

## ЗАДАНИЕ 2 – ТЕСТИРОВАНИЕ НА ОСНОВЕ ТРЕБОВАНИЙ

Название объекта - **яйцо куриное, белое**

Описание процесса тестирования и его результатов

| Свойства                             | Описание процесса тестирования                                 | Ожидаемый результат  | Реальный результат   |
|--------------------------------------|--|--|--|
| цвет                                 | визуальное определение цвета яйца                              | белый  | белый  |
| срок и температура хранения          | определение срока хранения и температуры хранения яйца         | при температуре от 0 до 20 градусов по Цельсию<br><br>не более 25 суток  | температура хранения 7 градусов по Цельсию<br><br>срок хранения определить не удалось ввиду отсутствия данных о дате производства яйца |
| масса                                | определение массы яйца при помощи бытовых весов                | более 55 г   | 66 г   |
| состояние и положение желтка и белка | определение состояния желтка и белка яйца при помощи овоскопа  | прочные, малозаметные, могут слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального и периферийного положений | тестирование не проводилось по причине отсутствия овоскопа   |
| состояние содержимого яйца           | определение состояния содержимого яйца путем вскрытия скорлупы | не должно иметь посторонних запахов  | содержимое яйца не имеет посторонних запахов   |
| состояние скорлупы                   | визуальный осмотр скорлупы                                     | должна быть чистой и неповреждённой  | скорлупа чистая, неповрежденная  |
| маркировка яйца                      | визуальный осмотр скорлупы                                     | на скорлупе допустима маркировка, выражающая принадлежность к производителю  | на скорлупе имеется маркировка красного цвета о производителе «ПФСИН» и данные о категории яйца «СО»                                   |