

მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი

არაქანო

პამტკიცება:

შეზღუდული პასუხისმგებლობის საზოგადოების
 „სანტე უოლშ პროდუქტების“
 გენერალური დირექტორი
 ლ. მებუკე
 2003 წელი

2003/04/03
 2008/00/1984

ს ა ს ო რ ტ ი მ ე ნ ტ ი ს ტ ა ნ დ ა რ ტ ი

არაუანი

მსტ 20446152-017-03

პკ 15.51.52

ნაცვლად სოსტ სრ 20446152-010-02

მოქმედების ვადა

03.04.03 დან

03.04.05 მდე

წინამდებარე მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი ერცველდება არაუანზე, რომელიც მზადდება ნატურალური ან ადღეგენილი ნორმალურიზირებული და პასტერიზირებული ნაღების შედეგებით რქემჟავა ბაქტერიების სუფთა კულტურებზე დამზადებული დედოთი და განკუთვნილია უშუალოდ საკვებად.

1. ასორტიმენტი

1. ცხიმის მასური წილის მიხედვით გამომუშავდება შემდეგი სახეობის არაუანი:

- არაუანი 10% ცხიმიანი;
- არაუანი 12% ცხიმიანი;
- არაუანი 15% ცხიმიანი;
- არაუანი 20% ცხიმიანი;
- არაუანი 25% ცხიმიანი;
- არაუანი 30% ცხიმიანი;



2. ტექნიკური მოთხოვნები

2.1 არაუნის გამომუშავება უნდა მოხდეს წინამდებარე სტანდარტის შესაბამისად, საწარმო დამამზადებლის ხელმძღვანელის მიერ დამტკიცებული ტექნოლოგიური ინსტრუქციის მიხედვით რძის მრეწველობის საწარმოებისათვის დადგენილი სანიტარული წესებისა და ნორმების დაცვით.

2.2 არაუნის დასამზადებლად გამოიყენება შემდეგი ნედლეული და ძირითადი მასალები:

- რძე ძროხის გოსტ 13264-ის მიხედვით.
- რძე ძროხის ცხიმგაცლილი მიღებული ძროხის რძის გოსტ 13264-ის მიხედვით სეპარირებით;
- ნაღები ძროხის რძიდან რსტ საქ სსრ 149-ის მიხედვით მიღებული ძროხის რძიდან გოსტ 13264-ის მიხედვით;
- რძე მშრალი ცხიმმოუხდელი, გაფრქვევითი შრობის უმაღლესი ხარისხის გოსტ 4495-ის მიხედვით;
- რძე მშრალი ცხიმგაცლილი, გაფრქვევითი შრობის გოსტ 10970-ის მიხედვით;
- ნაღები პლასტიკური შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- ნაღები მშრალი გაფრქვევითი შრობის უმაღლესი ხარისხის გოსტ 1349-ის მიხედვით;
- კარაქი ძროხის გოსტ 37-ის მიხედვით;
- დასაშვებია პირველი ხარისხის სუფთა არომატისა და გემოს კარაქის გამოყენება, რომელსაც გააჩნია კონსისტენციის დეფექტები;
- ცხიმი მცენარეული დეჰიდორირებული და რაფინირებული ან ჰიდროგენირებული იმპორტული შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- რძის ცხიმი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- ერბო შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- ბაქტერიული დედო და ბაქტერიული კონცენტრატი არაუნისათვის, მეზოფილური რძემჟავა სტრუფტოკოკების ან მეზოფილური და თერმოფილური რძემჟავა სტრუფტოკოკების სუფთა კულტურებზე დამზადებული, შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით.

- მეზოფილური რძემჟავა სტრუფტოკოკების სუფთა კულტურები არაჟანში პირდაპირი შეტანისთვის განკუთვნილი იმპორტული შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;

- თერმოტოლერანტული სუბლიმირებული რძემჟავა დედო არაჟნისათვის შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;

- პეპსინი ღორის ან საქონლის, მაჭიკის ფხვნილი ან სხვა რძემჟავადეობელი ფერმენტული პრეპარატი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით, ნებადართული რძის პროდუქტებში გამოსაყენებლად საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ.

- სტაბილიზატორი რძემჟავა პროდუქტებისა და არაჟნისათვის განკუთვნილი, იმპორტული შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;

- წყალი სასმელი გოსტ 2874-ის მიხედვით;

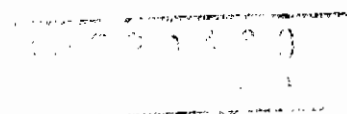
2.3 ორგანოლექტიური მაჩვენებლების მიხედვით არაჟანი უნდა შეესაბამებოდეს I ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 1

მაჩვენებლის დასახელება	არაჟნის დახასიათება
გარეგნული სახე და კონსისტენცია	ერთგვაროვანი ზომიერად სქელი; გარეგნულად პრიალა; 10%, 12% და 15% ცხიმინობის არაჟნისათვის დასაშვებია არასაკმარისი სქელი, ოდნავ ბლანტი; ჰაერის თითო-ოროლა ბუშტუკის არსებობა და მცირე რაოდენობის მარცვლოვნობა ყველა სახის არაჟნისათვის.
გემო და სუნი	სუფთა, რძემჟავა პასტერიზირებული პროდუქტისათვის დამახასიათებელი გემონაკრაობით უცხო გემოსა და სუნის გარეშე. დასაშვებია სუსტად გამოხატული საკვებისა და ნედლეულის გემონაკრაობა.
ფერი	თეთრი, კრემისფერი ელფერით ან ოდნავ ყვითელი თანაბრად მთელ მასაში.

2.4 ფიზიკო-ქიმიური მაჩვენებლებით არაჟანი უნდა შეესაბამებოდეს მე-2 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს:

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმა არაჟნისათვის					
	10% ცხიმოანი	12% ცხიმოანი	15% ცხიმოანი	20% ცხიმოანი	25% ცხიმოანი	30% ცხიმოანი
ცხიმის მასური წილი %, არანაკლები	10,0	12,0	15,0	20,0	25,0	30,0
მჟავიანობა °T არაუმეტეს	60-100	60-100	60-100	60-100	60-100	60-100
ფოსფორტაზა	არ დაიშვება					
ტოქსიკური ელემენტების მასური წილი მგ/კგ, არაუმეტეს:						
ტყვია	0,1 / (0,05)					
კადმიუმი	0,3 / (0,02)					
დარიშხანი	0,05					
ვერცხლისწყალი	0,005					
სპილენძი	1,0					
თუთია	5,0					
მიკოტოქსინები მგ/კგ, არაუმეტეს						
აფლატოქსინი B1	არ დაიშვება					
აფლატოქსინი M1	0,0005					
ანტიბიოტიკები ერთ/გ						
ტეტრაციკლინის ჯგუფის	<0,01					
პენიცილინი	<0,1					
სტრეპტომიცინი	<05					
ჰორმონული პრეპარატები მგ/კგ, არაუმეტეს:						
დიეთილსტილბესტროლი	არ დაიშვება					
ესტრადიოლი 17β	0,0002					
მინერალური ნივთიერებები მგ/100გ პროდუქტში						
ნატრიუმი	59	45	40	35	35	32
კალიუმი	194	118	112	109	100	95
კალციუმი	90	88	87	86	84	85
მაგნიუმი	10	9	9	8	8	7
ფოსფორი	62	61	61	60	60	59
რკინა	0,1	0,1	0,15	0,2	0,3	0,3
ნაცარი	0,6	0,6	0,6	0,5	0,5	0,5
პესტიციდები	არაუმეტეს დასაშვები დონისა, რომლებიც დადგენილია ჰიგიენურ მოთხოვნებში სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი. სან. წესები და ნორმები 2.3.2.000.00.					



შენიშვნა: 1. დასაშვებია არაუარესი ცალკეულ შეფუთულ ერთეულში ცხიმის მასური წილის გადახრა $\pm 1,0\%$ -ით. ცხიმის მასური წილი საშუალო ნიმუშში უნდა შეესაბამებოდეს მე-2 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს;
 2. ფრჩხილებში მითითებულია ზღვრული დასაშვები რაოდენობა ბავშვთა და დიეტური პროდუქტებისათვის.

2.5 რადიონუკლიდების შემცველობა არაუარესი არ უნდა აღემატებოდეს დონეებს, რომელიც დადგენილია ჰიგიენურ მოთხოვნებში სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი. სან. წესები და ნორმები 2.3.2.000.00.

2.6 მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლებით არაუარესი უნდა შეესაბამებოდეს მე-3 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს;

ცხრილი 3

მაჩვენებელი	ნორმა
ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები 0,001გ პროდუქტში	არ დაიშვება
პათოგენური მიკროორგანიზმები, მათ შორის საღმონეღა 25გ. პროდუქტში	არ დაიშვება
S. aureus 0,1გ პროდუქტში	არ დაიშვება

3. მიღების წესები

3.1 არაუარესი მიღება წარმოებს გოსტ 26809-ის მიხედვით;

3.2 გამოშვებული არაუარესი ყველა პარტია უნდა შემოწმდეს ტექნიკური კონტროლის განყოფილების (ლაბორატორიის) მიერ წინამდებარე სტანდარტთან შესაბამისობაზე და გაფორმდეს ხარისხის მოწმობა, რომელშიც მითითებულია:

მოწმობის ნომერი;

საწარმო დამამზადებლის დასახელება ან ნომერი;

პროდუქტის სახეობის სრული დასახელება და პარტიის ნომერი;

ადგილის რაოდენობა და მასა ნეტო;

ანალიზის შედეგების მონაცემები პროდუქტის ცხიმის მასური წილის, მჟავიანობის, ტემპერატურისა და ორგანოლექტიკური შეფასების შესახებ;

პროდუქტის გამომუშავების თარიღი და საათი ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრების მომენტიდან;

რეალიზაციის საბოლოო ვადა;

წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;

3.3 მოწმობის დედანი პროდუქტის ხარისხის შესახებ ინახება საწარმო-დამამზადებლის ექსპედიციაში (ლაბორატორიაში). ხოლო დოკუმენტში, რომელიც თან ახლავს პროდუქციას რეალიზაციის პროცესში, მითითებული უნდა იყოს ხარისხის მოწმობის ნომერი, ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრების მომენტიდან პროდუქციის რეალიზაციის საბოლოო თარიღი და საათი.

3.4 ტექნიკური ელემენტების, მიკროქიმიების, ანტიბიოტიკების, კორმონალური პრეპარატების და პესტიციდების შემცველობის კონტროლი ტარდება საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ რეკომენდირებულ ვადებში;

3.5 ანალიზით თუნდაც ერთ მანვენებელზე არადაამაკმაყოფილებელი ძველები მიღებისას მის მიმართ ატარებენ განმეორებით ანალიზს ამონარხვის გაორმაგებული მოცულობით, რომელსაც იღებენ იმავე პარტიის პროდუქციიდან. განმეორებითი ანალიზის შედეგები ითვლება საბოლოოდ და ვრცელდება მთელ პარტიაზე.

4. ბაშონვის მეთოდები

4.1 არაენის ნიმუშის აღება და მისი მომზადება ანალიზისათვის წარმოებს გოსტ 26809-ის და გოსტ 26929-ის მიხედვით;

ანალიზის მეთოდები: გოსტ 3623-ის, გოსტ 3624-ის, გოსტ 5867-ის, გოსტ 9225-ის, გოსტ 26927-ის, გოსტ 26930-ის, გოსტ 26931-ის, გოსტ 26932-ის, გოსტ 26933-ის, გოსტ 26934-ის მიხედვით.

4.2 რადიონუკლიდების, პესტიციდების, ავლატოქსინების, ანტიბიოტიკებისა და კორმონალური პრეპარატების ნარჩენი რაოდენობის განსაზღვრა წარმოებს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებული მეთოდებისა და გოსტ 23452-ის მიხედვით;

4.3 ანალიზი პათოგენურ მიკროორგანიზმებზე ტარდება ხასელმწიფო ხანიტარული ზედამხედველობის წესით ხანიტარულ-ეპიდემიოლოგიური სადგურის მიერ, ჯანმრთელობის დაცვის ორგანოების მიერ დამტკიცებული მეთოდებით.

5. შიშუთვა, ნომინაღბა, ტრანსპორტირბა და შინახვა

5.1. შიშუთვა

5.1 არაენის შეფუთვა უნდა მოხდეს სამომხმარებლო და სატრანსპორტო ტარაში. სამომხმარებლო და სატრანსპორტო ტარაში იფუთება ყველა ხახის არაენი;

5.1.1 სამომხმარებლო ტარაში არაენის შესაფუთად გამოიყენება:

ჭიქები კომბინირებული მასალისაგან, ნომინალური ტევადობით 150, 200, 240, 250, 300, 350, 400, 450, 500სმ³;

ჭიქები პოლისტიროლის, ნომინალური ტევადობით 150, 200, 240, 250, 300, 350, 400, 450, 500სმ³;

კოლოფები ნომინალური ტევადობით 150, 200, 240, 250, 300, 350, 400, 450, 500სმ³ დამზადებული პოლისტიროლის ლენტის ან პრეაღფენოვანი პოლისტიროლის ლენტისაგან, პოლიეთილქლორიდული აფსესისაგან გოსტ 25250-ის მიხედვით და პოლიეთილენის ლენტისაგან;

მინის ტარა III ტიპის ნომინალური ტევადობით 200, 300, 400, 500 და IV ტიპის ნომინალური ტევადობით 250 გოსტ 15844-ის მიხედვით;

5.1.2 სატრანსპორტო ტარაში ყველა სახის არაჟნის შესაფუთად გამოიყენება: ალუმინის ბიდონები, ნომინალური ტევადობით 10 ღმ³, გოსტ 17151-ის მიხედვით;

მათარები ლითონის, ნომინალური ტევადობით 38 ღმ³, გოსტ 5037-ის მიხედვით;

კვების პროდუქტებისათვის განკუთვნილი პლასტმასის ცილინდრები ან ვედროები ტევადობით 5-დან 12 ღმ³, ნებადართული ჯანმრთელობის დაცვის ორგანოების მიერ;

კასრები ხის, ნომინალური ტევადობით 50 ღმ³, გოსტ 8777-ის მიხედვით;

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

5.1.3 არაჟნის მასა ნეტო სამომხმარებლო ტარაში უნდა შეესაბამებოდეს მე-4 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს;

ცხრილი 4

სამომხმარებლო ტარის მინიმალური ტევადობა სმ ³	პროდუქტის მასა ნეტო სამომხმარებლო ტარაში, გ
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

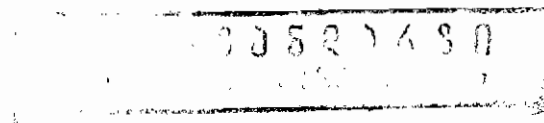
5.1.4 არაჟნის მასა ნეტო სატრანსპორტო ტარაში უნდა შეესაბამებოდეს მე-5 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 5

სატრანსპორტო ტარის ნომინალური ტევადობა ღმ ³	პროდუქტის მასა ნეტო სატრანსპორტო ტარაში, კგ
10	10±0,1
38	38±0,35
50	50±0,5

პროდუქტის დოზირებას სატრანსპორტო ტარაში აწარმოებენ საშუალო კლასის სასწორზე, რომლის აწონვის უმაღლესი ზღვარია 150 კგ.

5.1.5 არაჟნის სამომხმარებლო ტარა უნდა დაიხუფოს იმ ხერხით, რომელიც უზრუნველყოფს პროდუქტის სრულ შენახვას;



5.1.6 ბიდონები და მათარები უნდა იყოს სავსე არაყნით, დაფარული პქონდეს პერგამენტი გოსტ 1341-ის მიხედვით და მჭიდროდ ეხუროს სახურავი. ბიდონებისა და მათარების სახურავი შემჭიდროვებული უნდა იყოს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ რძის პროდუქტთან შეხებაში ნებადართულ რეზინისაგან დამზადებული შუასადებით ან პერგამენტით.

5.1.7 არაყანი სამომხმარებლო ტარაში საწარმოდან გამოშვებული უნდა იქნას პოლიმერული მრავალჯერადი გამოყენების ყუთებით, მუყაოს ყუთებით გოსტ 13513-ის და გოსტ 11354-ის მიხედვით მასით ნეტო არა უმეტეს 15 კგ, აგრეთვე კონტეინერებით, დასაშვებია პოლიმერული და კომბინირებული მასალისაგან დამზადებული ჭიქების ჯგუფური შეფუთვა პოლიეთილენის აკით, მასით ნეტო არაუმეტეს 6 კგ.

5.1.8 პოლიმერული და პოლისტიროლის, პოლიენილქლორიდული აფსკის და პოლიეთილენის ლენტის კოლოფების ტარაში შეფუთულ არაყანს აწყობენ სატრანსპორტო ტარაში (პ. 5.1.7) ერთმანეთთან მჭიდროდ, არაუმეტეს 4 რიგისა ევრტიკალურად. თითოეული პორიზონტალური რიგი გადაფენილი უნდა იყოს მუყაოთი გოსტ 7933-ის მიხედვით ან სქელი ქაღალდით გოსტ 8273-ის მიხედვით;

5.1.9 კონტეინერები, ბიდონები, მათარები პროდუქტით უნდა იყოს დალუქული. გოფირებული მუყაოს ყუთების სარქველები უნდა იყოს დაწებებული 50-100 მმ სიგანის წებოვანი ლენტით გოსტ 18251-ის მიხედვით ან პოლიენილაკრეტური დისპერსიით გოსტ 18992-ის მიხედვით, აგრეთვე სხვა წებოთი და დასაწებებელი მასალით, რომელიც უზრუნველყოფს შეფუთვის სიმტკიცეს და ნებადართულია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ რძის პროდუქტებთან შეხებაში.

5.2 ნიშანდგება

5.2.1 ალუმინის ფოლგაზე, პოლისტიროლის ჭიქაზე ან კოლოფზე ამოტვიფრით, ტიპოგრაფიული წესით ან გადაურეცხავი საღებავით უნდა გაკეთდეს შემდეგი აღნიშვნები:

საწარმო-დამამზადებლის დასახელება, სასაქონლო ნიშანი და მისამართი;

პროდუქტის სახეობის სრული დასახელება და შემცველობა;

მასა ნეტო;

რიცხვი ან დღე რეალიზაციის საბოლოო ვადისა და შენახვის პირობები;

წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;

ინფორმაციული მონაცემები პროდუქტის კეპითი და ენერგეტიკული ღირებულებების შესახებ;

სატრანსპორტო ტარაზე აწებებენ ან პქიდებენ იარლიყს იმავე აღნიშვნებით;

დასაშვებია სამომხმარებლო ტარაზე მითითებული იყოს ყველა სახის არაყნის ენერგეტიკული ღირებულებისა და შემადგენლობის ცხრილი და ცალკე მიეთითოს არაყნის ცხიმოანობა ტიპოგრაფიული წესით ან გადაურეცხავი საღებავით.

5.2.2 საქართველოში სარეალიზაციოდ დამზადებული პროდუქციის ნიშანდგება სრულდება ქართულ ენაზე, ხოლო მის ფარგლებს გარეთ მიწოდების დროს ქართულ ენასა და ერთ-ერთ საერთაშორისო ან დამკვეთის ენაზე.

5.2.3 სერტიფიცირებულ პროდუქციაზე დაიტანება შესაბამისობის ეროვნული ნიშანი სსტ 1.11-ის მიხედვით.

5.3 ტრანსპორტირება

5.3.1 არაუნის ტრანსპორტირება წარმოებს ავტორეფრეჯერატორებით, იზოთერმულ ან დახურულძარიანი მანქანებით მალფუჭებადი ტვირთების გადაზიდვაზე მოქმედი წესების შესაბამისად.

5.4 შენახვა

5.4.1 არაუნის შენახვა უნდა ხდებოდეს ($6\pm 2^{\circ}\text{C}$) ტემპერატურაზე არაუმეტეს 72 სთ-ისა ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრებიდან, მათ შორის წარმოება-დამამზადებელში არაუმეტეს 18 სთ-ისა.

6.1 დამამზადებლის გარანტია

6.1.1 დამამზადებელი იძლევა წინამდებარე მოთხოვნებთან არაუნის შესაბამისობის გარანტიას, თუ დაცული იქნება ტრანსპორტირებისა და შენახვის პირობები.

შეგუშავებულია:

შპს „სანტე უოლშ პროდუქტების“
სამეთეაღმურეო საბჭოს თავმჯდომარის მოადგილე:
_____ დ. დათოშვილი
„4“ _____ 2003წ.

შპს „სანტე უოლშ პროდუქტების“
წარმოების უფროსი:

_____ ა. ჭკადუა
„4“ _____ 2003წ.

შპს „სანტე უოლშ პროდუქტების“
კონსულტანტი:

_____ მ. ქარუმიძე
„4“ _____ 2003წ.

წინამდებარე სტანდარტში გამოყენებული
ნორმატიული დოკუმენტაციის ჩამონათვალი

ნდ აღნიშვნა	ჯგუფის ნომერი	პუნქტის ნომერი
1	2	3
გოსტ 37-91	617	2.2
გოსტ 1341-84	კ68	5.1.6
გოსტ 1349-45	617	2.2
გოსტ 2874-82	609	2.2
გოსტ 3623-73	619	4.1
გოსტ 3624-67	619	4.1
გოსტ 4495-87	617	2.2
გოსტ 5037-78	დ81	5.1.2
გოსტ 5867-90	619	4.1
გოსტ 7933-89	კ74	5.1.8
გოსტ 8273-75	კ68	5.1.8
გოსტ 8777-80	დ72	5.1.2
გოსტ 9225-84	619	4.1
გოსტ 10970-87	617	2.2
გოსტ 11354-82	დ71	5.1.7
გოსტ 13264-88	617	2.2
გოსტ 13513-86	დ74	5.1.7
გოსტ 15844-80	დ92	5.1.1
გოსტ 17151-81	უ14	5.1.2
გოსტ 18251-87	კ68	5.1.9
გოსტ 18992-80	დ27	5.1.9
გოსტ 23452-79	619	4.2
გოსტ 25250-88	დ27	5.1.1
გოსტ 26809-86	619	3.1; 4.1
გოსტ 26927-86	609	4.1
გოსტ 26929-86	609	4.1
გოსტ 26930-86	609	4.1
გოსტ 26931-86	609	4.1
გოსტ 26932-86	609	4.1
გოსტ 26933-86	609	4.1
გოსტ 26934-86	609	4.1
სსტ 1.11.02	-	5.2.3
რსტ 149-75	617	2.2

არაუნის კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულებების

ძირითადი მაჩვენებლები

(100გ. პროდუქტზე გაანგარიშებით)

პროდუქტის დასახელება	ცილა ბ	ცხიმი ბ	ნახშირ წყლები ბ	ორგანული მუავეები რძის მუავეზე გადაანგარიშებით ბ	ვიტამინები მგ						კკა ლორია
					A	β კაროტინი	B1	B2	PP	C	
არაუანი 10%	3,0	10	2,9	0,54-0,9	0,06	0,03	0,03	0,01	0,15	0,5	110
არაუანი 12%	3,0	12	3,0	0,54-0,9	0,1	0,03	0,03	0,1	0,12	0,4	130
არაუანი 15%	2,9	15	3,0	0,54-0,9	0,15	0,03	0,03	0,1	0,11	0,4	160
არაუანი 20%	2,8	20	3,1	0,54-0,9	0,15	0,06	0,03	0,11	0,10	0,3	206
არაუანი 25%	2,6	25	-2,7	0,54-0,9	0,17	0,08	0,02	0,11	0,09	0,3	248
არაუანი 30%	2,4	30	3,1	0,54-0,9	0,23	0,15	0,02	0,10	0,07	0,8	294

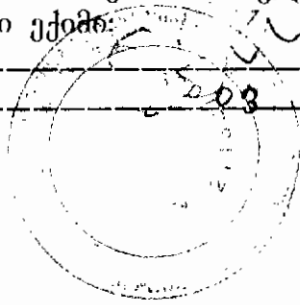
საქართველოს
საქართველოს

შეთანხმების ფურცელი

შეთანხმებულია

საქართველოს მთავარი სახელმწიფო
სანიტარული ექიმი:

_____ 6. შავდია
_____ 12 _____ 2003წ.



შეთანხმებულია

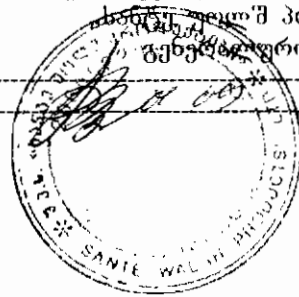
სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის
ტე 17 „ხორცი, რძე და მათი გადამუშავების
პროდუქტების“ თავმჯდომარე:

_____ ა. ფალავანდიშვილი
_____ 2003წ.



პამტკიცება:

შეზღუდული პასუხისმგებლობის საზოგადოების
„სანტე უოლშ პროდუქტების“
ტექნოლოგიური დირექტორი
ლ. მებუკა
2003 წელი



04.09.03 268/001984/01

Handwritten signature

ცვლილება №1

მსგ 20446152-017-03

არაჟანი

შემოღებულია: 04.09.03

დაემატოს:

პ.1.1.

არაჟანი "ექსტრა" 15% ცხიმის მასური წილით;

პ.2.4. ცხრილი 2

არაჟანი "ექსტრას" ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლები:

ცხიმის მასური წილი %, არანაკლები - 15

მურნ მასური წილი %, არანაკლები 11,0

მჟავიანობა oT 60-100

შ ე მ უ შ ა ვ ე ბ უ ლ ი ა:

შპს „სანტე უოლშ პროდუქტების“
წარმოების უფროსი:

Handwritten signature
„ 27 “ 03 2003წ.

შპს „სანტე უოლშ პროდუქტების“
კონსულტანტი:

Handwritten signature
„ 27 “ 03 2003წ.

შ ე თ ა ნ ხ მ ე ბ უ ლ ი ა :

სტანდარტების ტექნიკური კომიტეტის
ტკ 17 "ხორცი, რძე და მათი გადამუშავების
პროდუქტები" სტანდარტის
პროექტი № 2003/17-017-03 ა. ფალაეანდიშვილი
„ 29 “ მარტი 2003 წ.



პამტკიცება:

შეზღუდული პასუხისმგებლობის საზოგადოების
„სანტე უოლშ პროდუქტების“
გენერალური დირექტორი

ლ. მებუკა
2004 წელი



2008/001984/02
ა. ზოხოხიძე

ცვლილება №2

მსტ 20446152-017-03

ა რ ა უ ა ნ ი

შემოღებულია: 28.01.09

და ე მ ა ტ ო ს:

პუნქტი 5.4 შენახვა

5.4.2. ჰერმეტიკულად შეფუთული არაქნის შენახვა უნდა ხდებოდეს არაუმეტეს +8°C ტემპერატურაზე 7 დღე-ღამის განმავლობაში, აქედან საწარმო-დამამზადებელში არა უმეტეს 72 საათისა.

შ ე მ უ შ ა ვ ე ბ უ ლ ი ა:

შპს „სანტე უოლშ პროდუქტების“
წარმოების უფროსი:

ა. ჭკადუა
2004წ.

შპს „სანტე უოლშ პროდუქტების“
კონსულტანტი:

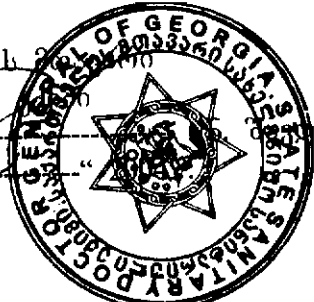
მ. ქარუმიძე
2004წ.

შ ე თ ა ნ ხ მ ე ბ უ ლ ი ა :

საქართველოს
სანიტარული
სერვისების
სააგენტოს
გამგზავნი


23 "01" 2004წ

სს



სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის
ტკ17 "ხორცი, რძე და მათი გადამუშავების
პროდუქტები"-ს თავმჯდომარე:

ფალავანდიშვილი
2004წ





ვაგტკიცებ:

შეზღუდული პასუხისმგებლობის საზოგადოების
"სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების"
გენერალური დირექტორი
ლ. მებუკე
2005 წელი

268/001984/03

Handwritten signature

ცვლილება №3

მსტ 20446152-017-03

ა რ ა უ ა ნ ი

შემოდებულია: 28 03 05

მსტ 20446152-017-03 ა რ ა უ ა ნ ი

მოქმედების ვადა გაგრძელდეს:
"28" 03 10 წლამდე

შ ე თ ა ნ ხ მ ე ბ უ ლ ი ა :

შ ე მ უ შ ა ვ ე ბ უ ლ ი ა :

სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის
ტკ17 "ხორცი, რძე და მათი გადამუშავების
პროდუქტები"-ს თავმჯდომარე:

შპს "სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების"
კონსულტანტი:

Handwritten signature
25 03 2005წ

Handwritten signature
25 03 2005წ