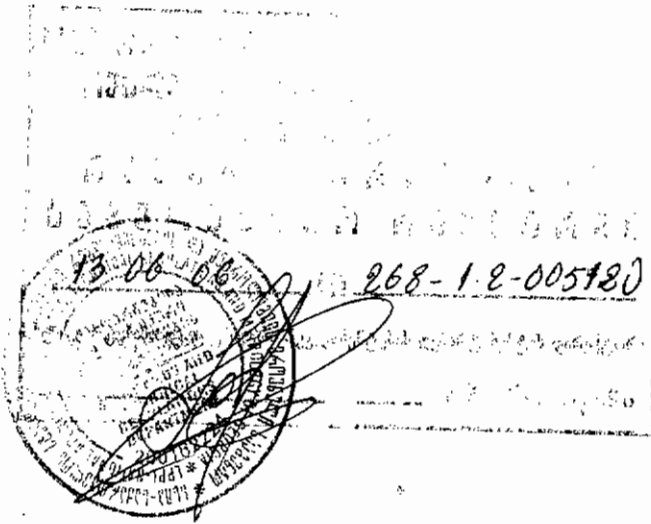


მსტ 20769010-001-2006

მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი
არასთან "ჯორჯიან ექსპ"

თბილისი
2006წ



ჯგუფი 6 17
 სამტეგეცებ
 შპს "ჯორჯიან ეკო"-ს
 დირექტორი *ქეთევან ლალავიძე*
 2006წ.

მ ე წ ა რ მ ე ს უ ბ ი ე კ ტ ი ს ს ტ ა ნ დ ა რ ტ ი

არაჟანი
 "ჯორჯიან ეკო"
 პკ 15.51.52

მსტ 20769010-001-2006
 პირველად

მოქმედების ვადა
 13.06.06 -დან
 13.06.11 -მდე

წინააღმდეგარე მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი ვრცელდება არაჟანზე, რომელიც გამოიყენება ნატურალური ან აღდგენილი ნორმალიზებული პასტერიზებული ნაღების შედგენით რემეჟავა ბაქტერიების სუფთა კულტურებზე დამზადებული დედოთი, ბიფიდობაქტერიული კონცენტრატის დამატებით ან მის გარეშე.

არაჟანი განკუთვნილია საკვებში უშუალოდ მოხმარებისათვის, სავაჭრო ქსელში და საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში რეალიზაციისათვის.

1. ა ს ტ რ ტ ი მ ე ნ ტ ი

1.1. არაჟანი ცხიმის მასური წილის მიხედვით მზადდება შემდეგი სახეობის:

- არაჟანი 10% ცხიმოანი; არაჟანი 10% ცხიმოანი ბიფილობაქტერიული დანამატით
- არაჟანი 15% ცხიმოანი; არაჟანი 15% ცხიმოანი ბიფილობაქტერიული დანამატით
- არაჟანი 20% ცხიმოანი; არაჟანი 20% ცხიმოანი ბიფილობაქტერიული დანამატით
- არაჟანი 25% ცხიმოანი; არაჟანი 25% ცხიმოანი ბიფილობაქტერიული დანამატით
- არაჟანი 30% ცხიმოანი; არაჟანი 30% ცხიმოანი ბიფილობაქტერიული დანამატით
- არაჟანი 36% ცხიმოანი; არაჟანი 36% ცხიმოანი ბიფილობაქტერიული დანამატით
- არაჟანი 40% ცხიმოანი; არაჟანი 40% ცხიმოანი ბიფილობაქტერიული დანამატით

2. ტექნიკური მოთხოვნები

2.1 არაჟანი უნდა დამზადდეს წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნის შესაბამისად, დამამზადებელი საწარმოს ხელმძღვანელის მიერ დამტკიცებული ტექნოლოგიური ინსტრუქციის მიხედვით და რძის მრეწველობის საწარმოებისათვის დამტკიცებული სანიტარული წესების დაცვით.

2.2. არაჟნის დასამზადებლად გამოიყენება შემდეგი ნედლეული და მასალა:

- რძე ძროხის მოთხოვნები შესყიდვისას გოსტ 13264-ის მიხედვით;
- რძე მშრალი გოსტ 4495-ის მიხედვით;
- რძე მშრალი, ცხიმგაცლილი გოსტ 10970-ის მიხედვით;
- ნაღები ძროხის რძიდან რსტ 149-ის მიხედვით;
- ბიფილობაქტერიული დანამატი (სანწლად 2.3.2.000.2 ნაწილი III მუხლი 654 თავი 7) შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- ნაღები მშრალი გოსტ 1349-ის მიხედვით;
- კარაქი ძროხის გოსტ 37-ის მიხედვით;
- რძე მშრალი, ცხიმმოუხდელი და ცხიმგაცლილი, იმპორტული სერტიფიკატის მიხედვით;
- კარაქი ძროხის იმპორტული შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- ცხიმი მცენარეული შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- სახამებელი კარტოფილის გოსტ 7699-ის მიხედვით;
- სახამებელი სიმინდის გოსტ 7697-ის მიხედვით;
- ბაქტერიული დედო და ბაქტერიული კონცენტრატი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- პეპსინის საკვები ღორის ან საქონლის, მაჭიკის ფხვნილი ან რძე შემადგენელი ფერმენტული პრეპარატები შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- წყალი სასმელი გოსტ 2874-ის მიხედვით;
- შესაფუთი მასალები სსტ 49-ის მიხედვით;

2.3. ორგანოლექტიკური მაჩვენებლების მიხედვით არაჟანი უნდა შეესაბამებოდეს I-ლ ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი I

მაჩვენებლის დასახელება	არაუნის დახასიათება						
	10% ცხმ	15% ცხმ	20% ცხმ	25% ცხმ	30% ცხმ	36% ცხმ	40% ცხმ
კონსიტენცია	ერთგვაროვანი, ზომიერად სქელი, გარეგნულად პრიალა. დასაშვებია არასაკმარისად სქელი, ოდნავ ბლანტი, ჰაერის თითო-ორი ბუშტუკის არსებობა, უმნიშვნელო მარცლოვნება						
გემო და სუნი	სუფთა, რძემჟაფური, პასტერიზებული პროდუქტისათვის დამახასიათებელი გამოხატული გემოთი და არომატით. დასაშვებია სუსტად გამოხატული საკვების გემონაკრობა						
ფერი	თეთრი კრემისფერი ელფერით, თანაბრად მთელ მასაში						

2.4 ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლებით არაუანი უნდა შეესაბამებოდეს მე-2 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი II

მაჩვენებლის დასახელება	არაუნის დახასიათება						
	10% ცხმ	15% ცხმ	20% ცხმ	25% ცხმ	30% ცხმ	36% ცხმ	40% ცხმ
ცხიმის მასური წილი, %, არანაკლებ მჟავიანობა °T, ტემპერატურა საწარმოდან გამოშვების დროს C° არა უმეტეს ფოსტუაზა ბიფიდობაქტ. დანამატის მას. წილი მგ-ში 100გ. პრ-ში სახამებლის მასური წილი არა უმეტეს 100 კგ. პრ-ში	10%	15%	20%	25% 60-დან 100-მდე	30%	36%	40%
				8 არ დაიშვება			
	3	3	3	3	3	3	3
				0.5			

შენიშვნა: დასაშვებია არაჟნის ცალკეულ შეფუთულ ერთეულებში ცხიმის მასური წილის გადახრა 1%-ით. ცხიმის მასური წილი საშუალო ნიმუშში უნდა შეესაბამებოდეს მე-2 ცხრილში მითითებულ ნორმებს.

2.5. ტოქსიკური ელემენტების, მიკროტოქსინების, ანტიბიოტიკების, პორბინალური პრეპარატების და პესტიციდების შემცველობა არაჟანში არ უნდა აღემატებოდეს ნორმებს, რომლებიც დადგენილია ჯანმრთელობის დაცვის სამინისტროს მიერ, სასურსათო ნედლეულის და კვების პროდუქტების ხარისხის მედიკო-ბიოლოგიურ მოთხოვნებში და სანიტარულ ნორმებში სანწლადან 2.3.2.000-00 არაჟნის მიმართ.

2.6. რადიონუკლიდების შემცველობა არაჟანში არ უნდა აღემატებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებულ ნორმებს.

2.7. მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების მიხედვით არაჟანი უნდა შეესაბამებოდეს მე-3 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი III

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმა არაჟნისათვის
ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები 0.01სმ ³ პროდუქტში	არ დაიშვება
პათოგენური მიკროორგანიზმები მათ შორის სალმონელები, 25 სმ ³ პროდუქტში	არ დაიშვება
S.aureus 1 სმ ³ პროდუქტში	არ დაიშვება

3. მიღების წესები

3.1. არაჟნის მიღება წარმოებს გოსტ 26809-ის მიხედვით;

3.2. მზა პროდუქციის ყოველი პარტია საწარმოდან გამოშვების წინ უნდა შემოწმდეს საწარმოს ტექნიკური კონტროლის განყოფილების (ლაბორატორიის) მიერ ორგანოლექტიკური და ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლების მიხედვით წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნებთან შესაბამისობაზე და გაფორმდეს ხარისხის მოწმობით, რომელშიც მითითებულია:

-- მოწმობის ნომერი;

- დამამზადებელი საწარმოს დასახელება და მისამართი;
- პროდუქტის სრული დასახელება და პარტიის ნომერი;
- ადგილის რაოდენობა და მასა ნეტო;
- ანალიზის მონაცემები პროდუქტის ცხიმის მასური წილის, მჟავიანობის, ტემპერატურისა და ორგანოლექტიკური შეფასების მიხედვით;
- პროდუქტის გამოშვების თარიღი და საათი ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრების მომენტიდან;
- რეალიზაციის ვადის საბოლოო თარიღი;
- წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა.

3.3. ხარისხის მოწმობის დედანი ინახება დამამზადებელ საწარმოში, ხოლო დოკუმენტში, რომელიც თან ახლავს პროდუქციას რეალიზაციაში, მითითებული უნდა იყოს ხარისხის მოწმობის ნომერი, პროდუქციის გამომუშავების თარიღი და რეალიზაციის საბოლოო ვადის თარიღი და საათი.

3.4. ტოქსიკური ელემენტების, მიკოტოქსინების, ჰორმონალური პრეპარატების, ანტიბიოტიკების, პესტიციდების და რადიონუკლიდების შემცველობის კონტროლი ტარდება ჯანმრთელობის დაცვის ორგანოების მიერ დადგენილი წესით.

4. გამოცდის მეთოდები

4.1. სინჯების აღება და მათი მომზადება საანალიზოდ წარმოებს გოსტ 26809-ის მიხედვით.

4.2. გამოცდის მეთოდები: ცხიმის მასური წილის განსაზღვრა გოსტ 5867-ის, მჟავიანობის გოსტ 3624-ის, მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების გოსტ 9225-ის, ფოსფატაზის გოსტ 3623-ის მიხედვით.

4.3. ტოქსიკური ელემენტების განსაზღვრას ატარებენ გოსტ 26929-ის, გოსტ 26927-ის, გოსტ 26930-ის, გოსტ 26931-ის, გოსტ 26932-ის, გოსტ 26933-ის და გოსტ 26934-ის მიხედვით.

4.4. რადიონუკლიდების, აფლატოქსინების, ანტიბიოტიკების, ჰორმონალური პრეპარატების ნარჩენი რაოდენობის განსაზღვრა წარმოებს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ ჰიგიენურ მონიტორინგში სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი სანწიდან 2.3.2.000-00-ის გოსტ 23452-ის მიხედვით;

4.5. ანალიზები პათოგენურ მიკროორგანიზმებზე ტარდება საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებული მეთოდებით.

5. შეფუთვა, ნიშანდობა, ტრანსპორტირება და შენახვა

5.1. არაჟანი უნდა შეიფუთოს სამომხმარებლო და სატრანსპორტო ტარაში. სამომხმარებლო ტარაში იფუთება ყველა სახეობის არაჟანი. სამომხმარებლო ტარაში შესაფუთად გამოიყენება მინის ტარა III ტიპის ნომინალური ტევადობით 200, 300, 400, 500სმ³ და IV ტიპის ნომინალური ტევადობით 250სმ³ გოსტ 15844-ის მიხედვით.

ჭიქები კომბინირებული მასალისაგან, ნომინალური ტევადობით 150, 200, 240, 250, 300, 350, 400, 500სმ³ სსტ 49-ის მიხედვით.

კოლოფები ან პაკეტები ნომინალური ტევადობით 150, 200, 240, 250, 300, 350, 400, 500სმ³ დამზადებული პოლისტიროლის ლენტის ან მრავალფენოვანი პოლისტიროლის ლენტისაგან სსტ 49-ის მიხედვით, პოლიენილქლორიდული აფსკისაგან გოსტ 25250-ის მიხედვით და პოლიეთილენის ლენტისაგან შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით.

არაჟანი შეიძლება შეიფუთოს სხვა სახის სამომხმარებლო და სატრანსპორტო ტარაში თუ ის დამზადებულია რძის პროდუქტებისაგან განკუთვნილი შესაფუთი მასალისაგან და ნებადართულია ჯანმრთელობის დაცვის ორგანოების მიერ.

5.2 არაჟანის მასა, ნეტო სამომხმარებლო ტარაში უნდა შეესაბამებოდეს მე-4 ცხრილში მითითებულ მითხოვნებს.

ცხრილი 4

სამომხმარებლო ტარის ნომინალური ტევადობა სმ ³	პროდუქციის მასა ნეტო სამომხმარებლო ტარაში გ-ში
150	150±4
200	200±6
240	240±7
250	250±7
300	300±8
350	350±8
400	400±9
450	450±9
500	500±10

5.3. არაჟნიანი მინის ტარა უნდა დაიხუფოს თაღფაქით ალუმინის ფოლგისაგან გოსტ 745-ის მიხედვით

სხვა სახის სამომხმარებლო ტარა უნდა დაიხუფოს იმ ხერხით, რომელიც უზრუნველყოფს პროდუქტის სრულად შენახვას ვაკუუმის ქვეშ.

5.4. არაყანი სამომხმარებლო ტარაში საწარმოდან გამოშვებული უნდა იქნეს მავთულის ან პოლიმერული მასალის მრავალჯერადი გამოყენების ყუთებში შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით; ხის ყუთებში გოსტ 11354-ის მიხედვით ან მუყაოს ყუთებში გოსტ 13512-ის და გოსტ 13513-ის მიხედვით, მასით ნეტო არაუმეტეს 15კგ. აგრეთვე კონტეინერებში შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით.

5.5. ალუმინის ფოლგის თაღფაკზე პოლისტიროლის ჭიქაზე ან კოლოფზე ტიპოგრაფიული წესით ან გადაურეცხავი საღებავებით უნდა გაკეთდეს შემდეგი აღნიშვნები:

საწარმო-დამამზადებლის დასახელება და სასაქონლო ნიშანი;

პროდუქტის სახეობის სრული დასახელება;

მასა ნეტო;

რიცხვი ან დღე რეალიზაციის საბოლოო ვადისა;

წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;

ინფორმაციული მონაცემები პროდუქტის კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ. სერტიფიცირებულ პროდუქციას უკეთდება შესაბამისობის ეროვნული ნიშანდება სსტ 1.11-ის მიხედვით.

5.6. სატრანსპორტო ნიშანდება გოსტ 14192-ის მიხედვით გამაფრთხილებელი ნიშნის "მალფუჭადი ტვირთი" აღნიშვნით.

5.7. არაყნის რეალიზაცია სავაჭრო ქსელში უნდა ხორციელდებოდეს 100გ. პროდუქტის კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ ინფორმაციული მონაცემების არსებობისას.

5.8. საქართველოში სარეალიზაციოდ დამზადებული პროდუქციის ნიშანდება სრულდება ქართულ ენაზე, ხოლო მის ფარგლებს გარეთ მიწოდების დროს ქართულ ენასა, ერთ-ერთ საერთაშორისო ან დამკვეთის ენაზე. სამომხმარებლო ტარაში შეფუთულ არაყნიან ყუთებზე აწებებენ ეტიკეტს ან ჰკიდებენ იარლიყს სასერტიფიკაციო ნიშანდებით.

5.9. არაყნის ტრანსპორტირება მომხმარებლამდე წარმოებს ავტორეფრიჟერატორებში, იზოტიერმულ ან დახურულ ძარიან ავტომანქანებში, საავტომობილო ტრანსპორტით "მალფუჭებადი ტვირთების" გადაზიდვაზე მოქმედი წესების შესაბამისად.

დასაშვებია პროდუქტის ტრანსპორტირება ღია ავტოტრანსპორტით მოკლე მანძილზე (ერთი ქალაქის ფარგლებში) თუ არაყნიანი კალათები და ყუთები აუცილებლად დაფარული იქნება ბრეზენტით ან მისი შემცველი მასალით.

5.10. არაყანი უნდა ინახებოდეს $6 \pm 2^{\circ}\text{C}$ ტემპერატურაზე, არაუმეტეს 72 მთ. ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრების მომენტიდან, მათ შორის დამამზადებელ საწარმოში არაუმეტეს 36 საათისა. $0 \pm 2^{\circ}\text{C}$ ტემპერატურაზე არაყნის შენახვა ხდება 5 დღე-ღამის განმავლობაში.

7
საქართველოს
საქართველოს
საქართველოს

მსტ 20769010-001-2006

5.11 ჰერმეტიკულად შეფუთული არაფენის შენახვა ხდება $0\pm 2^{\circ}\text{C}$ ტემპერატურაზე 7 დღე-ღამის განმავლობაში.

6. დამამზადებლის გარანტია

6.1. დამამზადებელი იძლევა გარანტიას წინაშედებარე სტანდარტის მითხოვნებთან არაფენის შესაბამისობის გარანტიას თუ დაცული იქნება ტრანსპორტირებისა და შენახვის პირობები.

შემუშავებულია
შპს "ჯორჯიან ეკო"-ს
ტექნოლოგი გ. ბიძინაშვილი
"მ" 063 63 2006წ.

არაჟანის კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულების ძირითადი მაჩვენებლები
(100გ პროდუქტზე გაანგარიშებით)

პროდუქციის დასახელება	ცილა გ	ცხიმი გ	ნახშირწყლები გ	ვიტამინები მ/გ		ენერგეტიკული ღირებულება კკალ
				A2	B	
არაჟანი 10% ცხიმოვანი	3,0	10,0	2,9	0,06	0,10	115
არაჟანი 15% ცხიმოვანი	2,9	15,0	3,0	0,15	0,10	160
არაჟანი 20% ცხიმოვანი	2,8	20,0	3,2	0,15	0,11	206
არაჟანი 25% ცხიმოვანი	2,6	25,0	2,7	0,17	0,10	248
არაჟანი 30% ცხიმოვანი	2,4	30	3,1	0,23	0,10	294
არაჟანი 36% ცხიმოვანი	2,4	36	2,6	0,27	0,10	346
არაჟანი 40% ცხიმოვანი	2,4	40	2,6	0,30	0,10	381

სტანდარტში გამოყენებული ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციის

ჩამონათვალი

ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციის აღნიშვნა	ჯგუფის ნომერი	პუნქტის ნომერი
გოსტ 37-91	617	2.2.
გოსტ 1349-85	617	2.2.
გოსტ 2874-82	608	2.2.
გოსტ 3623-73	619	4.2.
გოსტ 3624-67	619	4.2.
გოსტ 4495-87	617	2.2.
გოსტ 5867-90	619	4.2.
გოსტ 7697-90	643	2.2.
გოსტ 7699-90	643	2.2.
გოსტ 9225-84	619	4.2.
გოსტ 10970-87	617	2.2.
გოსტ 11354-82	დ71	5.4.
გოსტ 13264-88	617	2.2.
გოსტ 13512-91	დ74	5.4.
გოსტ 13513-86	დ74	5.4.
გოსტ 14192-77	დ79	5.6.
გოსტ 15844-80	დ92	5.1.
გოსტ 23452-79	619	4.4.
გოსტ 25250-88	ლ27	5.1.
გოსტ 26809-86	619	3.1.4.1
გოსტ 26927-86	609	4.3.
გოსტ 26929-86	609	4.3.
გოსტ 26930-86	609	4.3.
გოსტ 26931-86	609	4.3.
გოსტ 26932-86	609	4.3.
გოსტ 26933-86	609	4.3.
გოსტ 26934-86	609	4.3.
რსტ 149-75	617	2.2.
სსტ 1.11.98	—	5.5.
სსტ 49-2003	—	2.2.
სანწყდან 2.3.2.000-00	—	2.5.
გოსტ 745-79	3 53	5.3.

შეთანხმების ფურცელი

შეთანხმებულია:

სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის
ტკ-17 "ხორცი, რძე და მათი გადამამუშავების
პროდუქტები"-ს თავმჯდომარე *თაყაიშვილი* ა. ფალავანდიშვილი

„05 06 2006 წ.



სტანდარტიზაციის
საქართველოს
საქართველოს
სტანდარტიზაციის
საქართველოს