

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 не более 25 суток	температура хранения 7 градусов по Цельсию 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»