

**ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР**

**ПТИЦА БИТАЯ
И
ПРОДУКТЫ ПТИЦЕВОДСТВА**

Сборник стандартов

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 2 руб.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

Всесоюзный Комитет Стандартов при Совете Министров СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1635—46
	ЯЙЦА КУРИНЫЕ	Взамен ГОСТ 1635—42
		Пищевая про- мышленность №16

Настоящий стандарт распространяется на куриные яйца, выпускаемые в торговую сеть из яйцерабатывающих предприятий и сбытовых баз и реализуемые в торговой сети.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. В зависимости от срока со дня снесения и до дня реализации, от веса, качества и способа хранения яйца подразделяют на виды:

- а) диетические,
- б) свежие,
- в) холодильниковые,
- г) известкованные.

К диетическим относят свежеснесенные яйца, поступившие к потребителю не позднее 5 суток после снесения (не считая дня снесения), не хранившиеся при минусовой температуре или в известковом растворе.

К свежим относят яйца, не удовлетворяющие требованиям, установленным для диетических яиц, и хранившиеся в надлежащих складских условиях при температуре не ниже 2°C или хранившиеся в холодильниках в течение не более 30 суток.

К холодильниковым относят яйца, хранившиеся в холодильниках в течение более 30 суток.

К известкованным относят яйца, хранившиеся в известковом растворе.

2. В зависимости от веса диетические яйца сортируют на две категории:

- а) отборные,
- б) обыкновенные.

3. В зависимости от качества и веса свежие, холодильниковые и известкованные яйца сортируют на три сорта:

- а) первый,
- б) второй,
- в) третий.

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР

Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов
25/II 1946 г.

Срок введения
I/IV 1947 г.

4. Сортированные яйца должны по качеству и весу соответствовать следующим требованиям:

Виды, категории и сорта яиц	Характеристика требований						
	по качеству					по весу	
	Скорлупа	Состояние воздушной камеры и ее высота по большой оси в мм	Желток	Белок	Зародышевый диск	Вес 10 шт. яиц в г не менее	Вес одного яйца в г не менее
Диетические:							
Отборные	Чистая, цельная, крепкая	Неподвижная; не более 4	Прочный, едва заметный, контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается	Плотный, просвечивающийся	Незаметный	600	58
Обыкновенные	То же	То же	То же	То же	То же	510	50
Свежие:							
Первый сорт	Чистая, цельная, крепкая	Неподвижная; не более 7	Прочный, малозаметный, занимает центральное положение и не перемещается	Плотный, просвечивающийся	Незаметный	500	49

Яйца куриные

ГОСТ 1635—46

Стр. 2

Продолжение

ГОСТ 1635—46

Яйца куриные.

Виды, категории и сорта яиц	Характеристика требований						
	по качеству					по весу	
	Скорлупа	Состояние воздушной камеры и ее высота по большой оси в мм	Желток	Белок	Зародышевый диск	Вес 10 шт. яиц в г не менее	Вес одного яйца в г не менее
Второй сорт	Чистая, цельная, крепкая	Допускается мало-подвижная; не более 9	Прочный, заметный, занимает центральное положение. Допускается небольшое отклонение от центрального положения	Недостаточно плотный, просвечивающийся	Допускается слабо заметный	430	42
Третий сорт	То же; допускается загрязненная	Подвижная, легко перемещающаяся; не более $\frac{1}{3}$ высоты яйца	Ослабленный, ясно видимый, легко перемещающийся от центрального положения	Слабый, просвечивающийся; допускается водянистый	Допускается ясно заметный	410	40

Виды, категории и сорта яиц	Характеристика требований						
	по качеству				по весу		
	Скорлупа	Состояние воздушной камеры и ее высота по большей оси в мм	Желток	Белок	Зародышевый диск	Вес 10 шт. яиц в г не менее	Вес одного яйца в г не менее
Холодильниковые:							
Первый сорт	Чистая, цельная, крепкая	Допускается мало-подвижная; не более 9	Прочный, заметный; допускается небольшое отклонение от центрального положения	Недостаточно плотный, просвечивающийся	Допускается слабо заметный	500	49
Второй сорт	То же	Подвижная; не более 11	Прочный, ясно видный, подвижный	Недостаточно плотный, просвечивающийся	Допускается заметный	430	42
Третий сорт	То же; допускается загрязненная	Подвижная, легко перемещающаяся; не более 1/8 высоты яйца	Ослабленный, ясно видный, легко перемещающийся	Слабый, просвечивающийся; допускается водянистый	Допускается ясно заметный	410	40

Продолжение

ГОСТ 1635—46

Яйца куриные

Стр. 5

Виды, категории и сорта яиц	Характеристика требований						
	по качеству					по весу	
	Скорлупа	Состояние воздушной камеры и ее высота по большой оси в мм	Желток	Белок	Зародышевый диск	Вес 10 шт. яиц в 2 не менее	Вес одного яйца в 2 не менее
Известкованные:							
Первый сорт	Чистая, цельная, крепкая	Допускается малоподвижная; не более 7	Прочный, заметный; допускается небольшое отклонение от центрального положения	Недостаточно плотный, просвечивающийся	Допускается слабо заметный	500	49
Второй сорт	То же	Подвижная; не более 9	Прочный; ясно видимый, подвижный	Недостаточно плотный, просвечивающийся	Допускается заметный	430	42
Третий сорт	То же; допускается со следами загрязнения	Подвижная, легко перемещающаяся; не более $\frac{1}{8}$ высоты яйца	Ослабленный, ясно видимый, легко перемещающийся	Слабый, просвечивающийся; допускается водянистый	Допускается ясно заметный	410	40

II. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

5. Яйца упаковывают отдельно по видам, категориям и сортам.

Яйца с загрязненной скорлупой упаковывают отдельно.

6. Яйца упаковывают в деревянные ящики, изготовленные из досечек, удовлетворяющих требованиям ГОСТ 315—41, по 720 шт. в ящик, в 2 или 4 ряда, в зависимости от формы ящика, с прокладкой между рядами яиц стружки, а также упаковывают в специальную картонную тару с прокладкой между рядами яиц тисненого или гофрированного картона.

Тара для яиц должна быть прочная, чистая, без плесени и постороннего запаха.

Стружка должна быть еловая или пихтовая, влажностью не более 15%, без плесени и постороннего запаха.

Картон и картонная прокладка не должны иметь запаха клея или какого-либо постороннего запаха.

7. В каждую единицу тары должна быть вложена бирка с указанием номера сортировщика, упаковщика и даты сортировки.

8. На обоих торцах тары прочной и не пахнущей черной краской должно быть обозначено:

а) вид, категория или сорт яиц—в правом нижнем углу,

б) наименование яйцеобрабатывающего предприятия — в левом нижнем углу,

в) наименование наркомата и главка или торговая марка— в середине торца,

г) номер тары по прейскуранту цен—в левом верхнем углу.

Вид, категорию и сорт яиц обозначают на ящиках сокращенно следующим образом:

	Отборные	Обыкновенные	Первый сорт	Второй сорт	Третий сорт
Диетические	Д1	Д2	—	—	—
Свежие	—	—	С1	С2	С3
Холодильниковые	—	—	Х1	Х2	Х3
Известкованные	—	—	И1	И2	И3

Яйца с загрязненной скорлупой обозначают в правом нижнем углу торца ящика—«загрязненное».

Высота букв и цифр маркировки на таре—20 мм.

9. Помимо маркировки на ящике, каждое диетическое яйцо маркируется безвредной краской штампом на скорлупе с обозначением наименования предприятия, месяца и числа свесения.

Высота букв и цифр на штампе должна быть 2 мм.

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

10. Качество яиц устанавливается при отгрузке их из яйцерабатывающих предприятий, при приемке на сбытовых базах и при выпуске из сбытовых баз в торговую сеть.

11. На каждую отгружаемую партию яиц яйцерабатывающее предприятие выдает удостоверение о качестве за подписью директора и технического руководителя предприятия, с указанием в нем количества единиц упаковки и количества яиц по каждому виду, категории или сорту.

12. Для проверки соответствия качества яиц данным, указанным в удостоверении о качестве, приемщик сбытовой базы или торгового предприятия отбирает 10% мест. от общего количества их в партии.

Отобранные места вскрывают и от каждого отбирают по 50 яиц; яйца отбирают из всех рядов тарного места.

Качество яиц устанавливают овоскопированием отобранной пробы.

Вес яиц проверяют путем взвешивания десятками не менее 10% от всего количества отобранных для испытания яиц.

13. При приемке яиц на сбытовых базах и сдаче их в торговую сеть допускаются следующие отклонения от качества, обозначенного в маркировке и удостоверении о качестве:

Качество яиц по маркировке на таре	Д о п у с к а е т с я			
	Яйцо II сорта	Яйцо III сорта	Пищевое неполноценное	Техническое
Диетическое отборное	—	—	1% только бой	—
Диетическое обыкновенное	—	—	1% только бой	—
Свежее холодильничское или извезтованное:				
I сорт	15%	—	3%	0,5%
II " "	—	15%	3%	0,5%
III " "	—	—	3,25%	0,75%

Примечания:

1. Указанные выше отклонения не распространяются на яйцо, выпускаемое в реализацию торговой сетью.

2. К пищевым неполноценным яйцам относятся:

- а) яйца весом менее 40 г;
- б) яйца с высотой воздушной камеры более $\frac{1}{3}$ высоты яйца;
- в) «бой»—яйца с поврежденной скорлупой (насечка, мятый бок, трещина) без признаков течи, отвечающие по всем остальным показателям требованиям п. 4 настоящего стандарта;
- г) «запашистые»—яйца с посторонним улетучивающимся запахом;
- д) «выливка»—яйца, в которых произошло частичное смешение желтка с белком, без порочащего запаха;
- е) «малое пятно»—яйца с одним или несколькими неподвижными пятнами под скорлупой общим размером не более $\frac{1}{8}$ поверхности всего яйца;
- ж) «присушка»—яйца с присохшим к скорлупе желтком, но без плесени.

К техническим яйцам относятся:

- а) «красюк»—яйца с полным смешением желтка с белком;
- б) «кровавое кольцо»—яйца, на поверхности желтка которых видны при овоскопировании кровеносные сосуды в виде кольца неправильной формы;
- в) «большое пятно»—яйца с неподвижными пятнами под скорлупой, общим размером более $\frac{1}{8}$ поверхности всего яйца;
- г) «тумак»—яйца с непрозрачным содержимым.

14. Каждая партия яиц, выпускаемая сбытовой базой в торговую сеть, должна иметь накладную (приемо-сдаточный акт) с указанием в ней количества яиц по каждому виду, категории и сорту.

IV. ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, РЕАЛИЗАЦИЯ

15. На холодильнике яйцо должно храниться при температуре в пределах от минус 1° до минус 2°С при относительной влажности воздуха от 85 до 88%.

16. Перевозка яиц должна производиться в чистых исправных изотермических вагонах без льда.

В теплое время года допускается перевозка яиц в крытых товарных вагонах с открытыми люками.

17. При продаже в торговой сети около яиц должен быть вывешен четко написанный плакат с указанием вида и категории или сорта яиц, а при продаже известкованных яиц, кроме того, плакат с указанием способа варки.

С О Д Е Р Ж А Н И Е

Стр.

ГОСТ 1822—45 Птица домашняя битая (тушки кур, индеек, уток, гусей).	1
ОСТ 3185 Дичь пернатая лесная битая замороженная	9
ГОСТ 1635—46 Яйца куриные	12
ОСТ НКММП 7 Яичные продукты мороженые	20
ГОСТ 2858—45 Яичный порошок	33

