



**КРАСНЫЙ** — образцы **НЕ СООТВЕТСТВУЮТ** требованиям технических регламентов, нормативных документов, данным маркировки о составе.



**ЗЕЛЕНый** — образцы **СООТВЕТСТВУЮТ** требованиям технических регламентов, нормативных документов, данным маркировки о составе.

Предоставляемые Санкт-Петербургским государственным бюджетным учреждением "Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг" результаты сравнительных исследований качества товаров (работ, услуг) не являются рекламой и их публикация носит исключительно информационный характер.

Результаты лабораторных испытаний распространяются исключительно на исследованный образец и не относятся ко всей продукции производителей, указанных в статье.



### Яйцо куриное пищевое столовое «к завтраку» Категория С1

Производитель:	Нормативный документ:	Дата сортировки:	Место закупки:
ЗАО «Птицефабрика «Синявинская», Ленинградская область	ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011	16.03.2017	ООО «Универсам «Таллинский», пр. Ветеранов, д. 89
Белки (в 100 г продукта), г	Жиры (в 100 г продукта), г	Органолептические показатели	
11,8±1,0 (данные маркировки -12,7)	11,1±0,8 (данные маркировки -11,5)	соответствует	
Масса одного яйца, г	Масса 10 яиц, г	Результат (соответствие нормативному документу):	
от 57,3 до 62,9 (норма от 55 до 64,9)	591,3;597,4 (норма от 550 до 649,9)	соответствует	



### Яйцо куриное столовое пищевое категория С1 «Омлетово»

Производитель:	Нормативный документ:	Дата сортировки:	Место закупки:
ООО «Птицефабрика Пошехонская», Ярославская область	ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011	15.03.2017	ООО «Импульс», пр. Ветеранов, д. 147
Белки (в 100 г продукта), г	Жиры (в 100 г продукта), г	Органолептические показатели	
12,2±1,0 (данные маркировки -12,7)	11,0±0,8 (данные маркировки -11,5)	соответствует	
Масса одного яйца, г	Масса 10 яиц, г	Результат (соответствие нормативному документу):	
от 58,9 до 63,3 (норма от 55 до 64,9)	618,1;610,3 (норма от 550 до 649,9)	соответствует	



### Яйцо куриное пищевое столовое. Категория С1

Производитель:	Нормативный документ:	Дата сортировки:	Место закупки:
ЗАО «Агрокомплекс «Орден», Ленинградская область	ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011	07.03.2017	АО «Тандер» «Магнит» пр. Металлистов, д. 110
Белки (в 100 г продукта), г	Жиры (в 100 г продукта), г	Органолептические показатели	
11,8±1,0 (данные маркировки -12,7)	10,7±0,8 (данные маркировки -11,5)	соответствует	
Масса одного яйца, г	Масса 10 яиц, г	Результат (соответствие нормативному документу):	
от 55,6 до 64,7 (норма от 55 до 64,9)	595,8; 621,2 (норма от 550 до 649,9)	соответствует	



### Яйцо куриное пищевое столовое категории С1

Производитель:	Нормативный документ:	Дата сортировки:	Место закупки:
ООО «Леноблптицепром», Ленинградская область	ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011	01.03.2017	АО «Тандер» «Магнит» пр. Металлистов, д. 110
Белки (в 100 г продукта), г	Жиры (в 100 г продукта), г	Органолептические показатели	
12,7±1,0 (данные маркировки -12,7)	10,9±0,8 (данные маркировки -11,5)	соответствует	
Масса одного яйца, г	Масса 10 яиц, г	Результат (соответствие нормативному документу):	
от 56,1 до 61,8 (норма от 55 до 64,9)	589,9; 594,1 (норма от 550 до 649,9)	соответствует	



### Яйцо куриное пищевое столовое категории С1 «Хороший выбор»

Производитель:	Нормативный документ:	Дата сортировки:	Место закупки:
Расфасовано: ООО «ПМП «Адмирал», Санкт-Петербург; Изготовитель: ООО «Птицефабрика «Менделеевская», Пермский край	ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011	15.03.2017	ООО «Агроторг», Нарвский пр., д. 22
Белки (в 100 г продукта), г	Жиры (в 100 г продукта), г	Органолептические показатели	
12,9±1,0 (данные маркировки -12,7)	7,2±0,8 (данные маркировки -11,5)	соответствует	
Масса одного яйца, г	Масса 10 яиц, г	Результат (соответствие нормативному документу):	
не соответствует: от 53,7 до 59,4 (норма от 55 до 64,9)	556,0;558,1 (норма от 550 до 649,9)	не соответствует по массе одного яйца	

### Яйцо куриное столовое пищевое «Деревенское» категории С1



Производитель:	Нормативный документ:	Дата сортировки:	Место закупки:
АО «Птицефабрика Роскар», Ленинградская область	ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011	27.02.2017	ООО «Торговый Дом «Менахем», ул. Замшина, д. 29, лит. А
Белки (в 100 г продукта), г 12,5±1,0 (данные маркировки -12,7)	Жиры (в 100 г продукта), г 9,8±0,8 (данные маркировки -11,5)	Органолептические показатели соответствует	
Масса одного яйца, г не соответствует: от 53,6 до 62,3 (норма от 55 до 64,9)	Масса 10 яиц, г 583,4; 592,1 (норма от 550 до 649,9)	Результат (соответствие нормативному документу): не соответствует по массе одного яйца	

### Яйцо куриное пищевое столовое. категории С1 «Волжанин» «Белокурые»



Производитель:	Нормативный документ:	Дата сортировки:	Место закупки:
ОАО «Волжанин», Ярославская область	ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011	16.03.2017	ООО «О'Кей», Индустриальный пр., д. 25
Белки (в 100 г продукта), г 12,4±1,0 (данные маркировки -12,7)	Жиры (в 100 г продукта), г 11,0±0,8 (данные маркировки -11,5)	Органолептические показатели соответствует	
Масса одного яйца, г не соответствует: от 52,4 до 60,2 (норма от 55 до 64,9)	Масса 10 яиц, г 563,7; 560,6 (норма от 550 до 649,9)	Результат (соответствие нормативному документу): не соответствует по массе одного яйца	

### Яйцо куриное пищевое столовое категории С1



Производитель:	Нормативный документ:	Дата сортировки:	Место закупки:
Птицефабрика ТОО «А-СН», республика Казахстан	ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011	01.03.2017	ООО «Привилегия» ТК «Народный», пр. Косыгина, д. 21
Белки (в 100 г продукта), г 12,5±1,0 (данные маркировки -12,7)	Жиры (в 100 г продукта), г 10,8±0,8 (данные маркировки -11,5)	Органолептические показатели соответствует	
Масса одного яйца, г не соответствует: от 62,9 до 68,9 (норма от 55 до 64,9)	Масса 10 яиц, г не соответствует 658,1; 654,4 (норма от 550 до 649,9)	Результат (соответствие нормативному документу): не соответствует по массе одного яйца	

### Яйцо куриное столовое пищевое, категории С1 «Рецепты, проверенные временем»



Производитель:	Нормативный документ:	Дата сортировки:	Место закупки:
ОАО «Птицефабрика «УДАРНИК», Ленинградская область	ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011	10.03.2017	ООО «Любавушка Ритейл Групп», Лайм, пр. Косыгина, д. 30
Белки (в 100 г продукта), г 12,2±1,0 (данные маркировки -12,7)	Жиры (в 100 г продукта), г 11,0±0,8 (данные маркировки -11,5)	Органолептические показатели не соответствует по внешнему виду	
Масса одного яйца, г от 57,2 до 63,4 (норма от 55 до 64,9)	Масса 10 яиц, г 590,9; 599,6 (норма от 550 до 649,9)	Результат (соответствие нормативному документу): не соответствует по органолептическим показателям	

### Яйцо куриное столовое пищевое, категория С1 «Десяток»



Производитель:	Нормативный документ:	Дата сортировки:	Место закупки:
ООО «Вологодское птицеводство», Вологодская область	ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011	12.03.2017	ООО «Любавушка Ритейл Групп», Лайм, пр. Косыгина, д. 30
Белки (в 100 г продукта), г 12,6±1,0 (данные маркировки -12,7)	Жиры (в 100 г продукта), г 12,0±0,8 (данные маркировки -11,5)	Органолептические показатели не соответствует по внешнему виду	
Масса одного яйца, г от 55,2 до 61,6 (норма от 55 до 64,9)	Масса 10 яиц, г 586,7; 603,0 (норма от 550 до 649,9)	Результат (соответствие нормативному документу): не соответствует по органолептическим показателям	

## ЧТО ТАКОЕ КАЧЕСТВЕННЫЕ ЯЙЦА

Одним из самых распространенных, популярных и доступных продуктов в питании всех возрастных групп населения являются куриные яйца. Съедобная часть яйца состоит из белка и желтка. Яркость или бледность желтка зависят от питания курицы, в первую очередь от используемых кормовых добавок. В составе куриного яйца есть практически все необходимые организму витамины, микроэлементы и аминокислоты. Поверхность яйца гладкая, иногда слегка шероховатая, бывает глянцевая или матовая. Цвет яйца зависит от породы курицы и никак не влияет ни на питательную ценность продукта и на его вкусовые качества. Размер яиц зависит от возраста курицы, ее породы и веса, а также от благоприятности условий, в которых птица содержится (корм, температура).

Специалистами СПб ГБУ «ЦККТРУ» совместно с представителями Санкт-Петербургской региональной общественной организации «РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПО СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ» была осуществлена закупка образцов яйца куриного пищевого столового категории С1 в торговых предприятиях Санкт-Петербурга.

Лабораторные испытания образцов были проведены в испытательной лаборатории СПб ГБУ «ЦККТРУ» «Петербург-Экспертиза» для установления соответствия вышеуказанных образцов требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».

По результатам лабораторных испытаний все закупленные образцы яйца куриного соответствовали требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям.

В 6 из 10 исследованных образцов установлены нарушения требований нормативного документа по органолептическим и физико-химическим показателям.

Так, 2 из 6 нестандартных образцов не соответствовали требованиям ГОСТ 31654-2012 по органолептическим показателям - по внешнему виду: с наличием загрязнений пятнами крови и пометом. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови, помета и повреждений. При этом на скорлупе столовых яиц допускается наличие пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц), занимающих не более 1/8 ее поверхности. Наличие загрязнения пятнами крови и пометом не говорит о низком качестве производства на птицефабрике в целом, а может быть следствием нарушения технологического процесса (например, «сбоя» в работе оборудования при процессе сбора, обработки и упаковки яиц).

Стоит отметить, что употребление сырых яиц может таить в себе опасность из-за возможного наличия в них сальмонеллы, вызывающей кишечные заболевания, поэтому нежелательно использовать в пищу сырые яйца. В любом случае, перед использованием яйца нужно обязательно вымыть.

4 образца из 6 нестандартных не соответствовали требованиям ГОСТ 31654-2012 по физико-химическим показателям (по массе одного яйца и массе 10 яиц).

#### **Яйца в зависимости от массы подразделяют на пять категорий:**

высшая, маркировка «В» и весом от 75 г;

отборная «О» весом 65 – 74,9 г;

первая «С1» весом 55 – 64,9 г;

вторая «С2» весом 45-54,9 г;

третья «С3» весом 35-44,9 г.

Отклонения от минимальной массы одного яйца для заявленной изготовителем категории не должны превышать 1 г.

Согласно ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» яйца подразделяются по сроку хранения на диетические (срок хранения которых не превышает 7 суток) и столовые (срок хранения которых при температуре от 0 °С до 20 °С - не более 25 суток, и яйца, которые хранились при температуре от минус 2 °С до 0 °С - не более 90 суток).

Яйца обязательно маркируются, маркировка должна быть четкой, легко читаемой (вид яиц при маркировке обозначают: диетические - Д, столовые - С). На упакованной пищевой

продукции должна быть необходимая информация, включающая наименование продукции, вид, категорию; дату сортировки (для яиц); срок годности и условия хранения, наименование и местонахождение производителя, показатели пищевой ценности.

В местах продажи яиц потребитель имеет право попросить продавца проверить их качество на специальном приборе - овоскопе.

Центр контроля качества рекомендует: покупайте качественные продукты питания.

<https://quality.spb.ru/potrebatelyu/potreb-svetofor-kachestva?id=123>