

**1.8 Розничная торговля яичными  
товарами и продуктами их  
переработки**

# **Классификация яйца на виды и категории Виды яйцепродуктов Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа яичных товаров.**

**Автор : Хлебникова Е.А.,  
Преподаватель спец.дисциплин  
ОГБОУ СПО УТПиТ  
г.Ульяновск**

*2014*

# Яйца птицы – ценный продукт питания, содержащий необходимые элементы для полноценного рациона.

## Состав куриного яйца:

белки - около 12,5%,

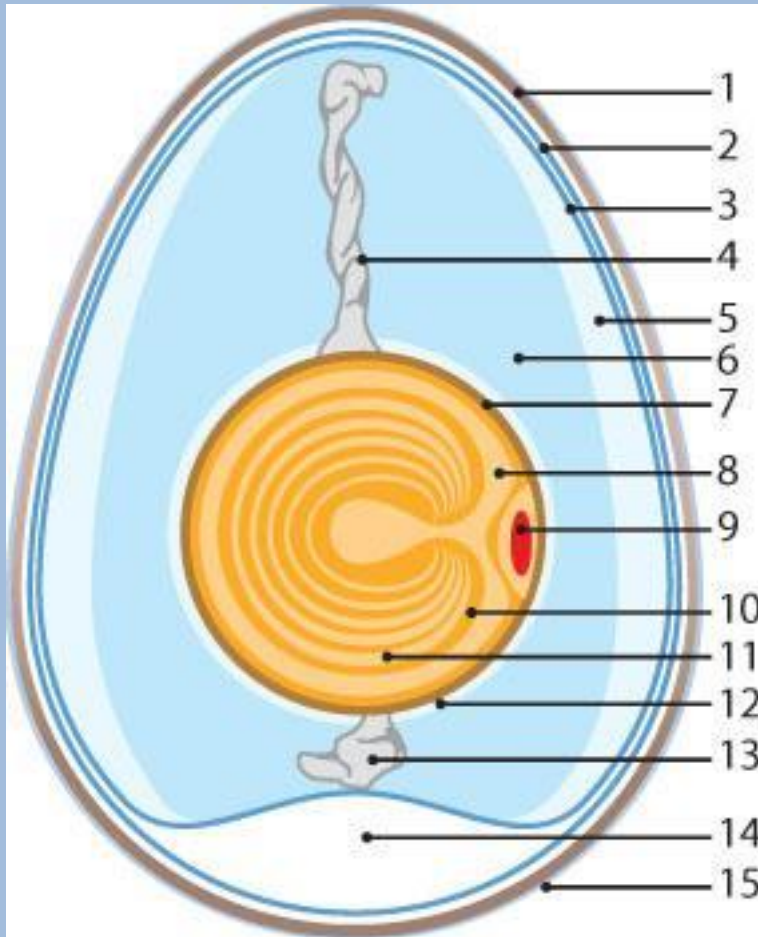
жиры - около 12%,

минеральные вещества - кальций, фосфор, магний,  
калий, натрий, железо и другие,

витамины - А, Д, В1, В2, В3, РР и другие.

Также в состав яйца входят ферменты и пигменты. Яйца перепелок относят к продуктам «Здоровое питание», их рекомендуют для профилактики аллергических заболеваний и нарушения остроты зрения. Они богаты витаминами А, В и В2 и микроэлементами. Самое важное достоинство перепелов в том, что они не болеют сальмонеллезом

# СТРОЕНИЕ ЯЙЦА



## *Строение куриного яйца*

- 1. Скорлупа,**
- 2, 3. Подскорлуповая оболочка,**
- 4, 13. Канатик (халазы),**
- 5, 6, 12. Белок (разный по консистенции),**
- 7. Желточная оболочка,**
- 8, 10 и 11. Желток,**
- 9. Зародышевый диск,**
- 14. Воздушная камера (пуга),**
- 15. Кутикула**



# Классификация



## КУРИНЫЕ ЯЙЦА

Диетические  
Д

Срок хранения и реализации:  
7 суток с момента снесения

Высшая категория:  
70 г и более

Столовые

Срок хранения и реализации:  
более 7 суток с момента снесения

Отборная категория:  
от 65 до 69,9 г

Свежие  
С

Срок хранения:  
не более 30 суток  
с момента снесения

Первая категория:  
от 55 до 64,9 г

Холодильниковые  
Х

Срок хранения:  
более 30 суток  
с момента снесения

Вторая категория:  
от 45 до 54,9 г

Известкованные  
И

Срок хранения:  
до 120 суток  
в известковом растворе

«Мелкое»:  
менее 45 г

Обогащённые

Витаминами, минеральными веществами (селеном, йодом и др.)

Продукты  
переработки

Меланж

Замороженная смесь яичных белков и желтков

Яичный порошок

Высушенная смесь яичных белков и желтков

## КЛАССИФИКАЦИЯ ЯИЦ ПО СТЕПЕНИ СВЕЖЕСТИ И ЕЕ ПРИЗНАКИ

	Состояние воздушной камеры и ее высота	Состояние и положение желтка	Плотность и цвет белка	Срок хранения
<b>Диетические</b>	Неподвижная; высота — не более 4 мм	Прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается	Плотный, светлый, прозрачный	не выше 7 суток
<b>Столовые:</b> хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С	Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота — не более 7 мм	Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	То же	от 8 суток до 25
хранившиеся в промышленных или торговых холодильниках при температуре от минус 2 °С до 0 °С	Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота — не более 9 мм	Прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения	Плотный, допускается недостаточно плотный, светлый, прозрачный	не более 90 суток



# **КЛАССИФИКАЦИЯ ЯИЦ ПО ВЕСУ**

Высшая категория (маркировка «В») 75 г и выше

Отборная категория (маркировка «О») от 65 до 74,9 г

Первая категория (маркировка «1») от 55 до 64,9 г

Вторая категория (маркировка «2») от 45 до 54,9 г

Третья категория (маркировка «3») от 35 до 44,9 г

## **ВИЗУАЛЬНЫЙ ОСМОТР**

Хорошее яйцо — гладкое, ровное, равномерного окраса, правильной формы, — рассказывает эксперт.

Скорлупа — плотная, без повреждений (трещинок), ряби, прожилок, известковых наростов.

Чистое, без налипаний грязи, пятен крови и помета. Понятно, что это не только из эстетических соображений. Грязные яйца — признак антисанитарии на производстве. А это не безопасно: у только что снесенного яйца поры открыты, и оно не защищено от проникновения болезнетворных микроорганизмов.

Чтобы убедиться в качестве яйца, надо его держа острым концом вниз, поднести к источнику света помощнее. Просвечивание делает очевидными малейшие трещинки и другие дефекты скорлупы.

В верхней части яйца (с тупого конца) на свет просматривается пустота — так называемая воздушная камера. Чем старше яйцо, тем больше, подсыхая, «скукоживаются» желток и белок, тем просторнее становится воздушная камера.

Желток при поворачивании свежего яйца — неподвижен, поскольку удерживается вязким, упругим белком, как подушкой. Воздушная камера не смещается. Подпорченные яйца выдают темные пятна, протухшие — вообще не просматриваются на свет. Дефектом





# Требование к качеству яиц

Диетические и столовые яйца по состоянию воздушной камеры, желтка и белка должны соответствовать следующим требованиям стандарта: диетические яйца – состояние воздушной камеры неподвижное, высота не более 4 мм, желток прочный, малозаметный, занимает центральное положение и не перемещается: белок плотный, прозрачный, светлый.

Столовые яйца – желток прочный, малозаметный, слегка перемещается, допускается небольшое отклонение от центрального положения, воздушная камера неподвижная, высота не более 7 мм, для яиц, хранившихся в холодильниках, – не более 9 мм, белок плотный (допускается недостаточно плотный), светлый, прозрачный.

# Приемка яичной продукции

Яйца и яичные продукты принимают партиями. По ГОСТ Р 53155-2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия под партией понимают любое количество яичного продукта одного наименования, одного термического состояния, одного вида упаковки, выработанное на одном предприятии и за одну смену и сопровождаемое одним документом установленной формы, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным сопроводительным документом, оформленным в соответствии с утвержденным порядком (Правилами организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов утв. Приказом Минсельхоза России от 16.11.2006 N 422).

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование, адрес, телефон предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование продукта;
- номер партии;
- количество единиц продукции в транспортной таре;
- количество транспортной тары;
- дату изготовления, дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность яичных продуктов, выдает и подписывает ответственное лицо предприятия - изготовителя продукта в установленном порядке.

# Подготовка к продаже

- ❖ производится проверка соответствия цен, сортности, указанных в сопроводительных документах и на маркировке; облагораживание товаров (протирка верхнего слоя продовольственных товаров);
  - ❖ фасовка, укладка товаров в специальную тару для подачи в торговый зал;
  - ❖ заполнение и прикрепление ярлыков цен.
- Подготовка товаров к продаже в магазинах производится продавцами.



# СПОСОБЫ ВЫКЛАДКИ ТОВАРОВ:

- · горизонтальная (самый распространенный способ);
- · вертикальная (применяется для продажи молочных товаров одного производителя);
- · декоративная (повышает покупательскую способность).
- Для успешного использования выкладки товаров в целях магазина (повышение объема продаж), нужно соблюдать принципы выкладки.

Главными принципами выкладки является:

- обзор;
- доступность;
- опрятность;
- соответствующий вид товаров переднего ряда;
- заполненность полок;
- привлекательность упаковки;
- маркировка цены;
- определенное место на полке;
- постоянное восполнение запасов.

- Перед праздниками можно организовать специализированную выкладку, например, перед Пасхой — тематическая выкладка «куличи, пасха, яйца». Особенность покупательского поведения в продуктовом супермаркете такова, что очень сильно желание сразу положить понравившиеся товары в корзину.

# Вопросы и задания

1. В чём заключается питательная ценность яиц?
2. Из чего состоит куриное яйцо?
3. Как вы думаете, почему желток и белок в яйце не смешиваются?
4. Чем отличаются яйца первой категории от яиц второй категории?
5. Как можно определить доброкачественность яиц?
6. Назовите условия и сроки хранения яиц.



# Литература:

1. Неверов Н.А. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – М.: Академия, 2006.
2. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. и др. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – М.: Академия, 2011

**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!**