

JAJA I PRZETWORY JAJ	NORMA BRANŻOWA	BN-66
	Jaja kurze chłodnicze Ocena w czasie przechowywania i wydawania z chłodni	8036-06
		Grupa katalogowa XII 16

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są badanie i ocena jaj chłodniczych w czasie przechowywania i przy wydawaniu z chłodni.

1.2. Zakres stosowania normy. Postanowienia normy należy stosować w czasie okresowej kontroli jakościowej jaj grupy A i B w czasie przechowywania oraz przy wydawaniu ich z chłodni.

1.3. Określenia

1.3.1. Jaja chłodnicze - jaja przechowywane w warunkach chłodniczych powyżej 30 dni.

1.3.2. Jaja wysortowane

a) **jaja tłuczki** - jaja z uszkodzeniem skorupy widocznym pod lampą, lecz o nie uszkodzonych błonach podskorupowych,

b) **jaja wylewki** - jaja o pękniętej skorupie i uszkodzonych błonach podskorupowych.

1.3.3. Jaja odpady

a) **wylewki żółtkowe** - jaja o pękniętej błonie żółtkowej,

b) **plamy** - jaja mające pod skorupą plamy o różnym zabarwieniu, wielkości i konsystencji,

c) **zbuki** - jaja o zepsutej treści,

d) **jaja krwiste** - jaja o treści zabarwionej krwią,

e) **jaja sienne** - jaja o specyficznej woni świadczącej o zakażeniu drobnoustrojami z grupy Pseudomonas,

f) **jaja o obcym zapachu** - jaja o zapachu przenikającym przez skorupę lub występującym po jej rozbiciu,

g) **skorupy** - jaja, które na skutek uszkodzenia zostały pozbawione treści wewnętrznej.

1.3.4. Jaja z okresu letniego - jaja dostarczone w okresie od 1 maja do 31 sierpnia.

1.3.5. Jaja o zamrożonej treści - jaja, których treść jest nieruchoma lub bardzo słabo ruchoma, żółtko trudno dostrzegalne, białko z jasnym prześwitem drobnociętych kryształów.

1.3.6. Partia towaru - ilość jaj złożona w jednej komorze składowej.

1.3.7. Pozostałe określenia - wg BN-65/8036-03.

1.4. Normy związane

PN-76/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach
PN-64/A-07008 Warunki higieniczno-sanitarne w chłodniach

BN-65/8036-03 Jaja kurze - świeże. Ocena przy przyjęciu do chłodni

BN-74/8160-06 Towary żywnościowe. Załadowanie objętościowe chłodni

BN-66/8168-01 Odchładzanie jaj w chłodniach

2. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

2.1. Wymagania organoleptyczne dla jaj przechowywanych i wydawanych z chłodni - wg tabl. 1.

Tablica 1

Badane elementy jaja	Wymagania	
	Grupa A	Grupa B
1	2	3
Skorupa	sucha, nie uszkodzona, bez pęknięć od mrozu, bez obcych zapachów	
Komorę powietrza	głęboka do 9 mm; dopuszcza się komorę drgającą z jednostronną zatoką do 1/2 długości jaja oraz komorę jaśniejszą w stosunku do pozostałej treści jaja	głęboka do 12 mm; dopuszcza się komorę drgającą z jednostronną lub dwustronną zatoką do 1/2 długości jaja oraz komorę jaśniejszą w stosunku do pozostałej treści jaj
Białko	przejrzyste, lekko rozrzedzone	przejrzyste, rozrzedzone; dopuszcza się lekkie zmatowienie białka
Żółtko	widoczne, ruchliwe, lekko powiększone, z niewidoczną tarczką zarodkową	wyraźnie widoczne, ruchliwe, spłaszczone, powiększone
Treść jaja	dopuszcza się lekko wyczuwalny smak i zapach charakterystyczny dla jaj chłodniczych, zróżnicowany pomiędzy grupą A i B; nie dopuszcza się jaj o zamrożonej treści	
Ciała obce	nie określa się	

Zgłoszona przez Zjednoczenie Chłodni Składowych

Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Chłodni Składowych dnia 22 września 1966 r.

jako norma obowiązująca w zakresie oceny jaj w czasie przechowywania i wydawania z chłodni od dnia 9 grudnia 1966 r.

(Mon. Pol. nr 67/1966 poz. 323)

2.2. Dopuszczalne tolerancje wad jaj wyjmowanych z chłodni - wg tabl. 2.

Tablica 2

Grupa	Dopuszczalna suma wad	Udział jaj		Dopuszczalna ilość jaj			
		grupy B	grupy C	wysortowanych tłuźczek wylewek	odpadów		
					okres zimowy	okres letni	
%, nie więcej niż							
A	18 ¹⁾	12	4	4	0,4	1	1,2
B	19 ²⁾	-	15	4	0,4	2,5	3,0

1) W tym nie więcej niż: jaj grupy B - 12%, jaj grupy C - 4%, tłuźczek - 4%, wylewek - 0,4%, jaj odpadów w okresie zimowym - 1%, jaj odpadów w okresie letnim - 1,2%.

2) W tym nie więcej niż: jaj grupy C - 15%, tłuźczek - 4%, wylewek - 0,4%, jaj odpadów w okresie zimowym - 2,5%, jaj odpadów w okresie letnim - 3,0%.

3. PAKOWANIE I PRZECHOWYWANIE

3.1. Opakowania bezpośrednie i transportowe powinny być suche, nie uszkodzone, bez śladów pleśni.

3.2. Przechowywanie. Warunki klimatyczne przechowywania jaj w chłodniach powinny być zgodne z PN-76/A-07005.

Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń chłodniczych powinny odpowiadać wymaganiom PN-64/A-07008.

Załadowanie powierzchni składowej opakowaniami transportowymi z jajami powinno być zgodne z PN-74/8160-06.

4. BADANIE JAKOŚCI

4.1. Kontrola okresowa w czasie przechowywania. Kontrolę okresową jaj grupy A i B w czasie przechowywania przeprowadza się:

- pierwszą okresową kontrolę jaj klasy A najpóźniej do trzech miesięcy przechowywania od daty przyjęcia jaj, grupy B - po dwóch miesiącach,
- następne kontrole w okresie nie dłuższym niż jeden miesiąc.

4.2. Pobieranie próbek

a) W czasie przechowywania - z różnych miejsc komory pobrać losowo 0,5 do 1% opakowań transportowych.

Z każdego opakowania transportowego do świetlenia należy pobrać 100 sztuk jaj z różnych warstw skrzynki.

W przypadku gdy uzyskane wyniki osiągają granice tolerancji podane w tabl. 2, należy pobrać ponownie próbkę w ilości 2% opakowań transportowych.

b) W czasie wydawania z chłodni - z różnych miejsc komory należy pobrać losowo 2% opakowań transportowych. Z każdego opakowania transportowego do świetlenia należy pobrać 100 sztuk jaj z różnych warstw skrzynki.

4.3. Rodzaje badań

a) W czasie przechowywania poszczególne badania dotyczą sprawdzenia:

- temperatury pomieszczeń chłodniczych,

- temperatury jaj w komorze,
- wilgotności względnej powietrza,
- warunków higieniczno-sanitarnych pomieszczeń, sprzętu, opakowań bezpośrednich i transportowych, a w szczególności obecności pleśni,

- załadowania pomieszczeń chłodniczych,
- staplowanie opakowań,
- jakości jaj,

b) w czasie wydawania z chłodni poszczególne badania dotyczą sprawdzenia:

- jakości opakowań,
- jakości jaj,
- temperatury jaj.

4.4. Badania jakości jaj4.4.1. Warunki przeprowadzania badań

a) okresowa kontrola jaj powinna być przeprowadzona na jajach nieodchłodzonych do miesiąca sierpnia włącznie, natomiast na jajach całkowicie odchłodzonych wg BN-66/8168-01 - do miesiąca września,

b) kontrola wydawanych jaj z chłodni powinna być zawsze przeprowadzana na jajach odchłodzonych,

Jaj odchłodzonych po dokonaniu okresowej kontroli nie należy ponownie przyjmować do przechowywania z chłodni.

Kontrole okresowe jaj w czasie przechowywania oraz wydawania z chłodni powinny być przeprowadzone wspólnie przez przedstawicieli chłodni i właścicieli towaru.

Świetlenie jaj odchłodzonych należy wykonywać w pomieszczeniu o temperaturze nie niższej niż +10°C.

4.4.2. Opis badań - wg BN-65/8036-03.

4.5. Ocena partii. Partię w czasie przechowywania oraz wydawania z chłodni należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli badania wg 4 dadzą wyniki zgodne z 2 i 3.

Jeżeli wyniki uzyskane w czasie okresowej kontroli osiągną granice dopuszczalnych tolerancji określone w 2.2, jaja należy zgłosić do wydysonowania z chłodni.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE