

## МСИ 241-ЯП

### Определение показателей качества яиц и продуктов их переработки Порошок яичный (меланж)

**Предполагаемые участники МСИ:** испытательные лаборатории, занимающиеся анализом физико-химических свойств и состава яиц и продуктов их переработки.

**Образец для проведения МСИ:** образец порошка яичного по ГОСТ 30363-2013, достаточно однородный и стабильный по отношению к определяемым показателям, которые были установлены посредством измерений на ГЭТ 173-2013 и ГВЭТ 176-1-2010, ГВЭТ 208-2016.

**Определяемые показатели:** «массовая доля влаги (влажность)», «массовая доля белка», «массовая доля жира». Участники могут выполнить измерение всех или части указанных показателей с использованием методик по своему выбору.

**Ожидаемые диапазоны значений** определяемых показателей указаны в инструкции по применению, прилагаемой к образцу для проведения МСИ.

**Доставка участникам образцов для проведения МСИ и сопроводительной документации** осуществляется транспортными компаниями СПСР («Гепард-экспресс»), DHL, TNT и др., гарантирующими сохранность содержимого упаковки и минимальные сроки доставки.

**Статистическая обработка полученных результатов** в соответствии с ГОСТ Р ИСО 13528.

**Оценивание характеристик функционирования лабораторий** по ГОСТ ISO/IEC 17043-2013, Приложение В. и ГОСТ Р ИСО 13528, р.7