

Яйца Куриные



Период действия паспорта: Постоянный

Требования	Наименование
1. Сопроводительная документация	Электронный ветеринарный документ - проверяется на системном уровне
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Температура в кузове автотранспортного средства от 0 °С до 20 °С
3. Маркировка	Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.
3.1. Наименование продукции	Обязательное требование законодательства
3.2. Количество	Количество указывается в штуках (шт)
3.3. Дата изготовления	Слова "дата изготовления" в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами "дата производства" или аналогичными по смыслу словами.
3.4. Срок годности	Обязательное требование законодательства
3.5. Условия хранения	Обязательное требование законодательства
3.6. Наименование и адрес изготовителя	В маркировке пищевой продукции, производство которой осуществляется несколькими изготовителями, могут быть указаны наименование и место нахождения каждого изготовителя при условии, что способ доведения до потребителей (приобретателей) информации о каждом изготовителе, например использование букв, цифр, символов, выделений шрифтом иного начертания , должен позволять однозначно определять изготовителя конкретной пищевой продукции.
3.7. Показатели пищевой ценности	Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин
3.8. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	ЕАС
3.9. Символ -Петля Мебиуса	 Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств)

3.10. Символ упаковки (укупорочного средства), предназначенного для контакта с пищевой продукцией	 <p>Символ, обозначающий, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией, допускается наносить как без рамки, так и в рамке (круглой, квадратной и др.).</p>
4. Внешний вид упаковки	
4.1. Целостность	Упаковка, включая потребительскую, должна быть изготовлена из ударопрочного материала, быть сухой, чистой и неповрежденной, обеспечивать защиту яиц от посторонних запахов и снижать риск ухудшения различных параметров качества.
5. Органолептические показатели	
5.1. Внешний вид	<p>Яйца должны быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с неповрежденной скорлупой (не треснувшей и не битой); - без загрязненной скорлупы (без пятен крови и помета), допускается незначительное загрязнение; - без посторонних веществ, видимых при просвечивании; - без поверхностной влажности. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
5.2. Цвет белка	Прозрачный
5.3. Запах	<p>Без запаха (допускается легкий запах холодильной камеры для охлажденных яиц и легкий запах, обусловленный методом обработки, с целью их сохранения);</p> <p>Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др)</p>
5.4. Допустимые дефекты	

5.4.1. Виды допустимых дефектов	<p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц); - на скорлупе столовых яиц - пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц), занимающих не более 1/8 ее поверхности.
5.4.2. Фото допустимых дефектов	<p><u>Следы от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц</u> Загрязнения не превышающие 1/8 общей поверхности скорлупы</p> 
5.5. Отход	
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	Максимально допустимый суммарный % брака (бой + грязь) - 3%
5.5.2. Виды отхода	<ul style="list-style-type: none"> - с поверхностным загрязнением превышающими 1/8 общей поверхности скорлупы; - наличие пятен крови и помета на скорлупе; - наличие поврежденной скорлупы (бой, насечка);

5.5.3. Фото отхода	<p align="center"><u>Бой</u></p> 	<p align="center"><u>Пятна крови</u></p> 	<p align="center"><u>Загрязнения превышающие 1/8 общей поверхности скорлупы</u></p> 
7. Метрические показатели			
7.1. Температура продукта	При температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 88%		
7.2. Вес продукта	Масса одного яйца, г: высшая категория 75+, отборная категория от 65 до 74,9 г, первая категория от 55 до 64,9 г, вторая категория от 45 до 54,9г, третья категория от 35 до 44,9г.		
8. Объем выборки	<p>Объем выборки составляет 4 упаковочные единицы (коробки) с партии.</p> <p>При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена на 2 упаковочные единицы (коробки).</p> <p>Проверке подвергают 100% продукции, содержащейся в упаковочных единицах (коробках)</p>		