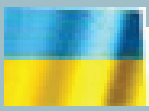


РОЗРОБЛЕНО: Інститут птахівництва
Національної академії аграрних наук України
ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ
Держспоживстандарту України
від 12.06.2008 р. № 192

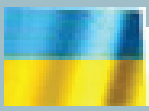
Основні документи, які брали за аналоги при розробці стандарту

- ГОСТ 27383-88 ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ. Технические условия
- ГОСТ Р 52121-2003 ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ. Технические условия
- (Национальный стандарт Российской Федерации)
- Постанова Ради (ЄЕС) Номер 1907/90 МАРКЕТИНГОВІ СТАНДАРТИ ДЛЯ ЯЄЦЬ



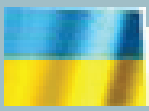
РОЗДІЛИ СТАНДАРТУ:

1. Сфера застосування.
2. Нормативні посилання.
3. Класифікація
4. Технічні вимоги
5. Вимоги безпеки
6. Вимоги охорони довкілля
7. Маркування
8. Пакування
9. Правила транспортування та зберігання
10. Методи контролювання
11. Правила приймання
12. Гарантії виробника



КЛАСИФІКАЦІЯ

Класи яєць	Термін зберігання, днів	Умови зберігання
для реалізації в Україні:		
дієтичні	7	Від 0 до 20 °С
столові	25	
охолоджені	90	Від мінус 2 до 0 °С
для промислового переробляння - забруднені - з пошкодженою шкаралупою	20 1	Від 0 до 8 °С
для експорту:		
extra	9	Від 5 до 20 °С
клас А	28	
клас В	60	Від 0 до 5 °С, вологість 70 %
	90	Від 0 до 5 °С, вологість 85-88 %



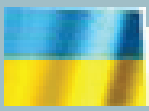
КАТЕГОРІЇ ЯЄЦЬ

Категорія	Маса одного яйця, г
Відбірні, або XL	73 і більше
Вища, або L	від 63 до 72,9
Перша, або M	« 53 « 62,9
Друга, або S	« 45 « 52,9
Дрібні	« 35 « 44,9



ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ХАРЧОВИХ ЯЄЦЬ:

- 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 тінь, 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.



ПОЗНАЧЕННЯ НА ХАРЧОВИХ ЯЙЦЯХ ДЛЯ УКРАЇНИ

Класи 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

ДАТА ЗНЕСЕННЯ

01.01.10

ПРИКЛАД:

яйця дієтичні
першої категорії

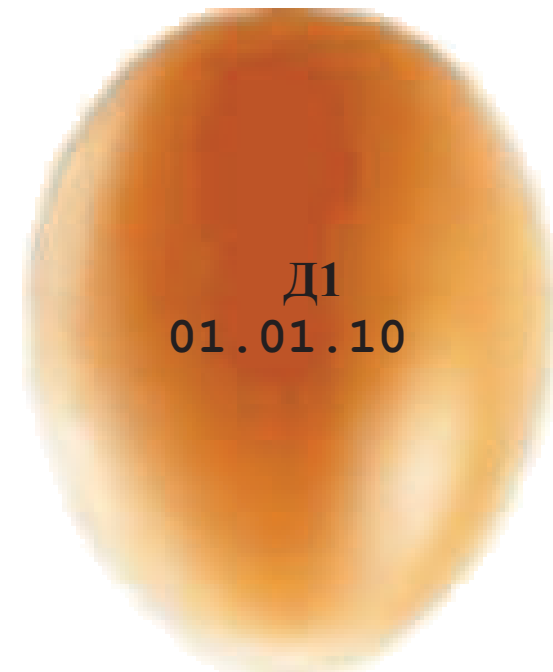
Д1

01.01.10

Додатково:

Назва виробника

Товарний знак виробника





ПОЗНАЧЕННЯ НА ХАРЧОВИХ ЯЙЦЯХ КРАЇН ЄС

Класи яєць	Категорії за масою			
	EXTRA _{XL}	EXTRA _L	EXTRA _M	EXTRA _S
Клас А	A _{XL}	A _L	A _M	A _S



ПОЗНАЧЕННЯ НА ХАРЧОВИХ ЯЙЦЯХ КРАЇН ЄЕС

КОД ВИРОБНИКА

Регламентується директивою Комісії ЄС № 2002/4/ЕЕС

Код способу виробництва

- 0 органічне виробництво
- 1 вільне утримання
- 2 сарай, курятник
- 3 клітки

Коди реєстрації країн-членів Співтовариства

- AT Австрія
- BE Бельгія
- DE Німеччина
- SK Словаччина





ПОЗНАЧЕННЯ НА ХАРЧОВИХ ЯЙЦЯХ КРАЇН ЄС

Ідентифікація виробництва

- **Кожне виробництво повинно мати унікальний номер.**

Країни-члени можуть додавати більше характеристик до ідентифікаційного номеру, оскільки ідентифікацію стада проводять у окремих будівлях або приміщеннях.

ДАТА ЗНЕСЕННЯ

01.02 або 01 FEBR

ПРИКЛАД:

яйця класу А категорії XL,
отримані від птиці кліткового
утримання, виробництво
Бельгії

AXL 18.12

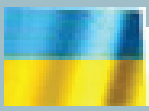
3 BE 056789





УМОВИ ТА ТРИВАЛІСТЬ ЗБЕРІГАННЯ ЯЄЦЬ

Група яєць	Температура зберігання, °С	Строк зберігання, днів, не більше ніж
Дієтичні	від 0 до 20	7
„Extra”	від 5 до 15	8
Клас А	від 5 до 15	25
Столові та клас В	від 0 до 20	25
Охолоджені	від мінус 2 до 0	90
Помиті	від 5 до 8	12
Переробні: - забруднені	від 5 до 8	20
- з пошкодженою шкаралупою	не вище ніж 10	1
Примітки 1. У строк зберігання не враховують день знесення яєць. 2. Відносна вологість повітря у холодильниках повинна бути від 85 % до 88 %, у складських приміщеннях – у межах 75 %.		



ЗМІНА № 1

Основні документи, які брали за аналоги



● ДИРЕКТИВА КОМІСІЇ (ЕС) № 589/2008, яка встановлює детальні правила стосовно впровадження Директиви (ЕС) № 1234/2007 щодо торгівельних стандартів на харчові яйця;

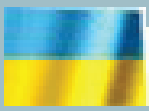
● СТАНДАРТ ЕЭК ООН EGG-1, касающийся сбыта и контроля товарного качества яиц куриных.



ЗМІНА № 1

Згідно з Протоколом наради в Міністерстві аграрної політики України 30 жовтня 2009 року до ДСТУ 5028:2008 «Яйця курячі харчові. Технічні умови» **пропонується внести такі зміни:**

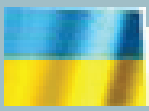
1. Вилучити вимоги до яєць для експорту.
2. Вилучити показники безпечності.
3. Вилучити реєстраційний номер господарства.
4. Уточнити харчову та енергетичну цінність продукту.
5. Дозволити багаторазове використання картонного транспортного пакування.
6. Уточнити визначення «партія яєць»
7. Змінити умови та терміни зберігання харчових яєць.



ЗМІНА № 1

УМОВИ ТА ТРИВАЛІСТЬ ЗБЕРІГАННЯ ЯЄЦЬ

Клас яєць	Строк зберігання, днів, не більше ніж	Температура зберігання, °С	Відносна вологість, %
Яйця для реалізації в Україні			
Дієтичні	7	Від 0 до 20	Від 70 до 75 або « 85 « 88
Столові	25		
Охолоджені	90	« мінус 2 « 0	« 85 « 88
Помиті	12	« 0 « 8	
Переробні: - забруднені - з пошкодженою шкаралупою	20		
	1		
Яйця для експорту			
Extra	9	« 5 « 15	« 85 « 88
Клас А	28		
Клас В	90	« 0 « 5	« 85 « 88
	60		70



ЗМІНА № 1

УМОВИ ТА ТРИВАЛІСТЬ ЗБЕРІГАННЯ ЯЄЦЬ

Примітки :

- До строку зберігання не зараховують день знесення яєць.
- Відносна вологість повітря від 85 % до 88 % - для холодильників, у складських приміщеннях – у межах від 70 % до 75 %.
- Перепад температур під час зберігання та транспортування яєць не повинен перевищувати 3 °С.
- Для столових яєць строк зберігання може бути подовжений до 33 днів за умови зберігання від 0 °С до 5 °С.



Контактна інформація

с. Бірки, Зміївський район,
Харківська область, Україна, 63421
Тел.: (05747) 78029, 78067
Факс: (05747) 78470

Сайт: www.market.avianua.com
E-mail: bio100@rambler.ru