

JAJA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jaj.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jaj przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Jaja

Jaja w skorupie pochodzące od kury domowej (*Gallus gallus*), z chowu ściółkowego (2) lub z chowu na wolnym wybiegu (1) lub z chowu ekologicznego (0), pierwszej klasy jakościowej (A), określane w kategorii wagowej jako duże (L – masa: $\geq 63\text{g}$ < 73g), nadające się do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do przygotowywania produktów jajecznych.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Skorupa	O normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona	Wg. 4.2
2	Komora powietrzna	O wysokości nie przekraczającej 6 mm, nieruchoma; w jajach oznakowanych, jako „ekstra” – o wysokości nie przekraczającej 4mm	
3	Białko	Przejrzyste, przezroczyste, gęste, bez ciał obcych	
4	Żółtko	Słabo widoczne, podczas przewietlania widoczne jako cień, bez wyraźnego zarysu, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych	
5	Tarczka zarodkowa	Niewidoczna	
6	Zapach	Swobodny, bez obcego zapachu	

7	Masa pojedynczego jaja, g	≥63g <73g	
---	---------------------------	-----------	--

Dopuszczalne tolerancje wad jakości i masy jaj zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Określanie wysokości komory powietrznej, wyglądu białka i żółtka, obecności ciał obcych i widoczności tarczki zarodkowej wykonywać, prześwietlając jaja. Kontrolne prześwietlanie jaj wykonać za pomocą lampy jajczarskiej. Podczas prześwietlania zwrócić uwagę na stabilność i barwę komory powietrznej oraz uszkodzenia skorupy.

Zapach jaj oceniać w temperaturze pokojowej bezpośrednio po otwarciu opakowania.

Określanie wyglądu skorupy należy wykonać wzrokowo przez oględziny jaj. Jaja podejrzane o mycie lub czyszczenie należy badać w świetle lampy ultrafioletowej z filtrem Wooda. Jaja myte lub czyszczone charakteryzują się niejednorodną i zwykle nieco słabszą fluorescencją, z widocznymi konturami plam po usuniętym brudzie,

Masę jaj określać, ważąc z dokładnością do 1,0g poszczególne jaja w próbce.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

¹ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2023/2465 z dnia 17 sierpnia 2023r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących jaj oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z deklaracją producenta.