

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
70855—  
2023

---

**Птицеперерабатывающая промышленность**

**ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЯИЦ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ  
ПИЩЕВЫЕ**

**Классификация**

Издание официальное

Москва  
Российский институт стандартизации  
2023

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ВНИИПП — филиал ФНЦ «ВНИТИП» РАН)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Яйцо, сельскохозяйственная птица, мясо птицы и продукция их переработки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 августа 2023 г. № 686-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет ([www.rst.gov.ru](http://www.rst.gov.ru))*

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2023

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

---

Птицеперерабатывающая промышленность

**ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЯИЦ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ  
ПИЩЕВЫЕ**

**Классификация**

Poultry processing industry. Poultry egg processing foods. Classification

---

Дата введения — 2024—07—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы общего назначения и устанавливает их классификацию в зависимости от направления использования, назначения и технологии изготовления.

**Примечание** — Более детальная классификация продуктов переработки яиц сельскохозяйственной птицы приведена в стандартах вида общих технических условий и на конкретные ассортиментные наименования.

Классификация, установленная настоящим стандартом, рекомендуется для применения во всех видах документации и литературы на продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы.

## 2 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ Р 52943<sup>1)</sup>.

## 3 Классификация продукции

### 3.1 Классификация продукции переработки яиц сельскохозяйственной птицы

3.1.1 В зависимости от направления использования продукцию подразделяют:

- на пищевую;
- для производства кормов.

3.1.2 В зависимости от степени переработки (обработки) продукцию подразделяют:

- на непереработанную;
- переработанную.

3.1.3 В зависимости от назначения использования продукцию подразделяют:

- на продукцию общего назначения;
- специализированную продукцию — для детского питания, спортивного питания, беременных и кормящих женщин, пищевую продукцию диетического лечебного и диетического профилактического питания, энтерального питания.

---

<sup>1)</sup> ГОСТ Р 52943—2008 «Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы пищевые. Термины и определения».

### **3.2 Классификация пищевых переработанных продуктов из яиц сельскохозяйственной птицы**

К пищевым переработанным продуктам относят: яичный меланж, яичный белок, яичный желток, скорлупу яиц, подскорлупную оболочку.

3.2.1 В зависимости от консистенции продукты подразделяют на жидкие и твердые.

3.2.2 В зависимости от термического состояния жидкие продукты подразделяют:

- на охлажденные;
- замороженные;
- глубокозамороженные.

3.2.3 В зависимости от способа пастеризации продукты подразделяют:

- на пастеризованные (кондуктивный нагрев, высокочастотный нагрев, воздействие электромагнитного поля, нагрев с использованием эффекта кавитации, ИК-излучение);
- пастеризованные ионизирующим излучением.

### **3.3 Классификация пищевых переработанных продуктов из яиц сельскохозяйственной птицы**

К пищевым переработанным продуктам относят: жидкие, сухие, концентрированные яичный меланж, яичный белок, яичный желток, полуфабрикаты и кулинарные изделия.

3.3.1 В зависимости от термического состояния продукты подразделяют (кроме сухих):

- на охлажденные;
- замороженные;
- глубокозамороженные.

#### **3.3.2 Классификация полуфабрикатов из яиц сельскохозяйственной птицы**

3.3.2.1 В зависимости от состава продукта полуфабрикаты подразделяют:

- на обессахаренные (яичный меланж, яичный желток, яичный белок);
- концентрированные (яичный меланж, яичный белок);
- купажированные (яичный меланж).

3.3.2.2 В зависимости от целенаправленного изменения свойств полуфабрикаты подразделяют (в зависимости от используемых пищевых добавок и ингредиентов):

- на ферментированные;
- подсоленные;
- подсахаренные;
- подкисленные;
- термостатированные (сухой яичный белок);
- коагулированные термокислотным способом.

3.3.2.3 В зависимости от способа пастеризации полуфабрикаты подразделяют:

- на пастеризованные (кондуктивный нагрев, высокочастотный нагрев, воздействие электромагнитного поля, нагрев с использованием эффекта кавитации, УФ-излучение, ИК-излучение);
- пастеризованные ионизирующим излучением.

3.3.2.4 В зависимости от содержания влаги в продукте полуфабрикаты подразделяют:

- на жидкие;
- концентрированные (с заданной концентрацией сухих веществ);
- сухие.

3.3.2.5 В зависимости от термического состояния полуфабрикаты подразделяют (кроме сухих):

- на охлажденные;
- замороженные;
- глубокозамороженные.

#### **3.3.3 Классификация кулинарных изделий**

3.3.3.1 В зависимости от технологии изготовления кулинарные изделия подразделяют:

- на вареные;
- жареные;

- запеченные;
- копченые;
- коагулированные термокислотным способом.

3.3.3.2 В зависимости от термического состояния кулинарные изделия подразделяют:

- на охлажденные;
- замороженные;
- глубокозамороженные.

**Библиография**

- [1] Технический регламент О безопасности пищевой продукции  
Таможенного союза  
ТР ТС 021/2011

УДК 637.54:006.72:006.354

ОКС 67.120.20

Ключевые слова: продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы пищевые, классификация, переработанные продукты, непереработанные продукты, яичный меланж, яичный белок, яичный желток, полуфабрикаты, кулинарные изделия

---

Редактор *Е.В. Якубова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *Е.Д. Дульнева*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 21.08.2023. Подписано в печать 23.08.2023. Формат 60×84%. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,60.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»  
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,  
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)