

Канадские стандарты идентификационных характеристик: Том 2 — яйцепродукты, прошедшие обработку

Несмотря на то, что *Положения о безопасных пищевых продуктах для Канады* (ПБППК) вступили в силу 15 января 2019 г., в зависимости от типа товара, вида деятельности и размера предприятия некоторые требования могут применяться в 2020 и 2021 гг. Подробнее см. в [редакциях ПБППК](#).

Толкование

1. В этом Томе применяются следующие определения.

«яичный порошок» — желток, белок или альбумин или желток, белок и альбумин без скорлупы и воды. (solide d'oeufs)

«FDR» — Регламенты о продуктах питания и лекарственных препаратах. (RAD)

«подсластитель» имеет то же значение, что и в подразделе B.01.001(1) Положений о пищевых продуктах и лекарствах. (agent édulcorant)

«цельное яйцо» — белок или альбумин и желток, но не скорлупа. (oeuf entier)

Стандарты

2. Жидкое цельное яйцо, сухое цельное яйцо и замороженное цельное яйцо — это пищевые продукты, которые отвечают стандарту раздела B.22.034 FDR и

- (a) в случае жидкого цельного яйца и замороженного цельного яйца содержат не менее 23,5 % сухого яичного вещества по массе;
- (b) в случае сухого цельного яйца содержат не более 5 % воды; и
- (c) содержат не более
 - (i) 50 000 жизнеспособных бактерий на грамм; и
 - (ii) 10 кишечных палочек на грамм.

3. Жидкий желток, сухой желток и замороженный желток — это пищевые продукты, которые отвечают стандарту раздела B.22.035 FDR и

- (a) в случае жидкого желтка и замороженного желтка содержат не менее 43 % сухого яичного вещества по массе;
- (b) в случае сухого желтка содержат не более
 - (i) 5% воды;
 - (ii) 50 000 жизнеспособных бактерий на грамм; и
 - (iii) 10 кишечных палочек на грамм.

4. Жидкий белок или жидкий альбумин, сухой белок или сухой альбумин и замороженный белок или замороженный альбумин — это пищевые продукты, которые отвечают стандарту раздела B.22.036 FDR и

- (a) в случае сухого белка или сухого альбумина содержат не более
 - (i) 8 % воды при сушке распылением;
 - (ii) 16 % воды при сушке в сушилке;
- (b) в случае жидкого альбумина, сухого альбумина и замороженного альбумина содержат не более
 - (i) 10 000 жизнеспособных бактерий на грамм; и
 - (ii) 10 кишечных палочек на грамм.

5. Смесь из жидкого цельного яйца, смесь из сухого цельного яйца, смесь из замороженного цельного яйца, смесь из жидкого желтка, смесь из сухого желтка и смесь из замороженного желтка — это пищевые продукты, которые отвечают стандарту раздела B.22.037 FDR и

- (a) в случае смеси из жидкого цельного яйца, смеси из замороженного цельного яйца, смеси из жидкого желтка и смеси из замороженного желтка содержат соль или подсластитель, или оба этих компонента в количестве не более 12 % по весу;
- (b) содержат не более
 - (i) 50 000 жизнеспособных бактерий на грамм; и
 - (ii) 10 кишечных палочек на грамм;
- (c) в случае смеси из сухого цельного яйца, содержат соль или подсластитель, или оба этих компонента в количестве не более 32 % по весу смеси и воду в количестве не более 5 % по весу смеси; и
- (d) в случае смеси из сухого желтка, содержат соль или подсластитель, или оба этих компонента в количестве не более 22 % по весу смеси и воду в количестве не более 5 % по весу смеси.

6. (1) Жидкий яичный продукт — это жидкий пищевой продукт, для которого в этом Томе или в FDR не приводится никакого другого стандарта, и который содержит не менее 50 % по весу одного или нескольких пищевых продуктов, для которых в разделах 2–5 предусмотрены стандарты.

(2) Сухой яичный продукт — это сухой пищевой продукт, для которого в этом Томе или в FDR не приводится никакого другого стандарта, и который содержит не менее 50 % по весу одного или нескольких пищевых продуктов, для которых в разделах 2–5 предусмотрены стандарты.

(3) Замороженный яичный продукт — это замороженный пищевой продукт, для которого в этом Томе или в FDR не приводится никакого другого стандарта, и который содержит не менее 50 % по весу одного или нескольких пищевых продуктов, для которых в разделах 2–5 предусмотрены стандарты.