ГОСТ 31464-2012. Межгосударственный стандарт. Смеси яичные жидкие и сухие пищевые. Общие технические условия

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии · № ГОСТ 31464-2012

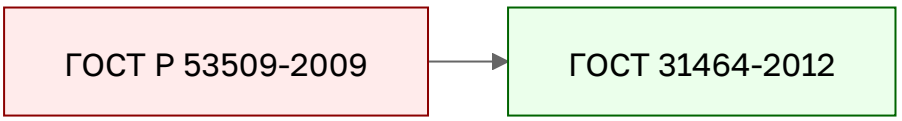
● Действующий акт

(введен в действие Приказом Росстандарта от 16.10.2012 № 506-ст)

Примечание

Документ включен в Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24.12.2019 № 236). Документ **введен** в действие с 01.07.2013.

ИСТОРИЯ ИЗМЕНЕНИЙ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИХ АКТОВ



Введен в действие
Приказом Федерального агентства
по техническому регулированию
и метрологии

от 16 октября 2012 г. № 506-ст

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СМЕСИ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ И СУХИЕ ПИЩЕВЫЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Mixes egg liquid and dry food. General specifications

ГОСТ 31464-2012

МКС 67.120

Дата введения
1 июля 2013 года

Предисловие

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.

3. Принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Протокол № 41 от 23 — 24 мая 2012 г.).

За принятие 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
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 октября 2012 г. № 506-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31464-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5. Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53509-2009.

6. Введен впервые.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты».

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

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 31262-2004 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, установленным 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	

4.2.2. По физико-химическим показателям яичные смеси должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

В процентах

Наименование показателя	Норма для яичной смеси	
	жидкой	сухой
Массовая доля сухого вещества, не менее	25,0	90,0
Массовая доля жира, не менее	7,0	20,0
Массовая доля белковых веществ, не менее	7,0	32,0
Посторонние примеси	Не допускаются	
Примечание. Для сухих яичных смесей массовая доля жира и белковых веществ рассчитывается в пересчете на сухое вещество.		

4.2.3 Не допускается повторное замораживание жидких яичных смесей.
4.2.4. Микробиологические показатели яичных смесей не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

4.2.5. Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), радионуклидов, антибиотиков, пестицидов в яичных смесях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки яичных смесей должны применять:
продукты яичные жидкие и сухие пищевые по документу, действующему в государстве, принявшем стандарт;

молоко сухое по документу, действующему в государстве, принявшем стандарт;

муку пшеничную хлебопекарную по документу, действующему в государстве, принявшем стандарт;

соль поваренную пищевую помолов № 0, 1 не ниже первого сорта по ГОСТ 13830;

кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;

натрий двууглекислый (бикарбонат) по **ГОСТ 2156**;

лук репчатый сушеный и морковь столовую сушеную по документу, действующему в государстве, принявшем стандарт;

молоко питьевое по документу, действующему в государстве, принявшем стандарт

4.3.2. Допускается использование аналогичного сырья с характеристиками качества и безопасности не ниже указанных в **4.3.1**, **4.2.4** и **4.2.5** по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.3. Используемое сырье, в том числе пищевые добавки, должно сопровождаться документом, удостоверяющим его качество и безопасность.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка смесей яичных в потребительской таре:

- наименование продукта;
- способ обработки (пастеризованный, подкисленный, обессахаренный и т.д.), если проведена соответствующая обработка продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- состав продукта;
- пищевая ценность;
- консерванты, пищевые и другие добавки (при их применении);
- дата изготовления и дата упаковывания;
- срок годности и условия хранения;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

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

4.4.2. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества яичных смесей и должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации, а также должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.3. Маркировка транспортной тары — по [1], ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

4.4.4. На каждую единицу транспортной тары с яичными смесями наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по **4.4.1**. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

4.4.5. Маркировка яичных смесей, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по **ГОСТ 15846**.

4.5 Упаковка

4.5.1. Яичные смеси, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую тару.

4.5.2. Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства должны быть изготовлены из материалов, использование которых в контакте с данной продукцией обеспечивает ее качество, безопасность и соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при условии соблюдения условий транспортирования и хранения.

4.5.3. Для яичных смесей тара должна быть жиронепроницаемой (для жиросодержащих) и защищать продукт от влаги и порчи.

4.5.4. Яичные смеси в потребительской таре упаковывают в транспортную тару — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 или полимерные, а также яичные смеси могут быть упакованы в мешки с предварительно вложенным вкладышем по ГОСТ 12302, **ГОСТ 19360** или изготовленные из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354, контейнеры, бочки полиэтиленовые многооборотные.

4.5.5. В каждую единицу транспортной тары упаковывают яичную смесь одного наименования, одной даты выработки, одного термического состояния и одного вида упаковки.

4.5.6. Упаковка яичной смеси, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по **ГОСТ 15846**.

4.5.7. Масса нетто яичной смеси в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукции в потребительской таре с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений и массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по **ГОСТ 8.579**.

5. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1. Яичные смеси принимают партиями. Партией считают любое количество яичной смеси одного наименования, одного термического состояния, выработанное на одном предприятии за одну смену, одного вида упаковки и сопровождаемое одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным документом, оформленным в соответствии с порядком, действующим в государстве, принявшем стандарт.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- наименование, адрес, телефон предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- номер партии;
- число единиц продукции в транспортной таре;
- количество транспортной тары;
- дату изготовления, дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;

- информацию о том, что по результатам испытания продукт соответствует требованиям настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность яичных смесей, выдает и подписывает ответственное лицо предприятия-изготовителя.

5.2. Для оценки яичных смесей на соответствие требованиям настоящего стандарта выборку отбирают случайным образом в соответствии с требованиями таблицы 3.

Таблица 3

Объем партии в единицах транспортной тары	Объем выборки в единицах транспортной тары (5% партии)
От 1 до 5 включ.	1
Св. 5 « 10 »	2
« 10 » 20 «»	3
« 20 » 100 «»	5
« 100 » 300 «»	6
« 300 » 700 «»	8
« 700 » 1000 «»	9
« 1000 » 2000 «»	10
« 2000 » 5000 «»	15
« 5000 и более»	75 и более

Число единиц продукции, отбираемое из общего объема выборки для контроля, корректируют в зависимости от методов контроля.

5.3. Качество продукции в нечетко маркированной или дефектной таре проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию в этой таре.

5.4. При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной выборке, отобранной

от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

5.5 Результаты испытаний оформляют протоколом.

5.6. Органолептические показатели и температуру яичных смесей определяют в каждой партии.

5.7. Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции.

5.8. Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), пестицидов, антибиотиков и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1. Отбор проб — по **ГОСТ 31720**, **ГОСТ 26668**, **ГОСТ 26929**, **ГОСТ 26669**.

Общие требования проведения микробиологических исследований — по **ГОСТ ISO 7218**.

6.2. Определение органолептических показателей — по **ГОСТ 31720**.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли сухих веществ — по **ГОСТ 31469**;
- массовой доли белковых веществ — по **ГОСТ 31469**;
- массовой доли жира — по **ГОСТ 31469**;
- посторонних примесей — по **ГОСТ 31469**;
- температуры — по **ГОСТ 31469**.

6.4. Методы контроля микробиологических показателей — по **ГОСТ 30364.2**.

6.5 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 31262, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- ртути — по **ГОСТ 26927**;
- мышьяка — по **ГОСТ 31266**, **ГОСТ 26930**;
- свинца — по **ГОСТ 26932**;
- кадмия — по **ГОСТ 26933**.

6.6 Определение антибиотиков — по [2].

6.7. Определение пестицидов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.8. Определение радионуклидов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.9. Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 6.

7. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1. Яичные смеси транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований.

7.2. Транспортирование и хранение яичных смесей, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7.3. При транспортировании жидкой яичной смеси в транспортном средстве должно обеспечиваться поддержание температуры в срединном слое продукта охлажденного от 0 °С до 4 °С, замороженного — не выше минус 12 °С, глубокозамороженного — не выше минус 18 °С.

7.4. Яичные смеси хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях.

7.5 Срок годности устанавливает изготовитель.

7.6. Рекомендуемые сроки годности яичных смесей — в соответствии с Приложением Б.

Приложение А
(справочное)

ИНФОРМАЦИОННЫЕ СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ 100 Г ЯИЧНОЙ СМЕСИ

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не менее	Энергетическая ценность, ккал
Смеси яичные жидкие пищевые	7,0	7,0	91,0
Смеси яичные сухие пищевые	32,0	20,0	308,0

Расчет энергетической ценности проводят по документу, действующему в государстве, принявшем стандарт.

Приложение Б

(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности со дня выработки:

- сухих яичных смесей

при температуре не выше 20 °С — не более 6 мес;

при температуре не выше 2 °С — не более 24 мес;

- жидких охлажденных яичных смесей при температуре от 0 °С до 4 °С — не более 15 сут;
- жидких замороженных яичных смесей

при температуре не выше минус 18 °С — не более 15 мес;

при температуре не выше минус 12 °С — не более 10 мес.

БИБЛИОГРАФИЯ

1. ИСО 780:1997 Упаковка. Пиктограммы, применяемые для погрузочно-разгрузочных работ

2. ИСО 13493:1998 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии