

მსგ 20964817-001-2009

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

კარაქი ნაღების და კომბინირებული „სამგორი-“

თბილისი

საქართველოს რესპუბლიკის  
 ეკონომიკისა და მდგრადი განვითარების  
 მინისტრის საკანონმდებლო  
 ადმინისტრაციის განყოფილება

ჯგუფი 6 17

15.06.09 № 262-12-005928  
 საინჟინერო-ტექნიკური რეგულაციების დეპარტამენტის დირექტორი  
 ბ. ბორჯომიანი

ვამტკიცებ  
 შეზღუდული  
 პასუხისმგებლობის  
 საზღვარში  
 დირექტორი  
 სამგორი-07"-ის  
 მ. ცინცაბაძე  
 2009წ

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

კარაქი ნაღების და კომბინირებული  
 „სამგორი“  
 კ.კ 15.51.30

მსტ 20964817-001-2009

პირველად

მოქმედების ვადა 15.06.09-დან  
 15.06.14-მდე

წინამდებარე მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი ვრცელდება კარაქზე: კომბინირებული კარაქი, „სამგორი“, ნაღების კარაქი, „სამგორი“, შოკოლადის კარაქი, „სამგორი“ ( შემდგომ ტექსტში კარაქი), კომბინირებული კარაქი მზადდება რძის ნაღების, ნაღების კარაქის და მცენარეული ცხიმის (რძის ცხიმის ანალოგიური) სპეციალური დამუშავებით, შემავსებლების შეტანით და დაფასოებით სამომხმარებლო ტარაში რძის მრეწველობის წარმოებისათვის დადგენილი სანიტარული წესების დაცვით.

პროდუქტი განკუთვნილია საკვებად და საეკატრო ქსელში რეალიზაციისათვის.

საქართველოს რესპუბლიკის  
 ეკონომიკისა და მდგრადი განვითარების  
 მინისტრის საკანონმდებლო  
 ადმინისტრაციის განყოფილება

1 ტექნიკური მოთხოვნები

1.1 კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს წინამდებარე მეწარმე სუბიექტის სტანდარტის ოთხოვნებს და მზადდებოდეს დადგენილი წესით დამტკიცებული ტექნოლოგიური ნსტრუქციისა და რეცეპტურის მიხედვით, სანიტარული წესებისა და ნორმების პაცვით.

1.2 ცხიმის მასური წილის შემცველობის მიხედვით ნაღების კარაქი მზადდება: 82,5%, 72,5%, 60%

ცხიმის მასური წილის შემცველობის მიხედვით კომბინირებული კარაქი მზადდება:

-ცხიმის მასური წილით 82,5 %. მათ შორის:

- ა) ნაღების კარაქი 70%, მცენარეული ცხიმი 30%;
- ბ) ნაღების კარაქი 65%, მცენარეული ცხიმი 35%;
- გ) ნაღების კარაქი 60%, მცენარეული ცხიმი 40%;
- დ) ნაღების კარაქი 55%, მცენარეული ცხიმი 45%;
- ე) ნაღების კარაქი 50%, მცენარეული ცხიმი 50%;
- ვ) ნაღების კარაქი 45%, მცენარეული ცხიმი 55%;
- ზ) ნაღების კარაქი 40%, მცენარეული ცხიმი 60%;
- თ) ნაღების კარაქი 35%, მცენარეული ცხიმი 65%;
- ი) ნაღების კარაქი 30%, მცენარეული ცხიმი 70%;
- კ) ნაღების კარაქი 25%, მცენარეული ცხიმი 75%;
- ლ) ნაღების კარაქი 20%, მცენარეული ცხიმი 80%;

-ცხიმის მასური წილით 72,5 %. მათ შორის:

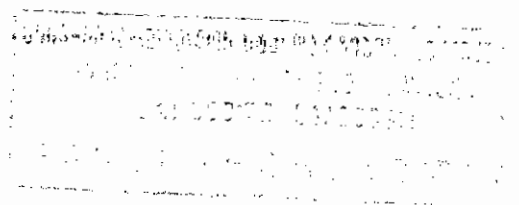
- ა) ნაღების კარაქი 70%, მცენარეული ცხიმი 30%;
- ბ) ნაღების კარაქი 65%, მცენარეული ცხიმი 35%;
- გ) ნაღების კარაქი 60%, მცენარეული ცხიმი 40%;
- დ) ნაღების კარაქი 55%, მცენარეული ცხიმი 45%;
- ე) ნაღების კარაქი 50%, მცენარეული ცხიმი 50%;
- ვ) ნაღების კარაქი 45%, მცენარეული ცხიმი 55%;
- ზ) ნაღების კარაქი 40%, მცენარეული ცხიმი 60%;
- თ) ნაღების კარაქი 35%, მცენარეული ცხიმი 65%;
- ი) ნაღების კარაქი 30%, მცენარეული ცხიმი 70%;
- კ) ნაღების კარაქი 25%, მცენარეული ცხიმი 75%;
- ლ) ნაღების კარაქი 20%, მცენარეული ცხიმი 80%;
- მ) ნაღების კარაქი 30%, მცენარეული ცხიმი 70%; ( შოკოლადის)
- ნ) ნაღების კარაქი 25%, მცენარეული ცხიმი 75%;( შოკოლადის)
- ო) ნაღების კარაქი 20%, მცენარეული ცხიმი 80%;( შოკოლადის)

-ცხიმის მასური წილით 60 %. მათ შორის

ნაღების კარაქი 70%, მცენარეული ცხიმი 30%;

1.3 კარაქის დასამზადებლად გამოიყენება შემდეგი ნედლეული და მასალა:

- კარაქი ძროხის გოსტ 37-ის მიხედვით;
- ცხიმი მცენარეული შესაბამისობის სერთიფიკატის მიხედვით;
- რძე მშრალი ცხიმგაცლილი გოსტ 10970-ის მიხედვით;
- რძე მშრალი ცხიმიანი გოსტ 4495-ის მიხედვით;
- რძე ძროხის პასტერიზებული გოსტ 13277-ის მიხედვით;



- წყალი სასმელი გოსტ 2874-ის მიხედვით;
- ლიმონმჟავა გოსტ 908-ის მიხედვით;
- კონსერვანტი შესაბამისობის სერთიფიკატის მიხედვით;
- არომატიზატორი შესაბამისობის სერთიფიკატის მიხედვით;
- ემულგატორი შესაბამისობის სერთიფიკატის მიხედვით;
- კაროტინი მიკრობიოლოგიური შესაბამისობის სერთიფიკატის მიხედვით;
- ნაღები ძროხის რძის რსტ149-ის მიხედვით;
- შაქარი- ფხვნილი გოსტ 21-ის მიხედვით;
- კაკაოს ფხვნილი გოსტ 108-ის მიხედვით;
- ვანილინი გოსტ 16599-ის მიხედვით;

14 ორგანოლექტიკური მაჩვენებლების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს ირველ ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 1

მაჩვენებლების დასახელება	დახასიათება
გემო დასუნი	<p>ნაღების კარაქი: სუფთა, უცხო სუნის და გემოს გარეშე, კარაქისათვის დამახასიათებელი პასტერიზებული ნაღების გემოთი ან მის გარეშე.</p> <p>კომბინირებული კარაქი: სუფთა, უცხო სუნის და გემოს გარეშე, კარაქისათვის დამახასიათებელი ნაღების გემოთი ან მის გარეშე.</p> <p>შოკოლადის კარაქი: ტკბილი, შემავსებლებით განპირობებული გემოთი და არომატით, უცხო სუნის გარეშე.</p>
დ. ისტენცია და გარეგანი სახე	<p>ნაღების კარაქი, კომბინირებული კარაქი: ერთგვაროვანი, პლასტიკური, მკვრივი, განაჭერზე სუსტად მბრწყინავი ზედაპირი ზედაპირი ტენის ცალკეული წერილი წვეთებით.</p> <p>შოკოლადის კარაქი: ერთგვაროვანი, პლასტიკური, კარაქის ზედაპირი განაჭერზე ტენის ერთეული წერილი წვეთებით ან მის გარეშე.</p>
კერი	<p>ნაღების კარაქი, კომბინირებული კარაქი: თეთრიდან ყვითელ ფერამდე, ერთგვაროვანი მთელ მასაში</p> <p>შოკოლადის კარაქი: შოკოლადის, ყავისფერი ერთგვაროვანი მთელი მასისათვის</p>

საქართველოს სტანდარტების დეპარტამენტი  
 რეგულაციების და მმართველობის  
 ეროვნული სააგენტო  
 რეგისტრირებულია

1.5 ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს მე-2 კხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 2

მაჩვენებლების დასახელება	ნორმა კარაქისათვის		
	82,5%	72,5%	60%
ცხიმის მასური წილი,%, არანაკლებ	82,5	72,5	60
ტენის მასური წილი,%, არაუმეტეს	16	25	38,5
კარაქის პლაზმის ტიტრული მუაობა, °T , არა უმეტეს		25	
შაქრის მასური წილი,%, არანაკლებ (შოკოლადის კარაქში)		18	
კაკაოს მასური წილი,%, არანაკლებ (შოკოლადის კარაქში)		1,5	
ტემპერატურა საწარმოდან გამოშვების დროს, °C, არაუმეტეს:			
ტოქსიკური ელემენტების მასური წილი, მგ.კგ, არა უმეტეს:			
ტყვია		0,1	
კადმიუმი		0,03	
დარიშხანი		0,1	
ვერცხლისწყალი		0,03	
სპილენძი		0,5	
თუთია		5,0	
რკინა		5,0	



1.6 მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს მე-3 კხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 3

მაჩვენებლების დასახელება	ნორმა
მეზოფილური აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა, კ/გ, არა უმეტეს	1 × 10 <sup>5</sup>
ხაჭლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობა 0,01გ პროდუქტში	არ დაიშვება
პათოგენური მიკროორგანიზმები, მათ შორის კალმონელები, 25 გ პროდუქტში	არ დაიშვება

1.7 ტოქსიკური ელემენტების, ანტიბიოტიკების, პესტიციდების და რადიონუკლიდების შემცველობა კარაქში არ უნდა აღემატებოდეს ნორმებს, რომლებიც დადგენილია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს ჰიგიენურ მოთხოვნებში სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი სანაწიდან 23.2.000-00.

## 2 მიღების წესები

2.1 კარაქის მიღება წარმოებს პარტიებად. პარტიის განსაზღვრა, გამოსაკვლევი სინჯების შერჩევა და ანალიზისათვის მომზადება წარმოებს ბოსტ 26809- მიხედვით, ტემპერატურისა და მასა ნეტოს განსაზღვრა ბოსტ 3622-ის მიხედვით.

2.2 მზა პროდუქციის ყოველი პარტია საწარმოდან გამოშვების წინ უნდა შემოწმდეს ლაბორატორიის მიერ ორგანოლექტიკური და ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლების მიხედვით წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნებთან შესაბამისობაზე.

2.3 კარაქის ორგანოლექტიკურ შეფასებას ატარებენ პროდუქტის(12±2) ტემპერატურაზე გოსტ 37-ის მიხედვით.

2.4 კარაქის ტიტრულ მუავიანობას საზღვრავენ მისი ხარისხის შეფასებისას უთანხმოების შემთხვევაში.

2.5 მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების განსაზღვრას აწარმოებენ არანაკლებ ვარტალში ერთხელ.

2.6 ტოქსიკური ელემენტების, მიკოტოქსინების, ანტიბიოტიკების და პესტიციდების ჰემცველობის კონტროლი ტარდება საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დადგენილი წესით.

2.7 ანალიზებით თუნდაც ერთ მაჩვენებელზე არადაამაკმაყოფილებელი შედეგების იღებისას, მის მიმართ ატარებენ განმეორებით ანალიზს, ამორჩევის გაორმაგებული ოცულობით, რომელსაც იღებენ იმავე პარტიიდან.

განმეორებითი ანალიზის შედეგები საბოლოოა და ვრცელდება მთელ პარტიაზე.

### 3. გამოცდის მეთოდები

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

3.2 გამოცდის მეთოდები: გოსტ 5867-ის , გოსტ 3626-ის, გოსტ 3624-ის, გოსტ 30418-ის, გოსტ 30623-ის, მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების- გოსტ 9225-ის მიხედვით.

3.3 ტოქსიკური ელემენტების განსაზღვრა წარმოებს: გოსტ 26927-ის, გოსტ 26928-ის, გოსტ 26929-ის, გოსტ 26930-ის, გოსტ 26931-ის, გოსტ 26932-ის, გოსტ 26933-ის და გოსტ 26934-ის მიხედვით.

### 4. შეფუთვა, ნიშანდობა, ტრანსპორტირება და შენახვა

4.1 კარაქი უნდა შეიფუთოს სატრანსპორტო ტარაში მჭიდრო მონოლითის სახით ლუკოს ყუთებში გოსტ 13515-ის მიხედვით ნეტო მასით 20-25 კგ-მდე, რომელშიც წინასწარ უნდა იყოს ჩაფენილი პერგამენტი გოსტ 1341-ის მიხედვით, ან ალუმინის კაშირებული ფოლგა სერთიფიკატის მიხედვით, ან პოლიმერული ან საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ ნებადართულ სხვა მასალისაგან დამზადებულ ტარაში.

4.2 დაფასოებული კარაქი უნდა შეიფუთოს სამომხმარებლო ტარაში ბრიკეტებად მხევეული პერგამენტში გოსტ 1341-ის მიხედვით, ან ალუმინის კაშირებულ ფოლგაში სერთიფიკატის მიხედვით, აგრეთვე პოლიმერულ მასალისაგან დამზადებულ ჭიქაში (კოლოფში) ან საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ ნებადართულ სხვა მასალისაგან დამზადებულ ტარაში მასით ნეტო 100, 150, 180, 200, 250გ.

საქართველოს სსრ-ის სსრკ-ის მინისტრთა  
კავშირებისა და მმართველობის  
სამინისტრო  
საქართველო

4.3 კარაქი სამომხმარებლო ტარაში მხატვრულად უნდა იყოს გაფორმებული. კარაქის სა ნეტოს გადახრები დასაშვებია გრამებში:

- ± 2.0 100.0 დაფასოებისას
- ± 3.0 150.0-200.0 გ დაფასოებისას
- ± 3.5 250 გ დაფასოებისას.

4.4 სატრანსპორტო ტარაში დაფასოებული კარაქის მონოლითის ყუთის ერთ-ერთ ურდით მხარეზე გადაურეცხავი სარებავით ან მიკრული ეტიკეტით, მკაფიოს უნდა იყოს ნიშნული:

- კარაქის დასახელება;
- საწარმო- დამამზადებლის დასახელება, ან სასაქონლო ნიშანი;
- მასა-ნატო;
- კარაქის შემადგენლობა( მცენარეული ცხიმის რაოდენობა);
- ინფორმაციული მონაცემები 100გ პროდუქტის კვებითი და ენერგეტიკული

რეკომენდაციების შესახებ;

- წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;
- შენახვის პირობები და ვარგისობის ვადა.

4.5 პროდუქციის ყოველ ერთეულზე სამომხმარებლო ტარაში, ტიპოგრაფიული ხერხით დაურეცხავი საღებავით უნდა გაკეთდეს შემდეგი აღნიშვნები:

- საწარმო- დამამზადებლის დასახელება, სასაქონლო ნიშანი და მისამართი;
- კარაქის დასახელება;
- წონა;
- დამზადების თარიღი;
- შენახვის პირობები და ვარგისობის ვადა;
- წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;
- ინფორმაციული მონაცემები კვებითი ღირებულებისა და შემადგენლობის შესახებ.

4.6 სამომხმარებლო ტარაში შეფუთული კარაქი უნდა ჩაიწყოს მუყაოს ყუთებში გოსტ 11-ის, გოსტ 13513-ის, გოსტ 13515-ის მიხედვით. ყოველ ყუთში ათავსებენ ერთი პარტიის ერთნაირი მასის მქონე კარაქს, მასა ბრუტო არ უნდა აღემატებოდეს 25კგ.

4.7 სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული კარაქის მონოლითის ყუთის ერთერთ ურდით მხარეზე გადაურეცხავი საღებავით ან მიკრული ეტიკეტით, მკაფიოდ უნდა იყოს ნიშნული:

- კარაქის დასახელება;
- საწარმო- დამამზადებლის დასახელება, ან სასაქონლო ნიშანი;
- მასა-ნეტო;
- შენახვის პირობები;
- გამოშვების თარიღი;
- წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;

4.8 იმ შემთხვევაში თუ კარაქის რეალიზაცია ხდება საცალოდ (უყუთოდ) მაშინ იების ნიშანდება აუცილებელი არ არის.

4.9 სატრანსპორტო ნიშანდება სამანიპულაციო ნიშნის „ეშინია გათბობის“ აღნიშვნით 74 გოსტ 14192-ის მიხედვით.

4.10 საქართველოში სარეალიზაციოდ დამზადებული პროდუქციის ნიშანდება ულდება ქართულ ენაზე, ხოლო მის ფარგლებს გარეთ მიწოდების დროს, ქართულ ენაზე, ი-ერთ საერთაშორისო, ან დამკვეთის ენაზე.



4.11 კარაქის ტრანსპორტირება უნდა წარმოებდეს დახურულ სატრანსპორტო აშუალებებით მაღალუჭედადი ტვირთების გადაზიდვის წესების დაცვით, რომლებიც ექმედებს შესაბამისი სახის ტრანსპორტზე.

4.12 კარაქის შენახვა საწარმო-დამამზადებელში, საეაჭრო ქსელში, საზოგადოებრივი კების საწარმოებში და ხანძლიერი შენახვის საწარმოებში უნდა ხდებოდეს ამ საწარმოებში კარაქის შენახვის წესების შესაბამისად.

4.13 კარაქი სატრანსპორტო ტარაში უნდა ინახებოდეს  $-12^{\circ}\text{C}$ -ზე-9თვე ,  $-15^{\circ}\text{C}$ -ზე-10 თვე,  $18^{\circ}\text{C}$ -ზე-12 თვე

4.14 კარაქი სამომხმარებლო ტარაში უნდა ინახებოდეს:  $-20^{\circ}\text{C}$ -დან  $-10^{\circ}\text{C}$  მდე და არა მეტეს 80% ფარდობითი ტენიანობის პირობებში:

- პერგამენტში-70 დღე
- ალუმინის კაშირებულ ფოლგაში, პოლიმერულ ჭიქებში და კოლოფებში-90 დღე;
- $-10^{\circ}\text{C}$ - დან  $-3^{\circ}\text{C}$ -მდე ტემპერატურის პირობებში:
  - პერგამენტში-50 დღე
  - ალუმინის კაშირებულ ფოლგაში, პოლიმერულ ჭიქებში და კოლოფებში-70 დღე;

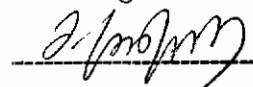
4.16 დაუშვებელია კარაქის შენახვა და ტრანსპორტირება თევზთან, შებოლილ როდუქტებთან, ხილთან, ბოსტნეულთან და სხვა სპეციფიკური სუნის მქონე კვების როდუქტებთან ერთად.

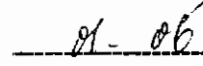
## 5. დამამზადებლის გარანტია

1 დამამზადებელი იძლევა წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნებთან კარაქის შესაბამისობის გარანტიას, თუ დაცული იქნება ტრანსპორტირებისა და შენახვის პირობები.

პრეზენტაცია

პს „სამგორი“-07-ს დირექტორი

 I მ.ცინცაბაძე

 2009წ

ანაბრო 1

წინამდებარე სტანდარტში გამოყენებული ნორმატიული

დოკუმენტაციის ჩამონათვალი

ნდ აღნიშვნა	ჯგუფის ნომერი	კუნძტის ნომერი
გოსტ 21-94	6 41	1,3
გოსტ 37-91	6 17	1,3; 2,3
გოსტ 108-78	6 59	1,3
გოსტ 908-79	6 91	1,3
გოსტ 1341-84	3 68	4,1 4,2
გოსტ 2874-82	6 08	1,3
გოსტ 3622-68	6 19	2,1
გოსტ 3624-67	6 19	3,2
გოსტ 3626-73	6 19	3,2
გოსტ 4495-87	6 17	1,3
გოსტ 5867-90	6 19	3,2
გოსტ 9225-84	6 19	3,2
გოსტ 10970-87	6 17	1,3
გოსტ 13277-79	6 17	1,3
გოსტ 13511-91	დ 74	4,6
გოსტ 13513-86	დ 74	4,6
გოსტ 13515-91	დ 74	4,1 4,6
გოსტ 14192-77	დ 79	4,9
გოსტ 16599-71	6 91	1,3
გოსტ 26809-86	6 19	2,1 3,1
გოსტ 26927-86	6 09	3,3
გოსტ 26928-86	6 09	3,3
გოსტ 26929-86	6 09	3,3
გოსტ 26930-86	6 09	3,3
გოსტ 26930-86	6 09	3,3
გოსტ 26931-86	6 09	3,3
გოსტ 26932-86	6 09	3,3
გოსტ 26933-86	6 09	3,3
გოსტ 26934-86	6 09	3,3
გოსტ 30418-96	6 69	3,2
გოსტ 30623-98	6 69	3,2
გოსტ 149-75	6 17	1,3
სტანდარტ 2.3.2.000-00		1,7

საქართველოს სტანდარტების ეროვნული ცენტრი  
 რეგისტრაციის და მხარდაჭერის  
 ეროვნული ცენტრი  
 ქ. თბილისი, მ. მთაწმინდა, 109

100 ბრ პროდუქტის კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულება

პროდუქტის დასახელება	ცილა,გ	ცხიმი,გ	ნახშირწყლები,გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკაჯ
ბრძაძი	0,6	82,5	0,8	748
რძის ინტენსიური	0,8	72,5	1,3	661
	2,5	60	1,7	566
რძაძი ნაღების რაძი	0,5	82,5	0,8	748
ეკოლადის რაძი	3,0	72,5	18	736