчення гарантійного терміну зберігання.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ

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

Назва продукції	Код ДКПП
Яйця курей дієтичні	01.24.20.130
Яйця курей яєчного 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 11,0 до 13,0
Жири, г	» 9,0 » 11,0
Вуглеводи, г	» 0,7 » 0,9
Вітаміни, мг:	
А	» 0,2 » 0,5
В ₁	» 0,05 » 0,1
В ₂	» 0,4 » 0,5
Енергетична цінність, ккал	» 150 » 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 пакувань _____

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

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 № 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89
- 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), затверджений наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 18.11.2003 № 87
- 3 Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.2001 № 70 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 27.09.2001 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 20.09.2001 за № 137
- 5 ГН 6.6.1.1-130-2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України від 03.05.2006 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 високоефективної рідинної хроматографії), затверджені МОЗ СРСР 20.03.86 за № 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 29.06.84 за № 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, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва), затверджені МОЗ СРСР, 1985, ГАП N 115-6а
- 9 Ветеринарно-санітарні правила для птахівницьких господарств і вимоги щодо їх проектування, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 03.07.2001 № 53 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 05.07.2001 за №565/5756
- 10 ДСН 3.3.6.037-99 Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені МОЗ України 01.12.99 за № 37
- 11 ДСН 3.3.6.042-99 Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.1999 № 42
- 12 СанПіН № 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 за № 4630
- 13 ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.97 за № 201
- 14 СанПіН 42-128-4690-88 Санитарные правила и нормы содержания территорий населенных мест (Санітарні правила і норми утримання територій населених місць), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 05.08.88 за № 4690

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

16 Постанова Кабінету Міністрів України від 14 червня 2002 № 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», затверджені Міністерством охорони здоров'я України 02.07.2004 за № 329.

Код УКНД 67.120.20

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

Редактор Н. Кунцевська
Технічний редактор О. Марченко
Коректор І. Недогарко
Верстальник Л. М'яківська

Підписано до друку 27.11.2009. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 2,32. Зам. 2901 Ціна договірна.

Виконавець
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр
проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115

Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру
видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006, серія ДК, № 1647