

STANDARD 2.2.2

JAJA I PRODUKTY JAJECZNE

Cel

Standard podaje definicje jaj i produktów jajecznych. Wymagania dotyczące przetwórstwa produktów jajecznych i wymogi dotyczące sprzedaży stłuczonych jaj zawarte są w niniejszym Standardzie oraz w Standardzie 1.6.2.

Spis treści

1. Interpretacja
2. Wytwarzanie produktów jajecznych
3. Sprzedaż stłuczonych jaj

Postanowienia

1. Interpretacja

Dla potrzeb niniejszego Kodeksu, przyjmuje się następujące definicje:

jajo to komórka rozrodcza w skorupce pozyskana od dowolnego gatunku ptaków, której skorupka jest pozbawiona widocznych pęknięć, śladów odchodów, ściółki lub jakichkolwiek innych obcych ciał;

produkty jajeczne to takie, które w części lub całości otrzymywane są z jaj w postaci płynnej, mrożonej lub suszonej; (produkt jajeczny to zawartość jajka).

widoczne pęknięcia to pęknięcia widoczne podczas prześwietlania.

2. Wytwarzanie produktów jajecznych

- (1) Zgodnie z punktem (2) produkty jajeczne podlegają pasteryzacji lub równoważnym procesom, które gwarantują, że produkty te będą spełniać mikrobiologiczne kryteria określone w Standardzie 1.6.1.
- (2) Punkt (1) nie ma zastosowania wobec niedetalicznej sprzedaży produktów jajecznych wykorzystywanych w produktach podlegających pasteryzacji lub równoważnym procesom tak, że produkty jajeczne użyte do ich przygotowywania będą spełniać mikrobiologiczne kryteria określone w Standardzie 1.6.1.

3. Sprzedaż stłuczonych jaj

- (1) Stłuczone jaja nie powinny być wykorzystane do celów cateringowych, ani podlegać sprzedaży detalicznej.
- (2) Produkty jajeczne uzyskane ze stłuczonych jaj nie powinny podlegać sprzedaży;
 - a) detalicznej,
 - b) do celów cateringowychMuszą być pasteryzowane lub poddane równoważnym procesom tak, by produkty te spełniały mikrobiologiczne kryteria określone w Standardzie 1.6.1.

Nota redakcyjna:

Standard 1.2.3 wprowadza obowiązek wyraźnego oznaczania niepasteryzowanych jaj i produktów jajecznych jednoznacznie określającego, że nie podlegały one procesowi pasteryzacji.

