

ГЛАВА XXII

22. ЯЙЦА И ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

(Постановление Правительства № 3891 от 22.06.72, полностью заменяющее текст, принятый
Постановлением Правительства № 4238 от 19.07.68 г.)
(Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства № 933 от 29.12.87 г.,
который заменяет полный текст, принятый

Поста
новлением Правительства № 3891 от 22.06.2972)

(Постановление Национальной службы здравоохранения и контроля за качеством
сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) № 154 от 11.04.2013 г., полностью
заменяющее текст, утвержденный Постановлением Департамента сельского хозяйства,
животноводства и рыболовства № 933 от 29.12.87 г.)

Определения

Яйца	22.1.1 Яйцо, при отсутствии каких-либо уточнений, это полностью развитое яйцо курицы (<i>Gallus gallus</i>), оплодотворенное или нет, с соответствующими запасами питательных веществ и кальциевым покрытием. Если речь идет о яйцах других видов, следует указывать эти виды. Запрещено смешивать яйца разных видов.
Свежее яйцо определение	22.1.2. Свежее яйцо - это не оплодотворенное яйцо (полученное от кур, которые не были осеменены природным или искусственным путем) и которое не подвергалось никаким процессам консервации. Яйцо перестает быть свежим, если: а) Оно специально подвергалось хранению при температуре ниже ВОСЬМИ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (8°C). б) Если оно хранилось при комнатной температуре больше, чем ТРИДЦАТЬ дней от дня кладки.
Санитарный осмотр.	22.1.3. Яйца и все продукты, происходящие от них, перед их предложением потребителю, должны пройти осмотр, классификацию и идентификацию на предприятии, из которого оно поступает. Система санитарного осмотра включает в себя экспертизу путем овоскопирования, если это будет необходимо. На упаковке должен быть указан срок годности.
Треснутые яйца	22.1.4 Это яйца, скорлупа которых треснула, но мембраны остались целыми, в случае разрыва мембран (вытекания жидкости), они считаются разбитыми. а) Первые должны быть отправлены на завод по производству яичных продуктов, как можно быстрее, с целью их переработки. б) Разбитые яйца должны быть переданы на денатурацию.
Мытье скорлупы. Запрет	22.1.5. Запрещается мытье скорлупы яиц, которые предназначены для прямого употребления, без их последующего защитного покрытия. Те, которые предназначены для немедленной переработки, не должны исполнять предыдущее требование.

Защитное покрытие	22.1.6. Сразу после сушки, яйцо должно быть покрыто пленкой из материала, заменяющего кутикулу, одобренного НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.
Обязанности	22.1.7. Обязанностью оператора предприятия является исполнение требований настоящего регламента, согласно установленному в Главе IX, пункте 9.1.
Несъедобное яйцо	22.1.8. Несъедобным яйцом считается свежее яйцо в скорлупе, или то, которое хранится на протяжении какого-то периода и не соответствует условиям, установленным в пунктах 22.1.2, 22.1.4, 22.1.5 и 22.1.6.
Несъедобное яйцо. Запреты.	22.1.9. Несъедобные яйца не должны помещаться в холодильные камеры вместе со съедобными продуктами.
Денатурация пищевой	22.1.10 Яйца, которые предназначены для использования не в промышленности, должны быть разбиты и денатурированы с использованием таких веществ: эссенция нирвана, скипидарное масло, камфорное масло и прочие вещества, одобренные Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) для этих целей. Денатурация должна проходить в отдельном помещении и быть ограниченной от остальных видов деятельности, а также необходимо наличие емкостей для хранения денатурированного продукта. Контейнеры, содержащие эти продукты, должны использоваться только для этой цели и быть помеченными фиолетовым крестом. Этикетки упаковок этого производного продукта, не предназначенного для употребления в пищу, должны содержать надпись НЕСЪЕДОБНЫЙ ПРОДУКТ (хорошо видимую), а также указание на используемое вещество для денатурации.
Исключения в ходе процесса денатурации	22.1.11 Любые исключения из предыдущего пункта должны быть одобрены Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА)
Яйца, непригодные для любого использования	22.1.12 Яйца, непригодные для любого использования - это те, которые имеют одно из следующих изменений: a) Все виды гнили; b) Равномерно геморрагические; c) Покрытые плесенью; d) С зародышем на стадии развития; e) Если их содержание полностью обезвожено; f) С пятнами микробного или паразитарного происхождения; g) Инородные тела.
Разрушение	22.1.13 Яйца, признанные непригодными к любому использованию

должны быть уничтожены путем разбивания и добавления мазута, газойля или керосина.

Яйцо в скорлупе,
которое консервировалось

22.1.14 Яйцо в скорлупе, которое консервировалось - это свежее яйцо, которое прошло физический или химический процесс, одобренный Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА), с целью продления условий его пригодности к употреблению.

Яйцо в скорлупе,
охлажденное

22.1.15 Яйцо в скорлупе, охлажденное (полученное от кур, которые не были осеменены природным или искусственным путем) намеренно прошло процесс воздействия на него температур ниже ВОСЬМИ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (8°C). Это определение не включает в себя яйца, которые находились при таких температурных условиях в связи с погодными условиями времени года, в котором они были снесены.

Яйцо в скорлупе,
охлажденное и стабилизированное

22.1.16 Яйцо в скорлупе, охлажденное и стабилизированное - это яйцо в скорлупе, которое хранится в холоде в специальной газообразной среде которая содержит углекислый газ, азот или любой другой газ, одобренный Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) На этикетке должно быть указано, что яйца являются охлажденными и стабилизированными, а также необходимо указать название используемого газа.

Другие методы хранения

22.1.17 Национальная служба здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) может разрешать другие методы хранения, представленные для ее рассмотрения.

Исключение

22.1.18 Для предприятий по сбору, классификации, упаковке и хранению яиц и для фермерских предприятий, которые производят свежие яйца, в связи с характером продукта, бактериологический контроль питьевой воды должен проводиться как минимум ОДИН (1) раз каждые ТРИ (3) месяца, при условии, что распределительная сеть и баки для хранения постоянно проходят периодическую уборку, позволяющую поддерживать условия пригодности воды для питья. В этом случае исключение составляет пункт 8.1.3 k).

Общие положения

Яйца на экспорт

22.2.1. Яйца, предназначенные на экспорт, независимо от их состояния, должны соответствовать, кроме требования настоящей главы, требованиям страны назначения. Глава I, пункт 1.1.4.1.

Импортируемые яйца

22.2.2. Импортируемые яйца должны соответствовать требованиям всех разделов настоящего регламента, проходить контроль над остатками химических веществ и прибывать из стран или регионов, чьи зоосанитарные условия позволяют это.

Требования к упаковке и
этикетке

22.2.3. Кроме общих требований,

указанных в Главе XXVI настоящего регламента, этикетки и упаковки яиц должны соответствовать условиям, указанным ниже.

Упаковка	22.2.4. Яйцо в скорлупе должно упаковываться в предварительно подготовленные контейнеры первого использования, из целлюлозы, пластика или других материалов, одобренных Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА), которые гарантируют сохранение целостности, отсутствие сторонних запахов и вкусов у яиц.. Яйца, предназначенные для потребления, будут упакованы в одноразовые контейнеры первого использования. Яйца, которые от производителя поступают на предприятия по сбору и классификации, могут быть упакованы в ящики, подлежащие возврату.
Упаковка	22.2.5. Независимо от упаковки, каждое яйцо должно быть расположено отдельно. В случае упаковки, содержащей более одной партии, разделение должно проводиться с помощью разделяющих подложек. Разделители отдельных яиц или партий должны обеспечивать неподвижность яйца и быть изготовленными из материалов, одобренных Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА)
Запрет на транспортировку насыпью	22.2.6. Запрещено перевозить или хранить яйца насыпью.
Этикетки на упаковках	22.2.7. Контейнер с яйцами должен иметь этикетку или выжженный, нарисованный или напечатанный штамп на внешней стороне, со следующей надписью: «Промышленность Аргентины», марка, имя владельца и название предприятия, официальный номер предприятия, «свежее яйцо» или «консервированное (холодом, холодом и стабилизированное, с указанием газа или другого используемого физического метода)», «Срок годности». Указание температуры хранения продукта, при необходимости.
Этикетка на жидком яйце	22.2.8. Этикетки для жидкого яйца должны иметь следующие надписи: а) жидкое яйцо (яичный продукт), пастеризованное и охлажденное или замороженное, жидкий желток пастеризованный и охлажденный или замороженный, или жидкий белок пастеризованный и охлажденный или замороженный в соответствии с продуктом. б) Максимальная температура хранения до его использования: она не может быть выше ЧЕТЫРЕХ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (4°C) для пастеризованных и охлажденных продуктов и ДВЕНАДЦАТИ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ НИЖЕ НУЛЯ (-12°C) для замороженных продуктов. в) Инструкция по размораживанию в соответствии со стандартами, утвержденными Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА). г) Инструкция по использованию после открытия. д) Официальный номер предприятия. е) Чистый состав. ж) Дата изготовления. з) Срок годности. и) «Промышленность Аргентины». к) «Проверено МИНИСТЕРСТВОМ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА, ЖИВОТНОВОДСТВА И РЫБОЛОВСТВА».

Этикетка на обезвоженном
яйце

22.2.9. Этикетки на обезвоженных яйцах должны иметь те же надписи, что и для жидкого яйца, со следующими вариантами: а) Порошок или хлопья целого обезвоженного яйца или порошок или хлопья обезвоженного желтка или обезвоженный белок. б) Инструкция по восстановлению. При продаже обезвоженного или замороженного желтка,

смешанного с белком и не сохраняющего натуральные пропорции яйца, на этикетке следует указывать его процентный состав.

Определение остатков

22.2.10 Все предприятие, имеющие разрешение Национальной службы здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) должны исполнять требования, связанные с химическими отходами, установленные в настоящем регламенте. Настоящее требование не распространяется на то сырье, для которого было выдано разрешение на транзит, происходящее из предприятия, имеющего разрешение на классификацию яиц, выданное Национальной службы здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА).

Новые технологии

22.2.11 В тех случаях, когда настоящая Глава не предусматривает предложенные технологии, они должны быть оценены на предмет риска Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА), с целью обеспечения безвредности продукта.

Санитарная классификация свежих яиц

Яйцо в скорлупе,

22.3.1 Свежее яйцо категории «А» - это то яйцо, которое соответствует следующим условиям, что подтверждается макроскопическими методами и овоскопом, а также другими физическими методами: а) Скорлупа: природно чистая, с наличием кутикулы, или же вымытая в соответствии с требованиями настоящей главы, здоровая, крепкая и нормальной формы. При проведении теста с помощью лампы Вуда, она должна показывать красную или красноватую флуоресценцию. б) Воздушная камера: до ПЯТИ (5) миллиметров в глубину, устойчивая и здоровая. в) Желток: почти невидимый, с размытым контуром, находящийся по центру, устойчивый и равномерно окрашенный. г) Белок или альбумин: прозрачный, прочной консистенции и однородный на вид. д) Пятно или зародыш: отсутствуют.

Яйцо в скорлупе,

22.3.2 Свежее яйцо категории «В», свежая категория «В» - это яйцо, которое соответствует следующим условиям, что подтверждается макроскопическими методами, овоскопом, или другими физическими методами:

- а) Скорлупа: природно чистая, с наличием кутикулы, в соответствии с требованиями настоящей главы, здоровая, крепкая и практически нормальной формы. При проведении теста с помощью лампы Вуда, она должна показывать красную или красноватую флуоресценцию.
- б) Воздушная камера: до ВОСЬМИ (8) миллиметров в глубину, устойчивая и здоровая.
- в) Желток: слегка видимый, со слегка определяемым контуром, размещенный по центру, может быть слегка подвижным и равномерно окрашенный.
- д) Белок или альбумин: прозрачный, крепкой консистенции, однородный на вид.

е) Пятно или зародыш: отсутствуют.

Индекс желтка, метод Фанка, значение
белка в единицах ХАУ.
Аммиачный азот и фосфор
Индекс желтка, метод

22.3.3 Для получения классификации свежего яйца, после его открытия необходимо принимать во внимание: а) Индекс желтка, определенный по методу Фанка (коэффициент деления высоты желтка на полусумму двух одинаковых его диаметров с белком). В качестве минимальных значений следует принять следующие цифры: Для категории «А», Сорок четыре сотых (0,44); для категории «В», Тридцать девять сотых (0,39). б) Индекс белка в единицах ХАУ. В качестве минимальных значений следует принять следующие цифры: Для категории «А», Шестьдесят пять (65), для категории «В», Сорок семь (47). в) Индекс желтка и индекс белка должны определяться при температуре, поддерживаемой в помещении хранения. Для всех категорий съедобных яиц, количество аммиачного азота не должно превышать для партии яиц, Три (3) миллиграмма на каждые Сто (100) грамм, а количество фосфора в белке не должно превышать одной десятой (0,1) миллиграмма на каждые Сто (100) грамм

Классификация по весу

Классификация по весу

22.4.1 Для каждой категории, указанной в пунктах 22.3.1-22.3.2 существует классификация по размеру: «экстра большое» или категория IS, «большое», или категория 1, «среднее», или категория 2, «маленькое» или категория 3, минимальный вес, соответствующий этой шкале указан далее: а) Категория IS: Шестьдесят два (62) грамма каждое яйцо, Семьсот сорок четыре (744) грамма дюжина. б) Категория 1: Пятьдесят четыре (54) грамма каждое яйцо и Шестьсот сорок восемь (648) грамм дюжина. в) Категория 2: Сорок восемь (48) грамм одно яйцо и Пятьсот семьдесят шесть (576) грамм дюжина. г) Категория 3: Сорок два (42) грамма одно яйцо и Пятьсот четыре (504) грамма дюжина.

Яичные продукты

Яичные продукты

22.5.1 Яичными продуктами называются продукты, полученные из содержимого яиц, без скорлупы. Компоненты без мембран могут быть использованы в разных пропорциях с или без добавления разрешенных добавок. Они могут быть представлены в жидком, концентрированном, обезвоженном виде, в форме хлопьев, замороженными или ультра замороженными.

Жидкое яйцо

22.5.2 Жидким яйцом называется содержимое яйца, без скорлупы, сохраняющее натуральное соотношение белка и желтка, которые при смешивании создают однородное вещество, без добавления других веществ. Продукт должен изготавливаться из яиц в скорлупе, признанных пригодными к употреблению

человеком.

Съедобное жидкое яйцо	22.5. 3	Съедобным жидким яйцом называется жидкое пастеризованное яйцо, пригодное к употреблению человеком, которое входит в Категорию «А» и «В» согласно санитарной классификации свежих яиц и/или яиц, которые хранятся. Съедобное жидкое яйцо должно немедленно поступать в холодную цепь, не превышая следующие температуры: Ультра замороженное: -18°C Замороженное: -12°C Охлажденное: 4°C
Обезвоженные яичные продукты	22.5.4	Обезвоженным или высушенным яйцом называется жидкое яйцо, из которого удалили большую часть влаги.
Обезвоженные яичные продукты	22.5.5	Оно должно быть изготовлено из съедобных яиц, переработанных соответствующим способом, которые прошли термическую обработку пастеризацией.
Пастеризация	22.5.6	Все яичные продукты, с целью их классификации, как съедобных, должны пройти термический процесс классической сухой пастеризации или в соответствующей равноценной системе. Далее описан минимально необходимый процесс для жидких веществ.

Продукт	Минимальная температура в градусах Цельсия	Минимальное время в минутах
Белок без добавок	56	3.5
Целое яйцо	60	3.5
Целое яйцо с добавлением прочих компонентов <2%	61	3.5
Целое яйцо с 2% или > соли	63.3	3.5
Целое яйцо с сахаром с 2-12% сахара	61.1	3.5
Желток	63.3	3.5
Желток с сахаром с 2% или больше сахара	63.3. 62.2	3.5 6.2
Желток с добавлением соли с 2-12% соли	63.3 62.2	3.5 6.2

Пастеризация яичных продуктов	22.5.7	Состоит в термической обработке обезвоженных яичных продуктов, в особенности обезвоженного яичного белка, при температуре, как минимум, ПЯТЬДЕСЯТ ПЯТЬ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (55°C) на протяжении СЕМИ (7) дней без перерыва, или до исчезновения патогенных микроорганизмов. Должна использоваться одноразовая, закрытая и должным образом оборудованная тара. Температура в помещении должна обеспечить всему продукту ранее указанные временные и температурные условия. Помещения, предназначенные для проведения пастеризации, должны использоваться исключительно для этой цели и располагать измерительными приборами и контролем температур, осуществляемым сенсорами, установленными в критических точках.
Оборудование для пастеризации	22.5.8	Оборудование для пастеризации жидких яичных продуктов, должно состоять из: а) Стопорной трубки. б) Теплообменный аппарат или равноценное устройство. в) Автоматический перепускной клапан, который предотвращает смешивание обработанного продукта с недостаточно обработанным.

		d) Непрерывное автоматическое измерение и контроль температуры с соответствующим регистром для подтверждения соответствия установленным параметрам. e) Расходомеры и их регистраторы
Съедобное жидкое яйцо Характеристики	22.5.9	Жидкое яйцо должно соответствовать следующим требованиям: a) Форма: ультра замороженное, замороженное или охлажденное. b) Цвет: желтый. c) Примеси: отсутствие. c) Запах: отсутствие не характерных запахов. d) минимальный уровень pH: СЕМЬ (7). f) Максимальная влажность: СЕМЬДЕСЯТ СЕМЬ ПРОЦЕНТОВ (77%) f) Сухие остатки: ДВАДЦАТЬ ТРИ ПРОЦЕНТА (23%). g) Эфирная вытяжка: от ДЕВЯТИ ЦЕЛЫХ ПЯТИ ДЕСЯТЫХ ПРОЦЕНТА (9,5%) до ДВЕНАДЦАТИ ПРОЦЕНТОВ (12%). h) Кислотность эфирной вытяжки, выраженная в двадцатой части нормального этилата натрия (0,05/N), составляет ТРИ С ПОЛОВИНОЙ (3,5) миллилитра на грамм вытяжки. i) Аммиачный азот ТРИ (3) миллиграмма на сто.
Жидкий желток или белок	22.5.10	(Указ № 3891 от 22 июня 1972 г. пункт 22.6.5 - Постановление № 933 от 29 декабря 1987 года бывшего ДЕПАРТАМЕНТА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА, ЖИВОТНОВОДСТВА И РЫБОЛОВСТВА). Жидким желтком или белком, в соответствии с продуктом, называется яичный желток или белок соответственно, без добавления других веществ.
Жидкий желток или белок	22.5.11	Жидкий съедобный желток или белок - это продукт, изготовленный из яиц, признанных пригодными к употреблению человеком. Яичные продукты должны исполнять требования пункта 22.5.6 настоящего Приложения.
Съедобный жидкий желток Требования	22.5.12	Съедобный жидкий желток должен соответствовать следующим требованиям: a) Форма: ультра замороженный, замороженный или охлажденный. b) Цвет: желтый. c) Примеси: отсутствуют. d) Не должен содержать более ДВЕНАДЦАТИ ПРОЦЕНТОВ (12%) альбумина или белка. e) Запах: отсутствие не характерных запахов. f) минимальный уровень pH: ШЕСТЬ (6) g) Максимальная влажность: ШЕСТЬДЕСЯТ ДВА ПРОЦЕНТА (62%) h) Эфирная вытяжка: ДВАДЦАТЬ ПРОЦЕНТОВ (20%). i) Кислотность эфирной вытяжки, выраженная в двадцатой части нормального этилата натрия (0,05/N), составляет ДВА С ПОЛОВИНОЙ (2,5) миллилитра на грамм вытяжки. j) Аммиачный азот ДВА (2) миллиграмма на сто.

Требования.	22.5.13 Съедобный жидкий белок должен соответствовать следующим требованиям: a) Форма: ультра замороженный, замороженный или охлажденный. b) Цвет: прозрачный. c) Примеси: отсутствуют. d) Запах: отсутствие не характерных запахов. e) минимальный уровень pH: ВОСЕМЬ (8). f) Максимальная влажность: ВОСЕМЬДЕСЯТ ВОСЕМЬ ПРОЦЕНТОВ (88%). g) Общее количество твердых веществ: ДВЕНАДЦАТЬ ПРОЦЕНТОВ (12%). h) Аммиачный азот ДВЕ ЦЕЛЫХ ДВЕ ДЕСЯТЫХ ПРОЦЕНТА (2,2%)
Обезвоженные яичные продукты продуктами	22.5.14 Обезвоженными или высушенными съедобными яичными называются обезвоженные яичные продукты, которые были изготовлены из яиц, признанных пригодными к употреблению человеком. Яичные продукты должны исполнять требования пункта 22.5.16.
Обезвоженные яичные продукты	22.5.15 Обезвоженными или высушенными яичными продуктами называется яичный порошок или яичные хлопья, в соответствии с формой производства.
Обезвоженные яичные продукты Характеристики	22.5.16 Обезвоженные яичные продукты должны, как минимум, соответствовать следующим требованиям: a) Форма: твердая или порошок. b) Цвет: бледно-желтый. c) Примеси: отсутствуют. d) Текстура: зернистая, но не грубая. e) Запах: слегка кислый, но не едкий. f) Водоземulsion: натуральная. g) минимальный уровень pH: ШЕСТЬ (6). h) Максимальная влажность: ШЕСТЬ ПРОЦЕНТОВ (6%). i) Эфирная вытяжка: минимум ТРИДЦАТЬ СЕМЬ ПРОЦЕНТОВ (37%). j) Кислотность эфирной вытяжки, выраженная в двадцатой части нормального этилата натрия (0,05/N), составляет ТРИ (3) миллилитра на грамм вытяжки. k) Зола общее содержание: максимум ЧЕТЫРЕ ПРОЦЕНТА (4%). l) Общее количество противных белков: минимум, СОРОК ПРОЦЕНТОВ (40%).
Обезвоженный желток. Требования	22.5.17 Обезвоженный желток должен соответствовать следующим требованиям: a) Форма производства: твердая. b) Цвет: желтый выраженный. c) Примеси: отсутствуют. d) Запах: отсутствие не характерных запахов. e) Водоземulsion: натуральная. f) минимальный уровень pH ШЕСТЬ (6) g) Влажность: ПЯТЬ ПРОЦЕНТОВ (5%). h) Эфирная вытяжка: минимум ПЯТЬДЕСЯТ ТРИ ПРОЦЕНТА (53%). i) Кислотность эфирной вытяжки, выраженная в двадцатой части нормального этилата натрия (0,05/N), составляет ДВА С ПОЛОВИНОЙ (2,5) миллилитра на грамм вытяжки. j) Зола общее содержание: максимум ЧЕТЫРЕ ПРОЦЕНТА (4%). k) Общее количество противных белков: минимум, ТРИДЦАТЬ ДВА ПРОЦЕНТА (32%).
Обезвоженный белок.	

Требования.	22.5.18	Обезвоженный белок должен соответствовать следующим требованиям: a) Форма производства: твердая. b) Цвет: белый. c) Примеси: отсутствуют. d) Запах: отсутствие не характерных запахов. e) Растворимость в воде: натуральная. f) минимальный уровень pH: ДЕВЯТЬ (9). g) Максимальная влажность: ДЕСЯТЬ ПРОЦЕНТОВ (10%). h) Общее количество золы: максимум ШЕСТЬ ПРОЦЕНТОВ (6%). i) Восстанавливающий сахар: максимум ОДНА ЦЕЛАЯ ПЯТНАДЦАТЬ СОТЫХ (1,15) процента.
Несъедобные жидкие яичные продукты	22.5.19	Жидкие несъедобные яйца, белок или желток - это жидкие яичные продукты, непригодные к употреблению человеком. Они должны пройти процесс денатурации в соответствии с положениями пункта 2.1.10.
Несъедобные жидкие яичные продукты. Замороженные это	22.5.20	Замороженные жидкие несъедобные яйца, белок или желток - жидкие несъедобные яичные продукты, которые были заморожены в любой таре. Процесс заморозки должен проходить отдельно от заморозки продуктов, признанных съедобными.
Обезвоженные яичные продукты яичные продукты	22.5.21	Обезвоженными несъедобными яичными продуктами называется желток или белок, непригодный для употребления человеком. Они должны пройти процесс денатурации в соответствии с положениями пункта 22.1.10.
Запрет повторного замораживания	22.5.22	Любое размороженное сырье должно быть сразу использовано. Запрещается его хранение и повторное замораживание.
Запрет	22.5.23	Запрещено добавлять замороженные блоки замороженных яиц с целью ускорения процесса охлаждения бака.
Отсутствие горечи	22.5.24	Жидкое или обезвоженное яйцо и жидкий или обезвоженный желток не должны иметь горечи, вымеренной как пероксидное число.
Отсутствие антисептиков, красителей и консервантов	22.5.25	Запрещено добавлять воду, антисептики или любые добавки, не разрешенные Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА).
Ферментация белка	22.5.26	Яичный белок может проходить процесс ферментации с целью удаления сахара.

Общие требования к предприятиям и их отделам

Вход	22.6.1	Вход на предприятие должен соответствовать требованиям Главы III, касающимся предприятий-боен.
Офис ветеринарной экспертизы	22.6.2	Отдел ветеринарной экспертизы должен во всем соответствовать пункту 9.1.4 Главы IX, в котором идет речь о промышленных предприятиях, складах, складах с сортировкой яиц и фермах с сортировкой яиц. Настоящее требование не распространяется на фермы с сортировкой

		яиц, число несущек на которых не превышает ШЕСТЬДЕСЯТ ТЫСЯЧ (60000). Необходимо обеспечить служащих официальной службы минимальными удобствами для исполнения их работы. Для этого необходимо предоставить им шкаф с ключом для хранения официальных документов и возможность пользоваться письменным столом и ванной комнатой вместе с владельцем и/или управляющим.
Требования к зданию	22.6.3	Здание должно быть полностью из кирпичной кладки или других материалов, разрешенных Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА), а также исполнять следующие требования: Стены: Поверхности стен должны быть из ровного, непроницаемого материала, который легко моется и стойкого к коррозии, а также разрешенного Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА). Пол: Полы должны быть нескользкими, выполненными из водонепроницаемого материала, устойчивыми к средствам санитарии и дезинфекции. Пол должен иметь свой водоотвод и уклон к отверстию водоотвода. Решетка или решетки должны быть закрыты съемными сетками, а подключение к общей сети сточных вод должно осуществляться сифоном. Встречные углы: Между стенами и потолком и на стыке стен между собой, должны быть скругленными. Общая вместимость: Площадь и вместимость помещений должна отвечать производству, выраженному в суточных единицах.
Санитария отделов	22.6.4	Предприятие должно постоянно убираться и дезодорироваться, применяя с этой целью средства, разрешенные Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА). Когда используется озон, его концентрация не должна превышать ПОЛ (0,5) миллиграмма на кубический метр. Ответственным лицом является оператор Предприятия.
Фонтанчики с водой	22.6.5	В каждом отделе на предприятии должны присутствовать фонтанчики с водой в достаточном количестве для проведения гигиенической обработки помещений.
Рукомойники	22.6.6	В каждом отделе должны быть установлены регулируемые рукомойники, расположенные на рабочем месте и легко доступные для обслуживающего персонала.
Контейнер для мытья инвентаря	22.6.7	В зонах или секторах, где проводятся операции по санитарной классификации, должен быть контейнер для мытья используемого инвентаря.
Краны с питьевой водой	22.6.8	В зонах или секторах, в которых проводятся действия по упаковке и сортировке, должны быть установлены краны с водой для питья рабочих.
Освещение	22.6.9	Освещение на предприятии должно быть природным или искусственным, обеспечивающее соответствующие условия работы во всех помещениях.
Холодильные камеры	22.6.10	Холодильные камеры, в случае их наличия, должны полностью соответствовать требованиям Главы V настоящего регламента.
Раздевалки и		

санитарно-гигиенические
помещения

22.6.11 Как раздевалки, так и санитарно- гигиенические помещения должны полностью соответствовать требованиям Главы VIII настоящего регламента.

Контейнеры

22.6.12 Помещение для сортировки и упаковки должно содержать ТРИ (3) типа контейнеров из нержавеющей металла, с крышкой и соответствующей маркировкой. Первый тип для остатков, второй для яиц, предназначенных не для пищевой промышленности и третий для яиц, непригодных к какому-либо употреблению, или вместо них должны присутствовать соответствующие приборы для быстрого удаления таких продуктов.

Предприятия для складирования, сортировки, упаковки и хранения яиц. Отделы складирования.
Сортировка.

22.7.1 Предприятия для складирования, сортировки, упаковки и хранения яиц должны включать в себя следующие отделы:

- a) Помещение для приемки. С емкостью для хранения, рассчитанной, исходя из ТРИНАДЦАТИ С ПОЛОВИНОЙ (13,5) ящиков по ТРИДЦАТЬ (30) дюжин в каждом на один кубический метр. Ящики должны находиться на высоте, не менее чем ДЕСЯТЬ (10) сантиметров от пола.
- b) Помещение для сортировки, санитарной экспертизы и упаковки. Рядом с приемной зоной должно находиться помещение или зона для сортировки и упаковки, где будет проходить санитарная экспертиза яиц, для проведения которой должен иметься овоскоп, контейнеры для непригодных яиц и оборудование для выполнения этих операций.
- c) Помещение для хранения и отгрузки.
- d) Холодильная камера. (необязательно, нужна в случае хранения охлажденных яиц)
- e) Зоны маневрирования транспортных средств, предназначенные для погрузки и разгрузки, огражденные и покрытые. Погрузка и разгрузка должны осуществляться через отверстия, которые позволяют выполнять эти операции, не влияя на условия окружающей среды рабочих помещений.
- f) Раздевалки.
- g) Санитарно-гигиенические помещения.
- h) Помещение для отдела ветеринарной экспертизы. Должно иметь собственную ванную комнату и раздевалки.
- i) В случае проведения мытья яиц, на предприятии должно присутствовать оборудование для этой цели, в соответствии с условиями настоящей главы.
- j) Если размеры помещения достаточные, то разрешается проведения операций, описанных в пунктах a, b, и c в одном помещении.
- k) Все внешние отверстия должны иметь физические барьеры, которые контролируют проникновение насекомых.
- l) Предприятие должно иметь средства для очистки и дезинфекции всей рабочей среды и оборудования, а также место для хранения средств для уборки.

Предприятие - Ферма с сортировкой свежих яиц Ферма с сортировкой
свежих яиц

22.8.1. Ферма с сортировкой свежих яиц - это учреждение, расположенное на том же объекте, где находится ОДИН (1) или более птичников, с птицами-несушками, и которое исключительно упаковывает свою собственную суточную продукцию, предварительно прошедшую санитарную классификацию.

Отделы

22.8.2 Фермерские предприятия для сортировки свежих яиц должны состоять из:

- a) Помещения для приемки и сортировки;
- b) Помещения для хранения отсортированных яиц;
- c) Помещения для хранения упаковки;
- d) Если максимальное количество продукции небольшое, то все эти отделы могут находиться в одном помещении.
- e) В случае продажи охлажденных яиц, должна также иметься в наличии холодильная камера.

Помещения для приемки и сортировки

22.8.3. Отделы приемки и сортировки должны быть отделены от птичников с несушками и иметь размеры, позволяющие принять продукцию фермы за ТРИ (3) дня.

Санитарный осмотр.

22.8.4. Предусмотренный в пункте 22.1.3.

Помещения для хранения отсортированных яиц

22.8.5. Помещения для хранения отсортированных яиц должно иметь размеры, позволяющие вместить продукцию за ПЯТЬ (5) дней.

Санитарная инженерия

22.8.6. Различные отделы должны отвечать следующим требованиям:

- a) Пол должен быть из каменной кладки, с гладкой поверхностью и с таким уклоном, который позволяет проводить санитарную обработку без накопления жидкости;
- b) Стены и потолок должны быть из каменной кладки, металла или другого подходящего материала; их внутренняя часть должна быть гладкой, моющейся и светлого цвета;
- c) Все отверстия, которые сообщаются с внешней стороной, должны иметь такие устройства, которые предотвращают проникновение насекомых;
- d) Отдел для сортировки должен иметь раковину, одноразовые полотенца и мыльницу для жидкого мыла;
- e) Он должен иметь раковину для мытья инвентаря, подносов и/или контейнеров;
- f) Он должен иметь контейнер для несъедобных яиц, из нержавеющей стали, с крышкой и маркировкой в виде фиолетового креста; в этом контейнере должна находиться жидкость для денатурации, не вызывающая коррозии. Все разбитые, надтреснутые и непригодные яйца подлежат изъятию и денатурации.
- g) Разрешается наличие в этом помещении жилья для персонала фермы. Если различные задачи выполняются только персоналом, постоянное проживающим на ферме, требование о наличии ванных комнат и раздевалок может быть исключено, в противном случае оно должно быть выполнено в соответствии с главой VIII настоящего регламента.

Эксплуатационные требования 22.8.7
деятельности в качестве «Фермы

Все предприятие, имеющие разрешение на ведение

с сортировкой свежих яиц» должны отвечать следующим требованиям:

- a) Они должны сортировать и упаковывать производимые яйца в соответствующие контейнеры с правильной маркировкой, на протяжении СЕМИДЕСЯТИ ДВУХ (72) часов после кладки. Не допускается складирование яиц без сортировки на протяжении более длительного периода, а также не допускается их упаковка в временные контейнеры;
- b) Эти яйца должны продаваться только как свежие, предназначенные для прямого потребления, в соответствии с пунктом 22.1.3, или для

промышленного использования, в соответствии с пунктами 22.2.4 и 22.2.5.

- с) Контейнеры, используемые для отправки яиц из сектора кладки в приемный отдел, должны быть чистыми;
- д) После окончания рабочего дня должна проводиться уборка разных отделов;
- е) Контейнеры с яйцами должны храниться на легко снимаемых и дезинфицируемых поддонах.

Требования к мытью яиц

Необходимые установки

22.9.1 Необходимые для мытья яиц установки

должны быть построены из материалов, разрешенных Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) и отвечать общим требованиям и спецификациям пунктов 22.1.5 и 22.1.6.

Мытье скорлупы яйца

22.9.2 Мытье яичной скорлупы должно проводиться только механическими средствами, с использованием процессов, предотвращающих проникновение микробов в яйцо, и как механические средства, так и процедуры должны быть одобрены Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА)

Требования к мытью

22.9.3 Во время процедуры по мытью необходимо соблюдать следующие требования:

- а) Вода для мытья должна постоянно переливаться и заменяться полностью, по крайней мере, каждые ЧЕТЫРЕ (4) часа, при условии, что в связи с обстоятельствами ее замена не потребует в более короткий период. Такая замена и очистка машины должны проводиться в конце каждой смены и по завершении ежедневной задачи, а также всякий раз, когда это необходимо для поддержания эффективности операции санитарной обработки яиц.
- б) Температура воды для мытья должна превышать температуру яиц, как минимум, на ДВЕНАДЦАТЬ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (12°C).
- с) Температура воды для мытья должна составлять, как минимум, ТРИДЦАТЬ ДВА ГРАДУСА ЦЕЛЬСИЯ (32°C), но не превышать Сорок пять ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (45°C).
- д) Ни в коем случае яйцо не будет погружено и/или оставлено в промывочной воде. е) Все яйца, подвергнутые мытью, должны быть обработаны дезинфицирующим средством, причем последнее может быть добавлено в воду, используемую для окончательного ополаскивания.

Используемые средства.

Концентрации

22.9.4 Моющие и антисептические средства для

яиц, а также общие указания к их применению, должны быть одобрены Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) В случае использования хлора (Cl₂), его концентрация не должна быть ниже СТА (100) ppm и не выше ДВУХСОТ (200) ppm свободного остаточного хлора.

Сушение яиц

22.9.5 В случае проведения сушения, оно должно осуществляться с помощью потока воздуха, сразу же после мытья и дезинфекции с целью избежание попадания в яичные продукты посторонних веществ.

Отделы	22.10.1 Предприятия, занимающиеся переработкой яиц и их жидких и обезвоженных частей должны состоять из таких отделов: a) Помещение для приемки. В случае необходимости, холодильная камера в соответствии с Главой V настоящего регламента для поддержания соответствующих условий для охлажденных яиц. b) Помещение для сортировки, санитарной экспертизы, мытья и сушения (при необходимости). c) Помещение для разбивания с помощью соответствующей температуры и позитивного давления отфильтрованного воздуха. С наличием перчаток. d) Помещения для хранения, гомогенизации и переработки жидких яиц без пастеризации. Оборудованные для проведения мытья и дезинфекции инвентаря. e) Оборудование для пастеризации. f) Холодильные установки для хранения жидких яиц. g) При необходимости, помещение для проведения обезвоживания. h) Помещения для хранения обезвоженных яичных продуктов. i) Помещение для хранения скорлупы, полученной после разбивания. j) Санузлы и раздевалки. k) Санитарно-гигиенические помещения. l) Помещение для отдела ветеринарной экспертизы. m) Склады для хранения средств для уборки. n) Склады (с установленными перчатками) для хранения токсичных продуктов. o) Помещение для оборудования для системы мойки (CIP). p) Склады для хранения первичной и вторичной упаковки. q) Склад для хранения добавок и помещение для измельчения и взвешивания добавок, при необходимости.
Офис ветеринарной экспертизы	22.10.2 Офис отдела ветеринарной экспертизы во всем соответствует требованиям пункта 9.1.4 настоящего регламента.
Раздевалки и санитарно-гигиенические помещения	22.10.3 Раздевалки, и санитарно-гигиенические помещения во всем должны соответствовать требованиям Главы VIII.
Мытье яичной скорлупы	22.10.4 Должно проводиться в соответствии с пунктами 22.9.1, 22.9.2, 22.9.3, 22.9.4, и 22.9.5.
Санитарный осмотр. необходимо	22.10.5 Перед поступлением в помещение для разбивания, провести санитарную экспертизу в соответствии с пунктом 22.1.3.
Транспортировка яиц	22.10.6 Транспортировка яиц из помещения для мытья в помещение для разбивания должна осуществляться механическими средствами. Материалы, вступающие в контакт с яйцами, должны быть одобрены Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА). Сообщение между помещениями должно обеспечивать только передвижение яиц и транспортных средств.

Разбивание	22.10.7 Разбивание - это процесс преднамеренного разбивания яичной скорлупы, которая перед этим была вымыта, продезинфицирована и высушена, с целью разделения ее частей и получения содержимого яйца. Разбивание яйца должно быть исключительно механическим, содержимое каждого яйца должно быть проверено в специальном контейнере. Пригодное яйцо должно быть вылито в соответствующую трубу, а непригодное в трубу или контейнер для несъедобных яиц. Контейнер, в котором яйца проходят проверку, должен мыться и дезинфицироваться каждый раз, когда в нем было выявлено непригодное яйцо.
Запрет на восстановление	22.10.8 Запрещено восстанавливать белки для их использования человеком, из скорлупы, оставшейся после разбивания.
Способы разбивания	
Запрет	22.10.9 Запрещается проводить разбивание путем центрифугирования или сдавливания.
Гигиена рук	22.10.10. Если непригодное яйцо обрабатывалось работником вручную, то он должен сразу же вымыть руки перед тем, как снова приступить к работе.
Маркировка труб	22.10.11 Трубы и резервуары, предназначенные для хранения яичных продуктов и жидких продуктов должны иметь соответствующую маркировку. Резервуары должны быть: холодильные, закрытые, оснащены гигиеническим оборудованием для взбалтывания, из нержавеющей материала и с санитарной отделкой. Они должны иметь достаточную холодопроизводительность, чтобы соответствовать требованиям, изложенным в настоящей главе. После разбивания яичные продукты должны пройти через фильтр для удаления мембран, кусков скорлупы и т.д. Сетка, используемая для таких целей, должна быть изготовлена из гигиенических материалов и иметь гигиеническую отделку.
Консервация жидкого яйца	22.10.12 Консервация жидкого яйца, без пастеризации, должна проводиться с помощью охлаждения, в камерах, отвечающих требованиям Главы V, или в холодильных резервуарах. Они должны иметь способность достигать температуры хранения, составляющей ЧЕТЫРЕ ГРАДУСА ЦЕЛЬСИЯ (4°C) в любой их точке, через ДВА (2) часа после разбивания или другого процесса, одобренного Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА). Период хранения перед пастеризацией жидкого яйца должен быть как можно короче и не превышать Сорок ВОСЕМЬ (48) часов. Резервуары должны быть закрыты и снабжены оборудованием для измерения температуры и/или установки приборов для измерения.
Консервация яйца	22.10.13 Консервация жидкого пастеризованного яйца должна проводиться в резервуарах с характеристиками, описанными в пункте 22.10.12 или в камерах, отвечающих условиям Главы V. Они должны иметь способность достигать температуры хранения, составляющей ЧЕТЫРЕ ГРАДУСА ЦЕЛЬСИЯ (4°C) в любой их точке.
Исключение	22.10.14 Пункт 22.10.12 не распространяется на белки, которые должны быть обработаны

с помощью процесса ферментации или которые прошли процесс сухой пастеризации (hot-room).

Консервация яйца

22.10.15 Консервация обезвоженного яйца должна проводиться в чистых, прохладных, сухих помещениях в соответствующих условиях хранения, при отсутствии посторонних запахов

Рукомойники

22.10.16 Они должны быть установлены в тех помещениях, где они необходимы, например: в приемном отделе, в помещении для мойки, в помещении для разбивания и т.д. Рукомойники должны соответствовать условиям, предусмотренным настоящим регламентом, а именно: иметь горячую и холодную или теплую воду, мыло или моющие средства, одобренные Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА), и одноразовые полотенца. Включение воды в них не должно проходить вручную.

Одежда персонала

22.10.17. Следует обеспечивать ежедневно чистой одеждой весь персонал, который исполняет свою работу на предприятии.

Эксплуатационные требования к мытью

22.10.18 Яйца, используемые для яичных продуктов должны быть чистыми и сухими. В случае проведения мытья яиц, на предприятии должно присутствовать оборудование для этой цели, в соответствии с требованиями настоящей главы и положений пунктов 22.9.1, 22.9.2, 22.9.3, 22.9.4 и 22.9.5.