

**AZƏRBAYCAN
RESPUBLİKASININ
DÖVLƏT
STANDARTI**

AZS XXX

İkinci nəşr
2021

Ərzaq üçün toyuq yumurtası. Texniki şərtlər

Food chicken eggs. Specifications



Bu standart Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutunun icazəsi olmadan tam və ya hissə-hissə yenidən çap oluna, çoxaldıla və yayıla bilməz

Elçin İsaqzadə küç., 7-ci köndələn

Qaynar xətt: +994125149308

Email: office@azstand.gov.az

MÜQƏDDİMƏ

1. AzRKTN AEİM-nin Heyvandarlıq Elmi Tədqiqat İnstitutunun Abşeron Heyvandarlıq Təcrübə Stansiyası tərəfindən yenidən işlənib təqdim edilir

AzRKTN AEİM-nin Heyvandarlıq Elmi Tədqiqat İnstitutunun direktoru, a.e.f.d., dosent M.H. Haçiyev

AzRKTN AEİM-nin Heyvandarlıq Elmi Tədqiqat İnstitutunun elmi işlər üzrə direktor müavini, a.e.f.d., dosent F.M.Mirzəyev

Mövzünün rəhbəri:- AzRKTN AEİMnin “Heyvandarlıq Elmi Tədqiqat İnstitutu” Abşeron heyvandarlıq Stansiyasının direktoru a.e.f.d., Ş.M. Məmmədov

AHTS-nin elmi işçisi B.A. Nəbiyev

2. “Heyvandarlıq, quşçuluq, arıçılıq, baramaçılıq və yemçilik sahəsi” nin standartlaşdırma texniki komitəsi AZSTAND/TK 24 tərəfindən təqdim edildi

3. Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutunun _____ sayılı _____ 2021-ci il tarixli əmri ilə TƏSDİQ EDİLMİŞDİR.

4. Bu standart, Birləşmiş Millətlər Təşkilatının Avropa İqtisadi Komissiyası(BMT AİK) EGG*-1 "Toyuq yumurtalarının satış və əmtəə keyfiyyətinə nəzarət" beynəlxalq standartının əsas tənzimləmə müddəaları nəzərə alınmaqla hazırlanmışdır.

5. AZS 078 - 2003 ƏVƏZİNƏ

5. İlk yoxlama müddəti 2025-ci il, dövri yoxlama 5 ildir

MÜNDƏRİCAT

1. TƏTBİQ SAHƏSİ	1
2. NORMATİV İSTİNADLAR	1
3. TERMİNLƏR VƏ TƏRİFLƏR	2
4. TƏSNİFAT	2
5. TEXNİKİ TƏLƏBLƏR	3
6. QƏBUL QAYDALARI	7
7. NƏZARƏT ÜSULLARI	9
8. DAŞINMA VƏ SAXLANMA	12
ƏLAVƏ A	13

1. TƏTBİQ SAHƏSİ

Bu standart satışı və istehsalı üçün nəzərdə tutulmuş yeməli toyuq yumurtalarına - pəhriz və yeməlxana yumurtalarına (bundan sonra - yumurta) şamil edilir.

2. NORMATİV İSTİNADLAR

Bu standartda aşağıdakı dövlətlərarası normativ sənədlərə istinad edilmişdir:

ГОСТ ISO 7218-201 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных.

Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846-2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519-97* Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31903-2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31694-2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32149-2013 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы микробиологического анализа

3. TERMİNLƏR VƏ TƏRİFLƏR

Bu standartda, GOST R 52943-ə uyğun olaraq terminlərdən və müvafiq təriflərlə aşağıdakı terminlərdən istifadə edilir:

3.1 pəhriz (təzə) yumurtası: Yumağa və ya təmizləməyə məruz qalmayan, gündəlik toplanan, saxlama müddəti yeddi gündən çox olmayan yumurta.

3.2 yeməxana yumurtası: 0°C - dən 20 °C -yə qədər olan temperaturda 25 gündən çox olmayan və mənfi 2 °C-dən 0°C-yə qədər olan temperaturda saxlanılma müddəti - 90 gündən çox olmayan yumurtalar hesab olunur.

3.3 sıx protein: Hamar bir səthə töküldükdə zülal qabarıq forma alır.

3.4 yuyulmuş yumurta: Standartı qəbul edən dövlətin ərazisində istifadə edilməsinə icazə verilən xüsusi yuyucu vasitələrlə emal edilmiş yumurta.

3.5 kifayət qədər sıx olmayan protein: Hamar bir səthə töküldükdə qismən yayılan zülal.

3.6 mərkəzdən bir qədər irəliləyən yumurta sarısı: Görünən, yüngül yayılmış, hərəkətli yumurta sarısı.[QOST 31654-2012. maddə 3.5]

3.7 yumurtalama tarixi: Yumurtaların əmələ gəldiyi gün. [QOST R 55502-2013, 3.9-cu maddə]

3.8 tövsiyə olunan istehlak müddəti (yararlılıq müddəti): Düzgün saxlanması şərti ilə yumurtaların istehlak xüsusiyyətlərini qoruduğu tarix.

3.9 istehsalçı kodu (qablaşdırma mərkəzi): İstehsal yerinin rəqəmsal təyin edilməsi.

4. TƏSNİFAT

4.1 Saxlama müddətindən asılı olaraq qida yumurtaları aşağıdakı növlərə bölünür:

-pəhriz :

-yeməxana.

4.2 Ərzaq yumurtaları kütlələrindən asılı olaraq çəki kateqoriyalarına bölünür - QOST 31654 uzrə.

Ərzaq yumurtaları toyuqların yumurtalama tarixindən sonra bir gündən gec olmayaraq çeşidlənir, etikətlənir və qablaşdırılır.

5. TEXNİKİ TƏLƏBLƏR

5.1 Ərzaq üçün toyuq yumurtası bu standartın tələblərinə və standartı qəbul edən dövlətin ərazisində qüvvədə olan baytarlıq qanunvericiliyinə, sanitariya-epidemioloji qaydalara və normativlərə uyğun olmalıdır.

5.2 Xarakteristikaları

5.2.1 Yumurtalar, çəkirlərinə görə beş kateqoriyaya bölünür və cədvəl 1-in tələblərinə cavab verir.

Yumurtanın kateqoriyası	Bir yumurtanın kütləsi, qr	10 yumurtanın kütləsi, qr	360 yumurtanın kütləsi, kq
Ən yüksək (XL - çox iri)	75 və yux.	750 və yux	27 və yux.
Səçmə(L - iri)	65-dən 79 qədər	650-dən 790 qədər	23.4 – dən 26.999 qədər
Birinci (M - orta)	55-dən 64.9 qədər	550-dən 649.9 qədər	19.8-dən 23,399 qədər
İkinci (S – xırda)	45-dən 54.9 qədər	450-dən 549,9 qədər	16.2-dən 19,799 qədər
Üçüncü	35-dən 44.9 qədər	350-dən 449.9 qədər	12.6-dan 16,199 qədər

Ərzaq üçün toyuq yumurtası aşağıdakı kimi olmalıdır:

-zədələnməmiş qabıqla (çatlamamış və qırılmamış);

- təmiz qabıqla, qabığın çirklənməsi olmadan (qan və zibil ləkəsi olmadan);
- ışığılandırma zamanı görünən kənar maddələr olmadan.
- iysiz (Soyuducu kameranın yüngül qoxusuna icazə verilir):
- səthi nəm olmadan.

5.2.2 Qida yumurtaları keyfiyyət xüsusiyyətlərinə (hava kamerasının vəziyyətinə, yumurta sarısının vəziyyətinə, zülalın sıxlığına və rənginə) görə cədvəl 2-də göstərilən tələblərə uyğun olmalıdır.

Cədvəl 2

Yumurtanın növü	Xarakteristikası		
	Hava kamerasının (böşluğunun) vəziyyəti və onun hündürlüyü	Yumurta sarısının vəziyyəti	Yumurta zülalının(ağının) rəngi və sıxlığı
Pəhriz	Hərəkətsiz; hündürlüyü - 4 mm-dən çox deyil	Davamlı, çətinliklə görünən, lakin konturlar görünməyən, mərkəzləşdirilmiş şəkildə yerləşmiş və hərəkət etmir	Sıx, parlaq, şəffaf
Yeməxana: 0°C -dən 20 °C -yə qədər olan temperatorda saxlanılan	Hərəkətsiz və ya müəyyən hərəkətli- liyə yol verilir; hündürlük 7 mm - dən çox olmamalıdır	Davamlı, az nəzərə çarpır, mərkəzdən biraz, bir qədər hərəkət edə bilər	Sıx, parlaq, şəffaf
mənfi 2 °C-dən 0°C-yə qədər olan temperaturda saxlanılan	Hərəkətsiz və ya müəyyən hərəkətli- liyə yol verilir; hündürlük 9 mm - dən çox olmamalıdır	Möhkəm(pərdəsi zədələnməmiş), bir az yerini dəyişməsinə, mərkəzi vəziyyətdən cüzi kənara çıxmasına yol verilir	kifayət qədər sıx, yüngül, şəffaf olmamasına icazə verilir

5.2.3 Yumurtanın qabığı təmiz, qan və zibil ləkələri olmadan və zədələnməmiş olmalıdır.

İcazə verilir:

-pəhriz yumurtalarının qabığında, tək nöqtələrin və ya zolaqların olmasına (yumurtaların qəfəs və ya yumurta yığmaq üçün konveyerin döşəməsi ilə təmas izləri);

-yeməkana yumurtalarının qabığında - ləkələr, nöqtələr və zolaqlar (yumurtaların qəfəsin döşəməsi ilə və ya yumurta toplamaq üçün konveyerlə təmas izləri), səthinin 1/8 hissəsindən çoxunun tutmamasına.

5.2.4 Qabığının təmzliyinə görə bu tələblərə uyğun olmayan yumurtaların, müvafiq qaydada təsdiq olunmuş texnoloji qaydalara uyğun olaraq, Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən istifadəsinə icazə verilən sintetik yuyucu vasitələrlə təmizlənməsinə yol verilir.

5.2.5 Uzun müddətli saxlama üçün nəzərdə tutulmuş yumurta yuyulmamalıdır.

5.2.6 Toyuq yumurtasında kənar iylər olmamalıdır(kif , üfunət).

5.2.7 Yumurtanın tərkibindəki qida dəyəri baxımından (vitamin və karotenoidlərin miqdarı) yeməli yumurta cədvəl 3-də göstərilən tələblərə uyğun olmalıdır.

Cədvəl 3

Göstəricilərin adı	Yumurta üçün göstərici dəyəri	
	Pəhriz	Yeməkhana
Yumurta sarısının tərkibində vitamin A, mkq / q. ən azı	7.5	7.0
Yumurta sarısının tərkibində vitamin B2, mkq / q. ən azı	4.0	3.0
Yumurta ağının(zülalının) tərkibində vitamin B2, mkq / q. ən azı	3.5	3.0
Yumurta sarısının tərkibində vitamin E, mkq /		

q. ən azı	30.0	25.0
Yumurta sarısının tərkibində karotinin miqdarı , mkq / q. ən azı	20.0	15.0

5.2.8 Yumurtalardakı zəhərli elementlərin (qurğuşun, kadmiyum, civə, arsen), antibiotiklərin, pestisidlərin, radionuklidlərin və mikrobioloji göstəricilərin tərkibi standart qəbul edən dövlətin ərazisində müəyyən edilmiş standartlara uyğun olmalıdır

5.3 Etiketləmə

5.3.1 Hər yumurta qida məhsulları ilə təmas üçün icazə verilən vasitələrlə etiketlənir.

Etiketləmə vasitələri məhsulların keyfiyyətinə təsir göstərməməlidir. Yumurtaların etiketlənməsi aydın, asanlıqla oxunmalıdır.

5.3.2 Yumurtaları möhürləmə, tozlandırma üsulu ilə və ya etiketlənmənin dəqiqliyini təmin edən başqa üsulla işarələndirirlər. Rəqəmlərin və hərflərin hündürlüyü 3 mm-dən az olmamalıdır.

Yumurtaların üzərinə əlavə məlumat (istehsalçı müəssisənin adı və ya əmtəə nişanı) qoyulmasına icazə verilir.

5.3.3 Pəhriz yumurtalarının üzərində göstərilir: yumurtanın növü, kateqoriyası və çeşidlənməsi tarixi (gün və ay); yeməxana yumurtalarında isə - yalnız yumurta növü və kateqoriyası.

İşarələdikdə yumurta növü göstərilir: pəhriz - **P**, yeməxana - **Y**. Yumurta kateqoriyası təyin olunur: ən yüksək - **XL**, seçilmiş - **L**, birinci - **M**, ikinci - **S**, üçüncü - **3**.

5.3.4 İstehlakçı tarasının hər qablaşdırma vahidinə məhsulu xarakterizə edən markalanma tətbiq edir:

- istehsalçının adı və yeri (hüquqi ünvan);
- istehsalçının əmtəə nişanı (varsa);
- məhsulun adı, növü, kateqoriyası;
- çeşidlənmə tarixi;
- yararlıq müddəti və saxlanma şəraiti;

- bu standartın işarəsi;
- uyğunluğun təsdiqlənməsi haqqında məlumat.

Göstərilən məlumatla taraların, etiketlə möhürlənməsi şərti ilə istehlak qablarına qoyulmuş yumurtalara işarə qoymamağa icazə verilir.

Etiket istehlakçı qabını açarkən qırılacaq şəkildə yerləşdirilməlidir.

5.3.5 Etiket üzərində yazılar Respublikanın dövlət dilində olmalıdır. Məhsul digər məlumatlarla, o cümlədən məhsulu, istehsalçını xarakterizə edən reklamlarla müşayiət oluna bilər, həmçinin ştrix kodu çəkilə bilər.

5.3.6 Nəqliyyat tarasının markalanması QOST 14192 üzrə, «Yuxarı, atmamalı», «Ehtiyatlı olun, kövrəkdir» manipulyasiya nişanları göstərilməklə aparılır.

5.4 Qablaşdırma

5.4.1 İstehlakçı və nəqliyyat qablaşdırması, qablaşdırma materialları və bağlayıcı vasitələr istehsal olunduqları normativ sənədlərin tələblərinə uyğun olmalıdır. Yumurtaların daşınması və saxlanması zamanı onların təhlükəsizliyinə, qabığının bütövlüyünə, keyfiyyətinə, əmtəə görnüşünə zəmanət verməlidir. təqdimatını və təhlükəsizliyini təmin etməlidir.

5.4.2 Yumurtalar növlərinə və kateqoriyalarına görə ayrıca qablaşdırılır.

5.4.3 Tara, qablaşdırma materialları və bağlama vasitələri sağlam, təmiz, quru, heç bir kənar iy olmadan olmalıdır.

5.4.4 İdxal yolu ilə satın alınan və ya idxal olunan materiallardan hazırlanan, qida ilə təmasa icazə verilən, standart qəbul edən dövlətin ərazisində müəyyən edilmiş qaydada qabların və qablaşdırmaların istifadəsi və daşınması və saxlanması zamanı yumurtaların təhlükəsizliyi və keyfiyyətinin təmin edilməsinə icazə verilir.

5.4.5 Təkrar istifadə olunan taralar müvafiq qaydada təsdiq olunmuş sanitariya qaydalarına uyğun olaraq dezinfeksiyaedici vasitələrlə təmizlənməlidir.

6. QƏBUL QAYDALARI

6.1 Ərzaq üçün toyuq yumurtası partiyalarla qəbul edilir. Eyni taraya qablaşdırılmış və bir nəqliyyat vasitəsində daşınan istənilən miqdarda yumurta partiya sayılır.

6.2 Yumurtaların hər partiyasını təchizatçı onların keyfiyyət və təhlükəsizliyinin bu standartın tələblərinə uyğunluğunu təsdiq edən bir sənəd, standartı qəbul edən dövlət ərazisində müəyyən edilmiş Baytarlıq sənədi ilə müşayiət edir.

Bir nəqliyyat vasitəsində bir neçə partiyanın (5-dən çox olmayan) ardıcıl çeşidləmə günlərinin olmasına yol verilir, onlardan hər biri keyfiyyət və təhlükəsizlik haqqında bir vəsiqə və bir baytarlıq şəhadətnaməsi ilə rəsmiləşdirilməlidir.

6.3 Toyuq yumurtasının hər bir partiyası üçün keyfiyyət haqqında sənəd tərtib edilməlidir. Sənəddə aşağıdakılar göstərilir:

- tədarükçü müəssisənin adı, ünvanı;
- sənədin verilmə tarixi;
- məhsulun adı və kateqoriyası;
- qablaşdırma vahidlərinin və yumurtaların sayı;
- çeşidləmə tarixi;
- partiyada yerlərin (yeşiklərin) sayı;
- bu standartın işarəsi.

Azərbaycan Respublikasının hüdudlarından kənara göndərilən yumurta partiyaları müəyyən edilmiş formada baytar həkimi arayışı ilə müşayiət edilməlidir. Məhsulun Respublika daxilində realizasiya edildiyi hallarda isə keyfiyyət haqqında sənəd müəssisənin baytarlıq xidmətinin imzası ilə təsdiq edilir.

6.4 Hər bir kateqoriyaya yumurta qəbul edərkən, çəkisi ən aşağı kateqoriyaya aid olan yumurtaların 6%-dan çoxuna icazə verilmir. Müəyyən bir kateqoriya üçün bir yumurtanın minimum çəkisindən kənara çıxma 1 qr-dan çox olmamalıdır, ağırlığının ən aşağı kateqoriyasında olan yumurtaların 6%-dan çoxunu olan bir partiya aşağıda göstərilən müvafiq kateqoriyaya uyğun olaraq qəbul edilir.

6.5 Yumurtaların (5.2.2), xarici qoxuların (5.2.6), qabıq vəziyyətinin (5.2.3) keyfiyyət xüsusiyyətlərinin bu standartın tələblərinə uyğunluğunu yoxlamaq üçün Cədvəl 4-ün tələblərinə uyğun olaraq bir dəst partiyadan nümunə götürülür. Qablaşdırma vahidləri partiyanın müxtəlif yerlərindən götürülür. (yuxarı, orta, alt)

Cədvəl 4

Partiyada qablaşdırma vahidinin sayı , ədəd	Seçilib götürülən qablaşdırma vahidlərinin sayı , ədəd
10 –dək	1
11- dən 50 – dək	3
51 – dən 100 – dək	5

101 – dən 500 – dək	12
501 – dən 1000 – dək	24

Qeyri-qənaətbəxş nəticələr alındıqda nümunələrin seçilib götürülməsi və sınağı təkrarlanır. Təkrar sınağın nəticələri bütün partiyaya şamil edilir. Zədələnmiş qablaşdırma vahidləri seçilən nümunələrə daxil edilmir. Bu qablaşdırma vahidlərindəki yumurtaların yenidən 100%-li çeşidlənməsi həyata keçirilir.

6.6 Zəhərli elementlərin (civə, kadmiy, qurğuşun, arsenik), antibiotiklərin, pestisidlərin, radionuklidlərin və mikrobioloji göstəricilərin tərkibinə nəzarətin qaydası və müddəti istehsal nəzarəti proqramında məhsul istehsalçısı müəyyən edir

6.7 Hər bir yumurta partiyasında qablaşdırma keyfiyyətinin, etikətlənmənin düzgünlüyünün, qabığın təmizliyinin və bütövlüyünün, keyfiyyət xarakteristikalarının (hava kamerasının vəziyyəti, sarının vəziyyəti, zülalın sıxlığı və rəngi) və kənar qoxunun (çürümə, qarışıqlıq, köhnəlmə və s) mövcudluğunun bu standart tələblərə uyğunluğu yoxlanılır.

6.8 Seçilmiş yumurta nümunəsinə nəzarət edərkən qənaətsiz nəticələr alındıqda göstəricilərdən ən azı biri ilə eyni yumurta partiyasından alınan nümunələrə təkrar nəzarət aparılır.

Təkrar nəzarətin nəticələri son sayılır və bütün partiyaya şamil olunur.

7. NƏZARƏT ÜSULLARI

7.1 Nəzarət aparmaq üçün 6.3 üzrə seçilmiş qablaşdırma vahidlərindən 5 cədvəldə göstərilən miqdardayumurta kaseti və yumurta seçilir.

Cədvəl 5 (ədədlə)

Seçilmiş qablaşdırma vahidlərinin sayı	Hər qablaşdırma vahidindən götürülən yumurta kasetlərinin sayı	Seçilən yumurtaların ümumi sayı (seçmə həcmi)
1	12	360
3	6	540
5	5	750
12	3	1080
24	2	1440

Daha az tutumlu nəqliyyat və istehlak taralarından (4, 6, 10, 12 və 15 ədəd) istifadə edərkən seçilmiş yumurtaların ümumi sayı Cədvəl 6-da göstəriləndən az olmamalıdır.

Cədvəl 6

Partiyada yumurta sayı, ədəd	Nümunə ölçüsü,%
360 – dək	10
361 – dən 3600-dək	5
3601 – dən 10800-dək	3
10801 – dən 36000-dək	1
36000 –dən yuxarı	0,5

7.2 Keyfiyyətli xüsusiyyətləri, kateqoriyasını, qabığın təmizliyini, qoxusunu müəyyən etmək üçün yumurtaların 50% - i birləşən nümunədən seçilir.

Zəhərli elementlərin, antibiotiklərin, pestisidlərin və radionuklidlərin tərkibini müəyyən etmək üçün yumurtaların 25% - i birləşmiş nümunədən seçilir.

Mikrobioloji göstəriciləri müəyyənləşdirmək üçün yumurtaların 25% - i birləşdirilmiş nümunədən seçilir, lakin ən azı 30 ədəd.

7.3 Qabığın təmizliyini, yumurta tərkibinin qoxusunu, zülalın sıxlığını və rəngini müəyyənləşdirmək

Üsul qabığın təmizliyini (5.2.3), yumurta tərkibinin qoxusunu (5.2.6), zülalın sıxlığını və rəngini (5.2.2) qiymətləndirməkdən ibarətdir.

7.3.1 Seçilmiş yumurtaların qabığının təmizliyi birləşdirilmiş məhsul nümunəsi hissəsində parlaq səpələnmiş işıq və ya lüminessent işıqlandırma zamanı vizual olaraq yoxlanılır.

7.3.2 Yumurta tərkibinin qoxusu orqanoleptik olaraq müəyyən edilir.

7.3.3 Zülalın sıxlığı və rəngi yumurtanın hamar səthə tökülməsi yolu ilə vizual olaraq müəyyən edilir.

7.4 Yumurta kütləsinin müəyyən edilməsi

7.4.1 Ölçü vasitələri:

-QOST 24104 üzrə tərəzi; GOST üzrə tərəzi 29329.

-Metroloji xüsusiyyətləri göstərilənlərdən aşağı olmayan digər ölçü vasitələrinin tətbiqinə icazə verilir.

7.4.2 Seçilmiş hər bir qablaşdırma vahidi 1 kq-dan çox olmayan səhvlə QOST 24104 üzrə çəkilir, sonra tərkibindəki yumurtadan azad edilir və boş qablaşdırma, yumurta kassetləri ilə birlikdə çəkilir.

Hər bir qablaşdırma vahidindəki yumurtanın kütləsi dolu və boş qabın çəkisi arasındakı fərqiə görə müəyyən edilir.

7.4.3 Yumurtaların kütləsi, maksimum çəki həddi 50 kq olan orta dəqiqlik sinifinin GOST 29329 uyğun olaraq statik çəki üçün tərəzidə çəkilərək təyin edilir.

7.4.4 Bir yumurtanın, eləcə də 10 yumurtanın kütləsi QOST 24104 üzrə mütləq xətası 1 qr.-dək olan laboratoriya tərəzilərində çəkilərək müəyyən edilir.

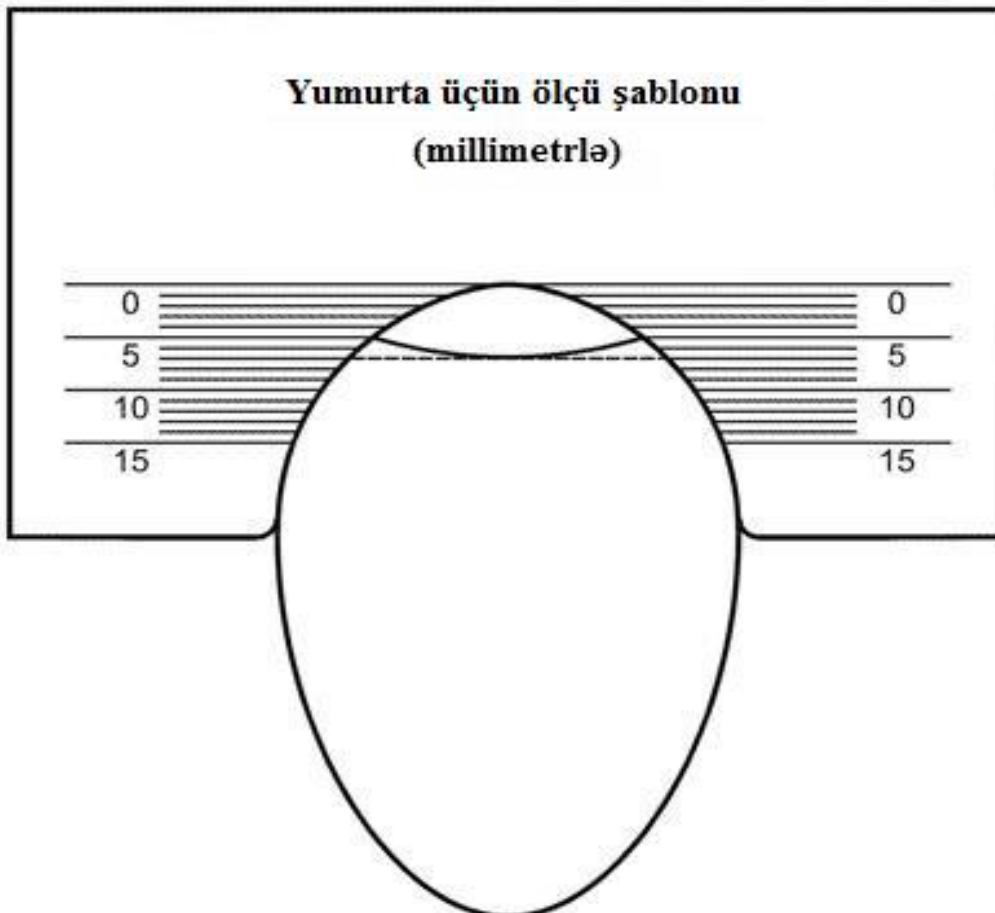
7.5 Hava kamerasının vəziyyətinin, hündürlüyünün, sarının vəziyyətinin və mövqeyinin və qabığının bütövlüyünün müəyyənləşdirilməsi

Üsul ovoskopda yumurtaların işıqlandırılmasına əsaslanır.

7.5.1 Hava kamerasının vəziyyəti və hündürlüyü, sarının vəziyyəti və mövqeyi və qabığının bütövlüyü yumurtaların ovoskopda işıqlandırılması ilə müəyyən edilir.

Hava kamerasının hündürlüyü xüsusi ölçü vasitəsinin (Şablonun) köməyi ilə ovoskopda yumurtanı işıqlandırmaqla ölçülür (şəkil 1).

Şəkil 1. Yumurta üçün ölçü şablonu



7.6 Zəhərli elementlərin müəyyən edilməsi üçün nümunələrin hazırlanması və onların minerallaşması - QOST 26929.

7.7 Yumurtanın təkimində zəhərli elementlərin miqdarının müəyyən edilməsi:
-qurğuşunun miqdarı QOST 26932, QOST 30178, QOST 30538 üzrə müəyyən edilir;
-arsenik miqdarı QOST 26930, QOST 30538 üzrə müəyyən edilir;
-kadmiiyin miqdarı QOST 26933, QOST 30178, QOST 30538 üzrə müəyyən edilir;
-civənin miqdarı QOST 26927 ilə müəyyən edilir.

7.8 Pestisidlərin müəyyən edilməsi - standart qəbul edən dövlətin ərazisində fəaliyyət göstərən sənədlərə əsasən.

7.9 Antibiotiklərin miqdarının müəyyən edilməsi - QOST 31903, QOST 31694 üzrə müəyyən edilir;

7.10 Mikrobioloji göstəricilərin müəyyən edilməsi:
-nümunələrin seçilməsi - QOST 26668, analiz üçün nümunələrin hazırlanması - QOST 26669;
-mezofil aerob və fakültativ-anaerob mikroorqanizmlərin (MAFANM) miqdarı - QOST 32149;
-bağırısaq çubuqları qrupunun bakteriyaları - QOST 30518;
-Salmonella cinsinə aid bakteriyalar - QOST 30519. 7.8, 7.9 (Düzəliş. IUS N 3-2014).

7.11 Radionuklidlərin müəyyən edilməsi - standart qəbul edən dövlətin ərazisində fəaliyyət göstərən sənədlərə əsasən.

Sınaqdan sonra zədələnməmiş qabığı olan yumurtalar partiyaya qoşulur.

8. DAŞINMA VƏ SAXLANMA

8.1 Ərzaq üçün toyuq yumurtası, standartı qəbul edən dövlətin ərazisindəki qüvvədə olan gigiyena tələblərinə tabe olaraq, bu nəqliyyat növü üçün qüvvədə olan malların daşınması qaydalarına uyğun olaraq bütün nəqliyyat növləri ilə daşınır.

8.2 0 ° C-dən 20 ° C-dək temperaturda və nisbi hava rütubəti% 85 - 88% saxlamada:

- pəhriz yumurtaları - 7 gündən çox olmamaqla;
- yeməxana yumurtaları - 25 gündən çox olmamaqla;
- yuyulmuş yumurta - 12 gündən çox olmamalıdır.

Mənfi 2 ° C ilə 0 ° C arasında bir temperaturda və nisbi nəmliyi 85 - 88% arasında olduqda, yumurta 90 gündən çox olmamaq şərti ilə saxlanılır.

8.3 Son istifadə tarixi saxlama şərtləri göstərilməklə istehsalçı tərəfindən müəyyən edilir.

ƏLAVƏ A

(məcəburi)

Standartın tələblərinə uyğun olmayan yumurtaların xarakteristikası

Qabığının altında ümumi ölçüsü qabığın səthinin 1/8 hissəsindən çox olmayan bir və ya bir neçə tərpənməyən (hərəkətsiz) ləkə olan yumurta	– Kiçik ləkə
Qabığının altında ümumi ölçüsü qabığın səthinin 1/8 hissəsindən çox, bir və ya bir neçə ləkə olan Yumurta	– Böyük ləkə
İçi yekrəng sarı-qırmızı /pas/ rəngli (ağı və sarısı qarışmış yumurta	– Qızartı
Qabığı və qabıqaltı pərdəsi zədələnmiş, bir sutka dan artıq saxlanılmış yumurta	– Axmış
Ovoskopda işıqlandırma zaman sarısının səthində və ya ağında qan ləkələri görünən yumurta	– Qanlı ləkə
Kif iyi verən və qabığının səthini kif basmış yumurta	– İylənmiş yumurta
Kif göbələklərinin və çürüdücü bakteriyaların təsiri altında içi xarab olmuş yumurta. Ovoskopiya zamanı yumurta qeyri-şəffaf görünür, üfunət iyi verir	– Üfunətli (kiflənmiş)
Ağı yaşıl rəngli və kəskin pis iy verən yumurta	– Yaşıl kif
Yararsız (mayalanmamış) olduğu üçün inkubatordan çıxarılmış yumurta	– İlğımlı

Kənar iyə malik yumurta

– İyli

Sarısı ilə ağı qismən qarışmış yumurta

– Qarışıq

Sarısı quruyub qabığına yapışmış yumurta

– Qurudulmuş



Rəsmi nəşr
“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”
Publik hüquqi şəxs

AZS XXX:2021
Ərzaq üçün toyuq yumurtası. Texniki şərtlər