

Объект тестирования: Куриное яйцо (столовое) для использования в пищу
Упаковка: картонная на 10 штук
Объект использования: Покупатель (Физическое лицо)

ID	Test case	Test description	Expected Result	Result	Comment
1	Наличие изготовителя на упаковке	Визуально осмотрим лицевую и заднюю часть на коробке для проверки наличия изготовителя	Изготовитель указан		
2	Наличие номера ГОСТа на упаковке	Визуально осмотрим лицевую и заднюю часть на коробке для проверки наличия ГОСТа	ГОСТ 31654-2012 ("Яйца куриные пищевые. Технические условия") указан		
3	Наличие даты сортировки на упаковке	Визуально осмотрим лицевую и заднюю часть на коробке для проверки наличия срока сортировки	Дата сортировки указана		
4	Наличие категории на упаковке	Визуально осмотрим лицевую и заднюю часть на коробке для проверки наличия категории на упаковке	1. Категория указана 2. Категория на упаковке соответствует категории на яйце 3. Категория нанесена качественно, надписи не расплываются и четко читаются		
5	Наличие защитных механизмов на коробке	Визуально осматриваем наличие защитных механизмов	При переворачивании упаковки, яйца не выпадают		
6	Яйцо соответствует размеру указанной на упаковке и на яйце категории	Измеряем яйцо и сравниваем размер в соответствии с параметрами указанными в ГОСТ 31654-2012 ("Яйца куриные пищевые. Технические условия")	Размеры совпадают		
7	Количество яиц указанных на упаковке соответствует количеству яиц в упаковке	Сравнить количество яиц на упаковке и в упаковке	Количество яиц совпадает		
8	Осмотр яйца	Визуально осматриваем яйцо со всех сторон	1. Яйцо не течет 2. Скорлупа не треснута 3. Цвет и структура равномерные		
9	Проверка на свежесть через погружение в воду	Погружаем яйцо в холодную воду	Яйцо лежит на дне, не всплывает		
10	Проверка белка и желтка	Разбить яйцо	1. Желок выпуклый 2. Белок вязкий и плотно собран вокруг желтка		
11	Проверка яйца через овоскоп	Положить яйцо в овоскоп	1. Признаков плесени нет 2. Признаков тухлого яйца нет 3. Признаков зародыша нет 4. Кровеносных сосудов нет		
12	Приготовление яйца вкрутую	1. Согреть яйца до комнатной температуры, если были в холодильнике 2. Опустить яйца в горячую воду 3. На небольшом огне варить 7 минут после закипания 4. После варки поместить яйца в ледяную воду	Яйцо с мягким белком и твердым желтком		
13	Приготовление яйца всмятку	1. Опустить яйца в закипающую воду 2. Довести до кипения и варить 3 минуты	Яйцо с мягким белком и жидким желтком		
14	Приготовления яйца пашот	1. Вскипятить воду 2. После закипания, помешать, до образования воронки 3. В образованную воронку разбить яйцо 4. Через 3 минуты достать	Яйцо приплюснуто с жидким белком		
15	Приготовления яйца в мешочек	1. Дождаться закипания воды 2. Варить 4 минуты 3. После варки поместить в холодную воду 4. Разбить скорлупу ложечкой и очистить с тупого конца	Яйцо с плотным белком и жидким желтком		