Тестирование Яйца куриного пищевого

1. Описание объекта тестирования:

Яйцо куриное, пищевое, категории СО. птицефабрики «ХУ»

1. Функции, нуждающиеся в тестировании:

Соответствие яйца основному параметру пищевое – пригодность к употреблению в пищу

Соответствие яйца заявленным производителем параметрам и категории.

1. Качество и условия прохождения теста:

Продукт по завершении тестирования соответствует заявленным производителем критериям, отклонения возможны только в не влияющих на ключевые свойства моментах (глубина цвета желтка, цвет скорлупы, наличие загрязнения на скорлупе)

1. Критически важные факторы для успешного тестирования:

Предоставление производителем продукта с надлежащим сроком годности, от соответствующей птицы – курицы.

1. Риски

Не получение продукта от надлежащей птицы – замена куриного яйца на яйцо другой птицы

Предоставление яйца прошедшего тепловую обработку, следовательно не проходящего по категории «сырое». Предоставление яйца для выведения птицы(под инкубатор).

1. Ресурсы

Используются предоставленные производителем данные (данные упаковки), подручное оборудование (вода, емкость для воды, осветительные лампу, твердая поверхность - стол,

Кухонные приборы(нож, вилка)

1. Документация

Описание на упаковке, письмо от пользователя Михаил Шишкин от 14.10.2020, файл «Домашка #1», шаблон тест-плана <https://veraksoff.info/test-plan/#chto-takoe-test-plan> , вводная лекция.

1. Стратегия

Вводные данные: Наличие яйца в упаковке

Методы используемого тестирования: Функциональное и не функциональное

Уровень тестирования: средний

1. Срок проведения тестирования до 22.10.2020

**Тест-кейсы**

**1. Проверка яйца на соответствие описанию на упаковке**.

Шаги:

а) Изучить требования на упаковке

б) Проверить размер яйца,

в) взвесить яйцо на кухонных весах для проверки веса

Ожидание: яйцо соответствует виду и весу заявленному на упаковке

**2. Проверка оболочки на явные повреждения**

Шаги:

а) Извлечь яйцо из упаковки

б) Изучить скорлупу на наличие видимых повреждений

Ожидание: яйцо не имеет четко видимых явных трещин и вмятин, на скорлупе отсутствуют четко выраженные признаки повреждения.

**3. Проверка яйца на скрытые повреждения**

Шаги:

а) Изучить требования на упаковке

б) Проверить размер яйца,

в) взвесить яйцо на кухонных весах для проверки веса

Ожидание: яйцо соответствует виду и весу заявленному на упаковке

**4. Проверка яйца на скрытые повреждения**

Шаги:

а) Используем емкость с водой

б) Опустить яйцо в емкость с водой

в) Проверить появление пузырьков воздуха отходящих от скорлупы

Ожидание: от поверхности не отходят пузырьки воздуха – скорлупа не имеет скрытых повреждений.

**5. Проверка яйца на то, что оно является яйцом**

Шаги:

а) Используем емкость

б) Аккуратно разбить яйцо

в) Поместить содержимое в емкость

Ожидание: В емкости видны четко дифференцированный белок и желток

**6. Проверка яйца на свежесть без разрушения оболочки**

Шаги:

а) Используем емкость с водой

б) Поместим в воду яйцо

Ожидание: Яйцо не поднимается на поверхность, лежит на дне емкости

**7. Проверка яйца на свежесть в условиях торговой точки**

Шаги:

а) Используем прибор овоскоп предоставленный ТТ

б) Поместим яйцо на прибор

в) включить подсветку

Ожидание: В просвет отражается желток, позиционированный по центру, без затемнений или со слабо выраженными затемнениями.

**8.** **Проверка яйца на свежесть с повреждением оболочки**

Шаги:

а) Используем емкость

б) Аккуратно разбить яйцо

Ожидание: В емкости видны четко дифференцированный белок и желток, отсутствует посторонний неприятный запах.

**9.Проверка яйца на наличие тепловой обработки**

Шаги:

а) Разместить яйцо на твердой поверхности

б) Попробовать раскрутить яйцо вокруг своей оси

Ожидание: Яйцо слабо вращается вокруг своей оси.

**10.Проверка степени загрязнения яйца**

Шаги:

а) Проверить скорлупу на наличие посторонних вкраплений на скорлупе

Ожидание: Загрязнение умеренное, без признаков синтетической грязи

**11. Проверка яйца на крепкость при нахождении в упаковке**

Шаги:

а) уронить упаковку яиц

Ожидание: В упаковке пострадала не более 2/3 яиц

**12.Проверка яйца на соответствие СанПинам**

Шаги:

а) Проверить яйцо на наличие положенной маркировки на скорлупе.

Ожидание: на яйце находится штамп соответствующий маркировке на упаковке с указанием категории и срока годности.

**13. Проверить пищевые качества способом варки в крутую**

Шаги:

а) Поместить яйцо в емкость

б) Довести до кипения варить в течении 5 минут

Ожидание: По истечении 5 минут, после удаления скорлупы наблюдаем плотный белок четко выраженной формы, при разделении в середине видим четко локализованный желток без признаков жидкости. Неприятный посторонний запах отсутствует.

**14.Проверить пищевые свойства яйца после нахождения в холодильнике при температуре ниже нуля(не более -10) не более 3 часов для подтверждения срока годности.**

Шаги:

а) Поместить яйцо в холодильник в морозильное отделение

б) подождать 3 часа

в) разбить яйцо

Ожидание: Яйцо не имеет признаков замерзания, в белковой массе отсутствуют вкрапления кристаллов льда

**15. Проверить свойства яйца при смешении с жидкостью**

а) Поместить яйцо в посуду

б) смешать с небольшим количеством, не более 50мл воды при помощи венчика

Ожидание: Получится мутная немного неоднородная жидкость-эмульсия светло-желтого цвета.