

ГОСТ Р 52943-2008

Группа Н00

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Птицеперерабатывающая промышленность

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЯИЦ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ
ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Poultry Processing industry. Products food processed from industrial poultry eggs.
Terms and definitions

ОКС 67.120.20
01.040.67

Дата введения 2009-01-01

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены [Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании"](#), а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - [ГОСТ Р 1.0-2004](#) "Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения"

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности" Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ "ВНИИПП" Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 "Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 июля 2008 г. N 150-ст](#)

4 Настоящий стандарт разработан с учетом основных нормативных положений европейского стандарта UNECE N 63 "Реализация и качественный контроль продуктов из куриных яиц для использования в пищевой промышленности"

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области птицеперерабатывающей промышленности, касающихся пищевых продуктов переработки яиц сельскохозяйственной птицы, получаемых в промышленных условиях.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Нерекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой "Нрк".

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминологические элементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно, при необходимости, изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы светлым, а синонимы - курсивом.

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области птицеперерабатывающей промышленности, касающихся пищевых продуктов переработки пищевых яиц сельскохозяйственной птицы, получаемых в промышленных условиях.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы в указанной области, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

1 пищевые яйца (сельскохозяйственной птицы): Яйца в скорлупе, произведенные сельскохозяйственной птицей, пригодные для непосредственного потребления человеком и переработки с целью получения продуктов питания.

Примечание - Пищевые яйца в зависимости от вида птицы могут подразделять, например, на куриное, перепелиное, индюшиное.

2 пищевой продукт переработки яиц (сельскохозяйственной птицы): Пищевой продукт, полученный в промышленных условиях в результате проведения комплекса технологических процессов и/или операций, изменяющих начальные свойства пищевого яйца сельскохозяйственной птицы.

3 сортировка пищевых яиц (сельскохозяйственной птицы): Технологическая операция, направленная на отделение яиц, не соответствующих требованиям, предъявляемым к пищевым яйцам сельскохозяйственной птицы.

4 санитарная обработка пищевых яиц (сельскохозяйственной птицы): Мойка и дезинфекция поверхности скорлупы пищевых яиц сельскохозяйственной птицы.

5 разбивание пищевых яиц (сельскохозяйственной птицы): Технологическая операция, направленная на нарушение целостности скорлупы яиц сельскохозяйственной птицы с целью отделения ее от содержимого.

Примечание - В результате разбивания пищевых яиц сельскохозяйственной птицы получают либо яичную, либо желточную и белковую массы, используемые в дальнейшем при выработке пищевых продуктов переработки яиц.

6 фильтрация яичной [белковой, желточной] массы: Технологическая операция, направленная на освобождение яичной [белковой, желточной] массы от твердых частиц.

Примечание - К твердым частицам в яичной [белковой, желтковой] массе относится скорлупа.

7 гомогенизация яичной [белковой, желточной] массы: Технологическая операция, направленная на создание устойчивой во времени однородной структуры яичной [белковой, желточной] массы.

8 пастеризация яичной [белковой, желточной] массы: Технологическая операция, направленная на уничтожение болезнетворных микроорганизмов и подавление жизнедеятельности микроорганизмов, вызывающих порчу яичной [белковой, желточной] массы, путем ее однократного нагревания.

9 яичный меланж: Пищевой продукт переработки яиц сельскохозяйственной птицы, полученный из яичной массы, прошедшей фильтрацию, гомогенизацию и пастеризацию.

10 купажируемый яичный меланж: Яичный меланж заданного состава, полученный из яичной массы с добавлением яичного белка или яичного желтка.

1.1 яичный желток [белок]: Пищевой продукт переработки яиц сельскохозяйственной птицы, полученный из желточной [белковой] массы, прошедшей фильтрацию, гомогенизацию и пастеризацию.

1.2 жидкий яичный меланж [белок, желток]: Яичный меланж [белок, желток], выработанный без добавления или удаления воды.

1.3 концентрированный яичный меланж [белок]: Жидкий яичный меланж [белок], из которого частично удалена вода до достижения в нем установленной для данного продукта значения массовой доли сухих веществ, занимающей промежуточное положение между значениями данного показателя жидкого и сухого продуктов.

1.4 охлажденный яичный меланж [белок, желток]: Жидкий яичный меланж [белок, желток] или концентрированный яичный меланж [белок], подвергнутый охлаждению, с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С.

1.5 замороженный яичный меланж [белок, желток] (Нрк. мороженый яичный продукт): Жидкий яичный меланж [белок, желток] или концентрированный яичный меланж [белок], подвергнутый замораживанию, с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С.

1 6 глубокозамороженный яичный меланж [белок, желток]: Жидкий яичный меланж [белок, желток] или концентрированный яичный меланж [белок], подвергнутый замораживанию, с температурой в толще продукта не выше минус 18 °С.

1 7 сухой яичный меланж [белок, желток] (Нрк. *сухой порошок*): Жидкий яичный меланж [белок, желток] или концентрированный яичный меланж [белок], из которого удалена вода до достижения в нем значения массовой доли сухих веществ 95% и более.

1 8 ферментированный яичный меланж [белок, желток]: Яичный меланж [белок, желток], полученный в результате воздействия ферментов с целью изменения его функциональных свойств.

1 9 обессахаренный яичный меланж [белок, желток]: Яичный меланж [белок, желток], полученный в результате применения технологических операций по удалению содержащихся в нем сахаров.

20 подкисленный яичный меланж [белок, желток]: Яичный меланж [белок, желток], полученный в результате применения технологических операций по введению в его состав регуляторов кислотности.

21 полуфабрикат из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: Пищевой продукт, изготовленный в промышленных условиях непосредственно из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы в скорлупе или без нее, подготовленный к дальнейшей кулинарной обработке.

Примечания

1 Полуфабрикат из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы может быть изготовлен с добавлением определенных рецептурой ингредиентов, например, животного и/или растительного происхождения.

2 В зависимости от термической обработки полуфабрикат из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы может быть охлажденным, замороженным, глубокозамороженным.

22 полуфабрикат из яичного меланжа [белка, желтка]: Пищевой продукт, изготовленный в промышленных условиях из яичного меланжа [белка, желтка], подготовленный к дальнейшей кулинарной обработке.

Примечания

1 Полуфабрикат из яичного меланжа [белка, желтка] может быть изготовлен с добавлением определенных рецептурой ингредиентов, например, животного и/или растительного происхождения.

2 В зависимости от термической обработки полуфабрикат из яичного меланжа [белка, желтка] может быть охлажденным, замороженным, глубокозамороженным.

23 кулинарное изделие из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: Пищевой продукт, изготовленный в промышленных условиях непосредственно из яиц сельскохозяйственной птицы в скорлупе или без нее, подвергнутый кулинарной обработке и готовый к употреблению.

Примечания

1 В зависимости от кулинарной обработки кулинарное изделие из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы может быть, например, вареным, жареным.

2 В зависимости от термической обработки кулинарное изделие из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы может быть охлажденным, замороженным, глубокозамороженным.

24 кулинарное изделие из яичного меланжа [белка, желтка]: Пищевой продукт, изготовленный в промышленных условиях из яичного меланжа [белка, желтка], подвергнутый кулинарной обработке и готовый к употреблению.

Примечания

1 В зависимости от кулинарной обработки кулинарное изделие из яичного меланжа [белка, желтка] может быть, например, вареным, жареным.

2 В зависимости от термической обработки кулинарное изделие из яичного меланжа [белка, желтка] может быть охлажденным, замороженным, глубокозамороженным.

Алфавитный указатель терминов

| | |
|-----------------------------------------|----|
| белок яичный глубокозамороженный | 16 |
| белок яичный | 11 |
| белок яичный жидкий | 12 |
| белок яичный замороженный | 15 |
| белок яичный концентрированный | 13 |
| белок яичный обессахаренный | 19 |
| белок яичный охлажденный | 14 |
| белок яичный подкисленный | 20 |
| белок яичный сухой | 17 |
| белок яичный ферментированный | 18 |
| гомогенизация белковой массы | 7 |
| гомогенизация желточной массы | 7 |
| гомогенизация яичной массы | 7 |
| желток яичный | 11 |

| | |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| желток яичный глубокозамороженный | 16 |
| желток яичный жидкий | 12 |
| желток яичный замороженный | 15 |
| желток яичный обессахаренный | 19 |
| желток яичный охлажденный | 14 |
| желток яичный подкисленный | 20 |
| желток яичный сухой | 17 |
| желток яичный ферментированный | 18 |
| изделие из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы кулинарное | 23 |
| изделие из яичного белка кулинарное | 24 |
| изделие из яичного желтка кулинарное | 24 |
| изделие из яичного меланжа кулинарное | 24 |
| меланж яичный | 9 |
| меланж яичный глубокозамороженный | 16 |

| | |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| меланж яичный жидкий | 12 |
| меланж яичный замороженный | 15 |
| меланж яичный концентрированный | 13 |
| меланж яичный купажированный | 10 |
| меланж яичный обессахаренный | 19 |
| меланж яичный охлажденный | 14 |
| меланж яичный подкисленный | 20 |
| меланж яичный сухой | 17 |
| меланж яичный ферментированный | 18 |
| обработка пищевых яиц санитарная | 4 |
| обработка пищевых яиц сельскохозяйственной птицы санитарная | 4 |
| пастеризация белковой массы | 8 |
| пастеризация желточной массы | 8 |
| пастеризация яичной массы | 8 |

| | |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| полуфабрикат из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы | 21 |
| полуфабрикат из яичного белка | 22 |
| полуфабрикат из яичного желтка | 22 |
| полуфабрикат из яичного меланжа | 22 |
| <i>порошок сухой</i> | 17 |
| продукт переработки яиц пищевой | 2 |
| продукт переработки яиц сельскохозяйственной птицы пищевой | 2 |
| <i>продукт яичный мороженный</i> | 15 |
| разбивание пищевых яиц | 5 |
| разбивание пищевых яиц сельскохозяйственной птицы | 5 |
| сортировка пищевых яиц | 3 |
| сортировка пищевых яиц сельскохозяйственной птицы | 3 |
| фильтрация белковой массы | 6 |
| фильтрация желточной массы | 6 |

| | |
|------------------------------------------------|----------|
| филтрация яичной массы | 6 |
| яйца пищевые | 1 |
| яйца сельскохозяйственной птицы пищевые | 1 |

Электронный текст документа
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:
официальное издание
М.: Стандартинформ, 2008