**Канадські стандарти ідентичності: Том 2 – Оброблені яєчні продукти**

Цей документ включено шляхом посилання в [*Правила безпечної їжі для канадців*](https://inspection.canada.ca/english/reg/jredirect2.shtml?sfcrrsac)(SFCR). Будь-які зміни до цього документа необхідно вносити згідно з [Політика реєстрації CFIA шляхом посилання](https://inspection.canada.ca/about-cfia/acts-and-regulations/incorporation-by-reference/cfia-incorporation-by-reference-policy/eng/1450356693608/1450356805085).

**Інтерпретація**

**1.**У цьому томі застосовуються такі визначення.

«тверда яєчна речовина» означає яєчний жовток, яєчний білок або білок або яєчний жовток і яєчний білок або білок, які не містять шкаралупи або води. (суцільні твори)

«FDR» означає Положення про харчові продукти та ліки. (РАД)

«підсолоджувач» має те саме значення, що й у підрозділі B.01.001(1) Постанов про харчові продукти та лікарські засоби. (агент édulcorant)

«ціле яйце» означає білок або білок і жовток яйця, але не його шкаралупу. (oeuf entier)

**Стандарти**

**2. Рідке ціле яйце, сушене ціле яйце** і заморожені цілі яйця є продуктами, які відповідають стандартам, викладеним у розділі B.22.034 FDR та

* (a) у випадку рідкого цільного яйця та замороженого цільного яйця, містити принаймні 23,5% яєчних твердих речовин за вагою;
* (b) у випадку сушеного цілого яйця, містити не більше 5% води; і
* (c) містити не більше ніж
  + (i) 50 000 життєздатних бактерій на грам; і
  + (ii) 10 коліформних організмів на грам.

**3. Рідкий жовток, сушений жовток** і заморожений жовток є харчовими продуктами, які відповідають стандартам, викладеним у розділі B.22.035 FDR та

* (a) у випадку рідкого жовтка та замороженого жовтка, містити принаймні 43% яєчної твердої речовини за вагою; і
* (b) у випадку сухого жовтка, містити не більше ніж
  + (i) 5% води;
  + (ii) 50 000 життєздатних бактерій на грам; і
  + (iii) 10 коліформних організмів на грам.

**4. Рідкий яєчний білок** або рідкий білок, сушений яєчний білок або сушений білок і заморожений яєчний білок або заморожений білок є харчовими продуктами, які відповідають стандарту, викладеному в розділі B.22.036 FDR, і що

* (a) у випадку сухого яєчного білка або сухого білка містити не більше ніж
  + (i) 8% води, якщо він був висушений розпилювальним сушінням;
  + (ii) 16% води, якщо він був висушений шляхом сушіння на сковороді;
* (b) у випадку рідкого білка, висушеного білка та замороженого білка містити не більше ніж
  + (i) 10 000 життєздатних бактерій на грам; і
  + (ii) 10 коліформних організмів на грам.

**5. Рідка яєчна суміш, сушена яєчна суміш, заморожена яєчна суміш, рідка жовткова суміш, сушена жовткова суміш**і Frozen Yolk Mix – це продукти, які відповідають стандартам, викладеним у розділі B.22.037 FDR та

* (a) у разі рідкої суміші цільних яєць, суміші заморожених цілих яєць, суміші рідких жовтків і суміші заморожених жовтків містити сіль або підсолоджувач, або обидва, у кількості не більше 12% суміші за вагою;
* (b) містити не більше ніж
  + (i) 50 000 життєздатних бактерій на грам; і
  + (ii) 10 коліформних організмів на грам;
* (c) у випадку висушеної яєчної суміші, містити сіль або підсолоджувач, або обидва, у кількості не більше 32% суміші за вагою та воду в кількості не більше 5% суміші за вагою ; і
* (d) у випадку сухої жовткової суміші, містити сіль або підсолоджувач, або обидва, у кількості не більше 22% суміші за вагою та воду в кількості не більше 5% суміші за вагою.

**6.**(1) Рідкий яєчний продукт — це рідка їжа, для якої в цьому томі або в FDR не встановлено жодних стандартів, і яка містить принаймні 50% за вагою одного або кількох харчових продуктів, для яких стандарт встановлено в будь-якому розділів 2-5.

(2) Сушений яєчний продукт — це сушений харчовий продукт, для якого в цьому томі або в FDR не встановлено жодного стандарту, і який містить принаймні 50% за вагою одного або кількох харчових продуктів, для яких стандарт встановлено в будь-якому розділів 2-5.

(3) Заморожений яєчний продукт — це заморожений харчовий продукт, для якого в цьому томі або в FDR не встановлено жодних стандартів і який містить принаймні 50% за вагою одного або кількох харчових продуктів, для яких стандарт встановлено в будь-якому розділів 2-5.

#### Яєчні продукти

**B.22.032**Жодна особа не має права продавати будь-який продукт, що імітує ціле яйце, якщо це не продукт

* **(а)**виготовляється з рідкого, висушеного або замороженого яєчного білка або їх сумішей;
* **(б)**має рейтинг білка не менше 40, як визначено офіційним методом FO-1, Визначення рейтингу білка, 15 жовтня 1981 р.;
* **(c)**незважаючи на розділи D.01.009 та D.02.009, містить на 100 грамів готової до вживання основи,
  + **(і)**не менше ніж
    - **(А)**50 міліграмів кальцію,
    - **(Б)**2,3 міліграма заліза,
    - **(C)**1,5 міліграма цинку,
    - **(D)**130 міліграмів калію,
    - **(E)**1000 міжнародних одиниць вітаміну А,
    - **(F)**0,10 міліграма тіаміну,
    - **(G)**0,30 міліграма рибофлавіну,
    - **(H)**3,60 міліграм ніацину,
    - **(я)**1,60 міліграма пантотенової кислоти,
    - **(J)**0,20 міліграма вітаміну В6′,
    - **(K)**0,50 мкг вітаміну B12′,
    - **(L)**0,02 міліграма фолієвої кислоти, і
    - **(M)**2,0 Міжнародні одиниці альфа-токоферол і
  + **(іі)**не більше 3 міліграмів холестерину;
* **(d)**має співвідношення кальцію до фосфору не менше однієї частини кальцію до чотирьох частин фосфору; і
* **(д)**містить у загальній масі жиру будь-якого використаного жиру чи олії не менше 40 відсотків цис-цис-метиленових перерваних поліненасичених жирних кислот і не більше 20 відсотків насичених жирних кислот.

**B.22.033**Жодна особа не може продавати будь-який яєчний продукт, зазначений у розділах B.22.032, B.22.034, B.22.035, B.22.036 та B.22.037, для використання в якості їжі, якщо він не містить бактерій роду Salmonella, як визначено офіційним методом МФО-6, Мікробіологічне дослідження яєчних продуктів і рідких яєць, 30 листопада 1981 р.

* SOR/82-768, s. 73

**B.22.034**[S]. Рідке ціле яйце, сушене ціле яйце або заморожене ціле яйце

* **(а)**це продукт, отриманий шляхом видалення шкаралупи з корисних свіжих яєць або здорових яєць, що зберігаються, і
  + **(і)**у випадку сушеного цілого яйця, висушування продукту, або
  + **(іі)**у випадку замороженого цілого яйця, заморожування продукту; і
* **(б)**може
  + **(і)**містять сульфат алюмінію, регулятори pH і барвник бета-каротин,
  + **(іі)**у випадку рідкого цільного яйця, призначеного для сушіння, містити дріжджовий автолізат і може бути оброблено перекисом водню та каталазою, глюкозооксидазою та каталазою або дріжджами та відповідною бактеріальною культурою для бродіння глюкози, або
  + **(iii)**у випадку сушеного цілого яйця, містити речовини, що запобігають злежуванню.

**B.22.035**[S]. Рідкий жовток, сушений жовток або заморожений жовток

* **(а)**це продукт, отриманий шляхом видалення шкаралупи та яєчного білка з корисних свіжих яєць або здорових збережених яєць, і
  + **(і)**у випадку сухого жовтка, висушування продукту, або
  + **(іі)**у випадку замороженого жовтка, заморожування продукту та
* **(б)**може
  + **(і)**містять сульфат алюмінію, регулятори pH і барвник бета-каротин,
  + **(іі)**у випадку рідкого жовтка, призначеного для сушіння, містити дріжджовий автолізат і може бути оброблений перекисом водню та каталазою, глюкозооксидазою та каталазою або дріжджами та відповідною бактеріальною культурою для бродіння глюкози, або
  + **(iii)**у випадку сухого жовтка, містити речовини, що запобігають злежуванню.

**B.22.036**[S]. Рідкий яєчний білок (рідкий білок), сушений яєчний білок (висушений білок) або заморожений яєчний білок (заморожений білок)

* **(а)**це продукт, отриманий шляхом видалення шкаралупи та жовтка з корисних свіжих яєць або здорових збережених яєць, і
  + **(і)**у випадку сухого яєчного білка, висушування продукту, або
  + **(іі)**у випадку замороженого яєчного білка, заморожування продукту; і
* **(б)**може
  + **(і)**містять збивачі, сульфат алюмінію та регулятори pH,
  + **(іі)**у випадку рідкого яєчного білка, призначеного для сушіння, містить дріжджовий автолізат і може бути оброблений перекисом водню та каталазою, глюкозооксидазою та каталазою або дріжджами та відповідною бактеріальною культурою для бродіння глюкози,
  + **(iii)**у випадку рідкого яєчного білка та сухого яєчного білка, містити ліпазу або панкреатин, або
  + **(iv)**у випадку сухого яєчного білка, містити речовини, що запобігають злежуванню.

**B.22.037**[S]. Рідка яєчна суміш, сушена яєчна суміш, заморожена яєчна суміш, рідка жовткова суміш, сушена жовткова суміш або заморожена жовткова суміш

* **(а)**це продукт, отриманий шляхом додавання солі, підсолоджувача або обох до рідкого цільного яйця, сушеного цільного яйця, замороженого цільного яйця, рідкого жовтка, сухого жовтка або замороженого жовтка; і
* **(б)**може, у випадку висушеної суміші з цілих яєць або висушеної жовткової суміші, містити речовини, що запобігають злежуванню.
* **B.22.038(1)**Жодна особа не повинна використовувати загальну назву, згадану в розділах B.22.034 - B.22.037, для яєчного продукту, який був підданий процесу, відмінному від процесу, зазначеного в цих розділах, якщо цей процес призводить до зменшення кількості вітамінної або мінеральної поживної речовини, яка перед обробкою була присутня в 100 г яєчного продукту в кількості, що дорівнює щонайменше 10 відсоткам рекомендованого зваженого споживання поживної речовини, якщо кількість вітамінної або мінеральної поживної речовини не буде відновлено до кількості, яка був присутній до обробки.
* **(2)**Незважаючи на розділи D.01.009, D.01.011 та D.02.009, особа може додавати будь-який вітамін або мінеральну поживну речовину, зазначену в колонці II пункту 27 таблиці до розділу D.03.002, до будь-якого яєчного продукту, зазначеного в розділах B.22.034. до B.22.037, щоб відновити кількість вітамінів або мінеральних поживних речовин, яка була присутня в яєчному продукті до переробки.
* **(3)**У цьому розділі зважене рекомендоване споживання поживних речовин має те саме значення, що й у підрозділі D.01.001(1).