



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ЯЙЦЯ ПЕРЕПЕЛИНИ ХАРЧОВІ ТА ІНКУБАЦІЙНІ

Технічні умови

ДСТУ 4656:2006

Видання офіційне

БЗ № 4–2006/279

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Інститут птахівництва Української академії аграрних наук

РОЗРОБНИКИ: **В. Бреславець**, д-р с.-г. наук; **О. Гадючко**, канд. с.-г. наук; **Д. Гриценко** (керівник розробки); **Г. Єрмішко**; **В. Ковач**; **Ю. Петров**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 1 серпня 2006 р. № 227

3 НА ЗАМІНУ РСТ УСССР 2001-90 та ДСТУ 2022-91 у частині вимог до перепелиних яєць

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, 2007

ЗМІСТ

	с.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	2
4 Класифікація	2
5 Технічні вимоги	2
6 Вимоги щодо безпеки	5
7 Вимоги щодо охорони довкілля	5
8 Маркування	5
9 Пакування	6
10 Правила транспортування та зберігання	7
11 Методи контролювання	7
12 Правила приймання	8
13 Гарантії виробника	9
Додаток А Інформаційні дані про поживну та енергетичну цінність (калорійність) харчових перепелиних яєць (100 г яєчної маси)	9
Додаток Б Паспорт якості (для харчових перепелиних яєць)	10
Додаток В Бібліографія	10

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ЯЙЦА ПЕРЕПЕЛИНИ ХАРЧОВІ ТА ІНКУБАЦІЙНІ

Технічні умови

ЯЙЦА ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ И ИНКУБАЦИОННЫЕ

Технические условия

QUAIL TABLE AND HATCHABLE EGGS

Specifications

Чинний від 2007-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на перепелині яйця, призначені для харчування населення і промислового переробляння в Україні, а також для постачання на експорт, та на перепелині інкубаційні яйця, які використовують для виведення молодняку.

1.2 Цей стандарт установлює вимоги щодо якості перепелиних харчових та інкубаційних яєць.

1.3 Вимоги щодо безпечності харчових перепелиних яєць та безпеки виробництва харчових та інкубаційних перепелиних яєць викладено у 5.2.5 — 5.2.7 та розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2022-91 Яйца гусей, цесарок, перепелок инкубационные. Технические условия (Яйца гусей, цесарок, перепілок інкубаційні. Технічні умови)

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 4533:2006 Птахівництво. Терміни та визначення понять

ДСТУ 4687:2006 Комбікорми, премікси, вітамінні препарати, продукція птахівництва. Методи визначання вітамінів А, Е, В₂ та каротиноїдів

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції і послуг

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

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 щодо безпеки)

ГОСТ 17.2.3.01-86 Охрана природы. Атмосфера. Правила контроля качества воздуха населенных пунктов (Охорона природи. Атмосфера. Правила контролювання якості повітря населених пунктів)

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 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. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для продукції м'ясної та молочної промисловості. Технічні умови)

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 загальної призначеності 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 содержания 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 і продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина і продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина і продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30364.2–96 Продукты яичные. Методы микробиологического контроля (Продукти яєчні. Методи мікробіологічного контролювання).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни та визначення, установлені ДСТУ 4533.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від призначеності перепелині яйця поділяють на:

- харчові;
- інкубаційні.

4.2 Залежно від якості харчові перепелині яйця поділяють на:

- призначені для реалізації;
- переробні.

4.3 Залежно від подальшого використання виведеного молодняка інкубаційні перепелині яйця поділяють на:

- яйця для відтворювання племінних стад;
- яйця для відтворювання промислових стад.

4.4 Код ДКПП для харчових та інкубаційних перепелиних яєць згідно з ДК 016 — 01.24.20.600.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Перепелині харчові та інкубаційні яйця повинні відповідати вимогам цього стандарту та ветеринарно-санітарним правилам, що чинні на птахівницьких підприємствах [1].

5.2 Перепелині яйця харчові

5.2.1 За фізичними та органолептичними показниками харчові перепелині яйця, призначені для реалізації, повинні відповідати вимогам таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні та фізичні показники харчових яєць

Показники	Характеристика	Методи контролювання
Зовнішній вигляд	Шкаралупа чиста, непошкоджена, без слідів крові чи посліду	Згідно з 11.1
Стан білка	Густий, світлий, прозорий	Згідно з 11.2
Стан жовтка	Ледь видимий, контури не чітко окреслені, займає центральне положення, малорухливий під час обертання яйця, без кров'яних плям або смужок	
Маса 1 яйця не менше ніж, г	10	Згідно з 11.3
Маса 10 яєць, не менше ніж, г	100	
Густина яєць, не менше ніж, г/см ³	1,065	Згідно з 11.4
Примітка. В партії може бути не більше ніж 5 % яєць з відхилами від вимог таблиці.		

5.2.2 Для промислового перероблення на продукти харчування використовують харчові перепелині яйця без стороннього запаху і ознак псування вмісту (білка та жовтка):

— яйця масою менше ніж 10 г, які за рештою показників відповідають вимогам цього стандарту;

— забруднені — яйця, які за чистотою шкаралупи не відповідають вимогам показників, наведених у таблиці 1. Такі яйця обробляють мийними засобами, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України, відповідно до технологічної інструкції, затвердженої у встановленому порядку;

— яйця, які мають порушення цілісності шкаралупи («насічка», «м'ятий бік») без пошкодження підшкаралупних оболонок;

— биті яйця з пошкодженням підшкаралупних оболонок і частковим витіканням білка, але за умови збереження цілісності жовткової оболонки використовують безпосередньо на підприємстві-виробнику;

— яйця, які мають вади шкаралупи (вапняні нарости, шорсткість, зморшки тощо).

5.2.3 Перепелині яйця, які не відповідають 5.2.1 і 5.2.2 або які зберігали протягом часу, що перевищує гарантійні строки зберігання, переробляють на кормове борошно або утилізують.

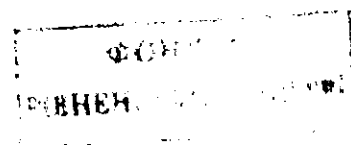
5.2.4 За мікробіологічними показниками харчові перепелині яйця повинні відповідати показникам, наведеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Кількість мезофільно-аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФAM), КУО/г, не більше ніж	5 · 10 ³	Згідно з ГОСТ 30364.2
Бактерії групи кишкових паличок (БГКП) (колі-форми) в 0,1 г	Не дозволено	
Патогенні мікроорганізми, зокрема роду <i>Salmonella</i> в (5 × 25) г	Не дозволено	
Примітка. Для аналізування використовують лише жовток яєць.		

5.2.5 Вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁, гормональних препаратів, антибіотиків та пестицидів, радіонуклідів у харчових перепелиних яйцях не повинен перевищувати рівнів, встановлених МБВ № 5061 [2], ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000 [3], наведених у таблиці 3.

5.2.6 Вміст радіонуклідів у харчових яйцях не повинен перевищувати рівнів, встановлених ГН 6.6.1.1–130 [4].



Таблиця 3 — Показники безпеки харчових перепелиних яєць

Назва показника	Максимально допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж	Методи контролювання
Масова частка свинцю	0,30	Згідно з ГОСТ 30178, ГОСТ 26932
Масова частка кадмію	0,01	Згідно з ГОСТ 30178, ГОСТ 26933
Масова частка ртуті	0,02	Згідно з ГОСТ 26927
Масова частка міді	3,00	Згідно з ГОСТ 30178, ГОСТ 26931
Масова частка цинку	50,00	Згідно з ГОСТ 30178, ГОСТ 26934
Масова частка миш'яку	0,10	Згідно з ГОСТ 26930
Масова частка антибіотиків тетрациклінової групи в 0,01 г	Не дозволено	Згідно з МВ № 3049 [15]
Масова частка антибіотиків групи стрептоміцину в 0,5 г	Не дозволено	
Масова частка афлатоксину В ₁ в 0,005 г	Не дозволено	Згідно з МВ № 4082 [13]
Масова частка базудину	Не дозволено	Згідно з ДСанПІН 8.8.1.2.3.4.-000 [3]
Масова частка ДДТ та його метаболітів	0,1	
Масова частка карбофосу	Не дозволено	
Масова частка метафосу	Не дозволено	
Масова частка хлорофосу	Не дозволено	

5.3 Перепелині яйця інкубаційні

5.3.1 Якість перепелиних інкубаційних яєць оцінюють за фізичними, хімічними, морфологічними та зоотехнічними показниками, наведеними у таблиці 4.

Таблиця 4 — Показники якості перепелиних інкубаційних яєць

Назва показника	Норма	Методи контролювання	
Фізичні показники:			
Маса яєць для відтворювання племінних та батьківських стад, г	11—16	Згідно з 11.3	
Маса яєць для відтворювання промислового стада, г	10—16		
Висота повітряної камери, мм, не більше ніж	0,8	Згідно з 11.5.2	
Хімічні показники:			
Вміст вітамінів, мкг/г, не менше ніж:			
у жовтку:	каротиноїдів	15	Згідно з 11.5.1
	вітаміну А	8	
	вітаміну В ₂	6	
у білку:	вітаміну В ₂	3	
Морфологічні показники:			
індекс форми яєць, %	76—79	Згідно з 11.5.2	
густина яєць, г/см ³ , не менше ніж	1,060		
товщина шкаралупи, мм, не менше ніж	0,18		
Зоотехнічні показники:			
Заплідненість яєць, %, не менше ніж	85	Згідно з 11.5.1	
Вивід молодняку, %, не менше ніж	65		

5.3.2 Шкаралупа інкубаційних яєць перепілок повинна бути однорідна, гладка та чиста, за забарвленням — пігментована у вигляді цяток та плям.

5.3.3 В яйцях, що призначені для виведення молодняку, який реалізують населенню або для відтворювання промислового стада, можуть бути незначні відхилення за формою та забруднення шкаралупи загальною площею не більше ніж 5 % поверхні шкаралупи.

5.3.4 Жовток повинен бути малорухливий і перебувати у центрі яйця.

5.3.5 Заборонено використовувати для інкубації та реалізації інкубаційні яйця з такими вадами: неправильної форми, забруднені, биті, з насічкою, з шорсткою і зморшкуватою шкаралупою, з вапняними наростами на шкаралупі, безшкаралупні і з тонкою шкаралупою, двошовткові, з кров'яними, м'ясними та іншими вкрапленнями, зі зміщеною або блукаючою повітряною камерою, підморожені, з плямами під шкаралупою, з відірваними градинками.

5.3.5.1 Забруднені яйця після миття і додаткового передінкубаційного вологого дезінфікування можна використовувати для виведення молодняку, не призначеного для реалізації за межі господарства.

5.3.6 Не дозволено інкубувати яйця, у яких під час лабораторного дослідження були отримані позитивні результати щодо інфекційних захворювань, згідно з Методичними вказівками по серологічному моніторингу в птахівництві [5] та Обов'язковим мінімальним переліком досліджень, які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини для визначення епізоотичного статусу птахогосподарств [6].

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час здавання-приймання перепелиних харчових та інкубаційних яєць, призначених для реалізації, та під час сортування перепелиних інкубаційних яєць слід керуватись вимогами щодо безпеки, встановленими ветеринарно-санітарними правилами для птахівницьких господарств [7].

6.2 Під час збирання яєць у пташниках необхідно дотримуватись інструкції.

6.3 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.4 Рівень шуму на робочому місці під час роботи устаткування не повинен перевищувати рівнів, встановлених ДСН 3.3.6.037 [8].

6.5 Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати загальним санітарно-гігієнічним вимогам ДСН 3.3.6.042 [9].

6.5.1 Повітря робочої зони повинно відповідати загальним санітарно-гігієнічним вимогам згідно з ГОСТ 12.1.005.

6.6 Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води повинні підлягати очищенню і відповідати СанПіН № 4630 [10].

7.2 Максимально допустимі рівні шкідливих речовин в атмосфері контролюють відповідно до ГОСТ 17.2.3.01 і ДСП 201 [11].

7.3 Охороняють ґрунти від забруднювання відходами під час інкубації і виведення молодняку відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690 [12].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Спожиткове маркування

8.1.1 Кожну коробку з перепелиними харчовими яйцями маркують за допомогою штампа, трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує чіткість його читання. Маркують державною мовою України, маркування повинно містити таку інформацію:

1) назву продукту;

- 2) назву, повна адресу і телефон виробника, його товарний знак (за наявності), місце виробництва;
- 3) кількість яєць;
- 4) кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строку придатності;
- 5) умови зберігання;
- 6) штриховий код EAN — згідно з ДСТУ 3147 (за необхідності);
- 7) поживну та енергетичну цінність (калорійність) із вказівкою на кількість білка, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях вимірювання на 100 г харчового продукту (орієнтовні інформаційні дані наведено у додатку А);
- 8) позначення цього стандарту.

8.1.2 У кожний ящик з інкубаційними перепелиними яйцями вкладають етикетку з інформацією:

- 1) назва продукту;
- 2) назва, повна адреса і телефон виробника, його товарний знак (за наявності), місце виробництва;
- 3) порода перепілок;
- 4) дата знесення (сортуння) яєць;
- 5) кількість яєць;
- 6) дані щодо дезінфекції яєць (за необхідності);
- 7) умови зберігання;
- 8) позначення цього стандарту.

8.2 Транспортне маркування

8.2.1 Транспортне пакування з харчовими та інкубаційними перепелиними яйцями маркують згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків «Обережно, крихке!», «Верх, не кантувати».

8.2.2 На одну із торцевих сторін транспортного пакування наносять маркування будь-яким способом, що забезпечує чіткість його читання. Маркування потрібно наносити державною мовою.

8.2.3 Інформація на транспортному маркуванні для перепелиних харчових яєць:

- 1) назва продукту;
- 2) назва, повна адреса і телефон виробника, його товарний знак (за наявності), місце виробництва;
- 3) кількість паковальних одиниць (коробок) та кількість яєць;
- 4) позначення цього стандарту.

8.2.4 Інформація транспортного маркування для перепелиних інкубаційних яєць:

- 1) назва продукту;
- 2) назва, повна адреса і телефон виробника, його товарний знак (за наявності), місце виробництва;
- 4) дата знесення (сортуння) яєць;
- 5) кількість яєць;
- 6) позначення цього стандарту.

8.3 *Приклад* позначки для замовлення:

Яйця перепелині інкубаційні. Згідно з ДСТУ 4656:2006

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Яйця перепелині харчові та інкубаційні пакують від 10 шт. до 50 шт. у спожиткове пакування — картонні коробки, згідно з ГОСТ 12301, із застосуванням картонних решіток або прокладок між рядами.

9.2 Коробки з яйцями укладають у транспортне пакування — ящики з картону, згідно з ГОСТ 13513, або дерев'яні ящики, згідно з ГОСТ 10131. Картонні ящики заклеюють клейкою стрічкою, згідно з ГОСТ 18251, або аналогічним матеріалом, щоб забезпечити цілісність пакування та зберігання яєць.

9.3 Не заборонено використовувати інші матеріали для спожиткового і транспортного пакування згідно з чинними нормативними документами та пакування закордонного виробництва, що дозволене центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

9.4 Транспортне та спожиткове пакування повинно бути непошкодженим, чистим, сухим, без стороннього запаху і слідів плісняви. Багатообігове транспортне пакування повинно бути продезінфіковано відповідно до ветеринарно-санітарних правил, затверджених в установленому порядку, і позбавлене попереднього маркування.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Харчові та інкубаційні яйця перепілок перевозять будь-яким видом транспорту з дотриманням чинних норм та правил, які забезпечують збереженість продукції.

10.1.2 Дозволені втрати перепелиних інкубаційних яєць під час транспортування (розбиті яйця, «насічка») не повинні перевищувати 0,5 %, понад 50 км — 1,0 %.

10.2 Зберігання

10.2.1 Харчові та інкубаційні перепелині яйця зберігають у запакованому вигляді у провітрюваних, чистих, сухих приміщеннях або холодильниках без наявності сторонніх запахів і плісняви на стінах. Умови та тривалість зберігання перепелиних яєць наведено у таблиці 5.

Таблиця 5 — Умови та тривалість зберігання яєць

Вид яєць	Температура зберігання, °С	Відносна вологість, %	Строк зберігання, днів, не більше ніж
Харчові перепелині яйця для реалізування	від 0 до 8	від 80 до 85	25
	від 8 до 15	від 75 до 80	10
Харчові перепелині яйця для перероблення — забруднені — помиті — з пошкодженою шкаралупою	від 5 до 8	від 75 до 80	10
			3
			1
Інкубаційні перепелині яйця	від 8 до 15	від 75 до 80	10

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Зовнішній вигляд харчових та інкубаційних перепелиних яєць, якість маркування і стан транспортного і спожиткового пакування перевіряють візуально.

11.2 Стан білка і жовтка, цілісність шкаралупи та висоту повітряної камери перевіряють просвічуванням на овоскопі.

11.3 Масу яєць (одного чи десяти) визначають зважуванням поштучно на вагах ВЛКТ-500 згідно з ГОСТ 24104, або аналогічних, згідно з чинними нормативними документами. Похибка зважування не повинна перевищувати $\pm 0,5$ г.

11.4 Визначання показників якості і безпеки харчових перепелиних яєць

11.4.1 Густину визначають занурюванням 100 яєць у посудину зі здистильованою водою за температури (18—20) °С. Яйця повинні опуститися на дно.

11.4.2 Мікробіологічні показники визначають згідно з ГОСТ 30364.2.

11.4.3 Масову частку токсичних елементів визначають: свинцю — згідно з ГОСТ 26932; цинку — згідно з ГОСТ 26934; кадмію — згідно з ГОСТ 26933; міді — згідно з ГОСТ 26931; ртуті — згідно з ГОСТ 26927; миш'яку — згідно з ГОСТ 26930 і з ГОСТ 30178.

Масову частку свинцю, кадмію, міді, цинку також можна визначати згідно з ГОСТ 30178.

11.4.3.1 Готування проб для визначання вмісту токсичних елементів та миш'яку проводять згідно з ГОСТ 26929.

11.4.4 Масову частку афлатоксинів визначають згідно з МВ N 4082 [13].

11.4.5 Масову частку гормональних препаратів визначають згідно з вимогами № 3202 [14].

11.4.6 Масову частку антибіотиків визначають згідно з МВ N 3049 [15].

11.4.7 Масову частку пестицидів визначають згідно з ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3].

11.4.8 Визначання радіонуклідів здійснюють за методиками, затвердженими в установленому порядку.

11.5 Визначання показників якості інкубаційних яєць

11.5.1 Вміст вітамінів у білку визначають лабораторії підприємства-постачальника або державні лабораторії ветеринарної медицини згідно з ДСТУ 4687.

11.5.2 Висоту повітряної камери, індекс форми та густину яєць, а також товщину шкаралупи визначають згідно з ДСТУ 2022.

11.5.3 Заплідненість яєць і вивід молодняку перевіряють контрольним інкубуванням не менше ніж 100 яєць.

11.6 Для визначання якості харчових та інкубаційних перепелиних яєць дозволено використовувати стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Здавання-приймання перепелиних харчових та інкубаційних яєць здійснюють партіями. Партією вважають будь-яку кількість яєць одного виду, однієї дати сортування, вироблених на одному підприємстві, упакованих в однорідну тару і призначених для одночасного здавання-приймання.

12.2 Кожна партія яєць повинна бути супроводжена товарно-транспортною накладною, ветеринарним документом, виданим у встановленому порядку [16] та документом про якість (для інкубаційних яєць — племінне свідоцтво встановленого зразка, для харчових — паспорт якості, зразок якого наведено у додатку Б).

12.3 Щоб перевірити відповідність якості перепелиних харчових та інкубаційних яєць вимогам цього стандарту, підприємство-виробник проводить приймально-здавальні і періодичні випробування [17].

12.4 Порядок приймально-здавального контролювання

12.4.1 Приймально-здавальному контролюванню підлягає кожна партія харчових або інкубаційних яєць за органолептичними і фізичними показниками, якістю пакування та маркування.

12.4.2 Для приймально-здавальних випробувань від партії (зверху, зсередини, знизу) відбирають перепелині харчові чи інкубаційні яйця згідно з таблицею 6.

Таблиця 6 — Вибірка перепелиних яєць для приймально-здавальних випробувань

Кількість транспортних паковальних одиниць у партії, шт.	Кількість транспортних паковальних одиниць, відібраних для здавання-приймання, шт.	Кількість яєць, відібраних для приймально-здавальних випробувань, шт.
До 10 включ.	1	50
Від 11 до 50 »	3	100
» 51 » 100 »	5	150
» 101 » 500 »	15	200
» 501 і більше	20	250

12.5 Порядок періодичного контролювання харчових перепелиних яєць

12.5.1 Аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів у харчових перепелиних яйцях проводять у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методами і з періодичністю, затвердженими у встановленому порядку.

12.5.2 Порядок і періодичність контролювання вмісту токсичних речовин, антибіотиків, афлатоксину В₁, пестицидів, гормональних препаратів та радіонуклідів у харчових перепелиних яйцях встановлюють відповідно до МР 4.4.4-108 [18].

12.6 Порядок періодичного контролювання інкубаційних перепелиних яєць

12.6.1 Хімічні та морфологічні досліджування інкубаційних яєць проводять не рідше 1 разу на місяць. Для визначання морфологічних показників відбирають не менше ніж 20 яєць перепілок, для аналізування на вміст вітамінів — 10.

12.6.2 Контрольне інкубування яєць для перевіряння їхньої заплідненості і виведення молодняку здійснюють не рідше ніж 2 рази на місяць, для чого відбирають не менше ніж 100 яєць.

12.7 У разі виявлення під час здавання-приймання невідповідності яєць вимогам стандарту навіть за одним показником проводять повторні випробовування подвоєної кількості яєць, відібраної з тієї самої партії. У випадку одержання незадовільних результатів повторного контролювання всю партію бракують.

12.8 Яйця, відібрані для приймально-здавальних випробовувань, приєднують до партії.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості харчових та інкубаційних перепелиних яєць вимогам цього стандарту за умови дотримування правил транспортування та зберігання.

13.2 Гарантійний термін зберігання яєць перепілок — згідно з 10.2.1, не враховуючи дня знесення.

ДОДАТОК А
(довідковий)

ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ ПРО ПОЖИВНУ ТА ЕНЕРГЕТИЧНУ ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) ХАРЧОВИХ ПЕРЕПЕЛИНИХ ЯЄЦЬ (100 г ЯЄЧНОЇ МАСИ)

Таблиця А.1 — Калорійність та поживна цінність

Білки, г	13,0
Жири, г	11,0
Вітаміни, мг:	
А	5,5
В ₁	1,0
В ₂	5,5
Енергетична цінність, ккал	155

ДОДАТОК Б
(обов'язковий)

ПАСПОРТ ЯКОСТІ
(для харчових перепелиних яєць)

Дата видачі паспорта _____
(число, місяць, рік)

Назва підприємства-постачальника _____

Назва продукції _____

Кількість яєць _____

Кількість транспортного пакування (ящиків) _____

Кількість спожиткового пакування (коробок) _____

Дата сортування _____

Яйця відповідають вимогам ДСТУ 4656:2006 _____

Керівник підприємства _____
підпис _____ прізвище, ініціали _____

ДОДАТОК В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Ветеринарно-санітарні правила для суб'єктів господарювання (підприємств, цехів) з переробки птиці та виробництва яйцепродуктів, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.01 № 70 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 27.09.01 за № 849/6040

2 № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89 (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів)

3 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

4 ГН 6.6.1.1-130–2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ¹³⁷Cs і ⁹⁰Sr у продуктах харчування та питній воді, затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 03.05.2006 р. за № 256

5 Методичні вказівки по серологічному моніторингу в птахівництві, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини від 22.07.2002 р. № 15-11/316

6 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 України від 18.11.2003 р. за № 87 та зареєстрований в Міністерстві юстиції України 28.04.2004 р. за № 549/9148

7 Ветеринарно-санітарні правила для птахівницьких господарств і вимоги до їх проектування, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 03.07.01 № 53 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 05.07.01 за № 565/5756

8 ДСН 3.3.6.037–99 Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку

9 ДСН 3.3.6.042–99 Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.1999 р., № 42

10 СанПин № 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми з охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 04.07.98, № 4630

11 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

12 СанПин 42-128-4690–88 Санитарные правила и нормы содержания территорий населенных мест (Санітарні правила і норми утримування території населених місць), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 05.08.88 г., № 4690

13 МУ N 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 вискоєфективної рідинної хроматографії)

14 МОЗ N 3202–85, ГАП N 115-6а Инструкции по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценке продуктов животноводства (Інструкції щодо проведення ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва)

15 МУ N 3049–84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки щодо визначання залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва)

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

17 Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.01 № 70 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 27.09.01 за № 850/6041

18 Методичні рекомендації 4.4.4.-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 02.07.04 № 329.

Код УКНД 65.020.30; 67.120.20

Ключові слова: яйця перепелині харчові, яйця перепелині інкубаційні.

Редактор С. Ковалець
Технічний редактор О. Касіч
Коректор Н. Тонишева
Верстальник Ю. Боровик

Підписано до друку 07.12.2007. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. 4330 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 р., серія ДК, № 1647