**ЗАДАЧА №1**

В аккредитованный испытательный лабораторный центр на исследование направлены образцы яиц куриных пищевых столовых, категория отборное (СО).

Срок годности 25 суток.

Условия хранения от 0°C до 20°C, относительной влажности воздуха 85-88%.

Энергетическая ценность: 157 ккал.

Произведено: ООО "ТД"Авдон", 450018, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Элеваторная, д. 1. ОАО "Птицефабрика" Башкирская".

ГОСТ Р 52121-2003

Результаты испытаний:

Масса 10 яиц – 635 г.

Состояние воздушной камеры – не подвижная или слегка подвижная.

Высота воздушной камеры – от 4 до 7 (среднее 5,5).

Состояние и положение желтка – прочный или слегка подвижный, мало заметный, для небольшого числа яиц – с небольшими отклонениями от центрального положения.

Цвет и вид желтков – желто-оранжевые, однородно окрашенные.

Плотность и цвет яйца – недостаточно плотный, светлый, прозрачный.

Состояние скорлупы – в одном яйце при овоскопировании обнаружены трещины на скорлупе. На нескольких яйцах пятна в виде потеков, занимающие менее 1:8 поверхности яйца.

Запах содержимого яиц – без постороннего запаха.

Запах и вкус омлета – свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха и вкуса.

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г (см3) - не более 30.

Бактерии рода кишечной палочки (колиформы) (г на см3) - не обнаружены.

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы – в 125,0 г не обнаружены.

Содержание левомицентина (хлорамфеникола), мг на кг – не обнаружено.

Содержание антибиотиков тетрациклиновой группы (мг на кг) – 0,06.

Токсичные элементы (мг на кг):

Свинец – 0,01.

Кадмий – 0,009.

Ртуть – 0,01.

Пестициды (мг на кг):

ГХЦГ-изомеры – 0,05.

ДДТ и его метаболиты – не обнаружены.

Дайте заключение и определите дальнейшие пути спользования.