


მსტ. 20446152-016-04

მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი

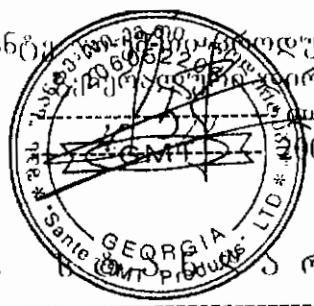
კარავი

2004წ.

პამტკიცება:


 266/002548
 ს. ხანტაია
 ს. მჭედია

შპს „სანტე“ პროდუქტების“
 პროდუქტების
 მწარმოებელი
 04 წელი



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

კარაქი

მსტ 20446152-016-04

პკ 15.51.30

პირველად

მოქმედების ვადა

12.11.04 დას

12.11.09 მდე

წინამდებარე მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი ვრცელდება კარაქზე, რომელიც მზადდება რძის ნაღების ან რძის პროდუქტების (რძე, ნაღები, ნაღების კარაქი) და მცენარეული პროდუქტების (მცენარეული ცხიმი, მცენარეული ცილა) ურთიერთშერევის და მისი შემდგომი შედგენის ან სპეციალურ კონსტრუქციის დანადგარზე ცხიმოვან-ცილოვანი კომპოზიტის კარაქად გადრაქმნის გზით. კარაქი განკუთვნილია უშუალოდ საკვებად და კულინარიული მიზნებისათვის.

1. ასორტიმენტო

1.1 გამოყენებული ნედლეულის და კარაქში ცხიმის მასური წილის მიხედვით კარაქი გამოიყოფა შემდეგი ასორტიმენტის:

კარაქი "ვეროპული" 72,5% ცხიმის მასური წილით, მიღებული მცენარეული და ცხოველური ნედლეულის კომბინირების გზით, სადაც მცენარეული ცხიმის მასური წილია 60 %, რძის ცხიმის 40 %.

კარაქი "მცენარეული" 72,5% ცხიმის მასური წილით, მიღებული მხოლოდ მცენარეული წარმოშობის ნედლეულიდან.

კარაქი "ექსტრა" 82,5% ცხიმის მასური წილით, მიღებული მცენარეული და ცხოველური ნედლეულის კომბინირების გზით, სადაც მცენარეული ცხიმის მასური წილია 60 %, ხოლო რძის ცხიმის 40 %.

კარაქი "სანტე" 60% ცხიმის მასური წილით, მიღებული მცენარეული და ცხოველური ნედლეულის კომბინირების გზით, სადაც მცენარეული ცხიმის მასური წილია 60 %, ხოლო რძის ცხიმის 40 %.

2. ტექნიკური მოთხოვნები

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

2.2 კარაქის დასამზადებლად გამოიყენება შემდეგი ნედლეული და მასალები:

- რძე ძროხის გოსტ 13264-ის მიხედვით;
- რძე ძროხის, ცხიმგაცლილი, მიღებული ძროხის რძიდან გოსტ 13264-ის მიხედვით;
- ნაღები მიღებული ძროხის რძიდან გოსტ 13264-ის მიხედვით;
- კარაქი გოსტ37-ის მიხედვით;
- რძე მშრალი ცხიმმოუხდილი გოსტ 4495-ის მიხედვით;
- რძე მშრალი ცხიმგაცლილი გაფრქვევითი შრომის გოსტ 10970-ის მიხედვით;
- სოიოს ცილა ან მოდიფიცირებული კვებითი სოიოს ცილის იზოლატი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- რძის ცხიმი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- რძის ცხიმის შემცველი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- დო რძის ნატურალური ან მშრალი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- რძის შრავი ნატურალური ან მშრალი ტექნიკური შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- ქოქოსის ცხიმი გოსტ 10766-64-ის მიხედვით;
- პალმის ცხიმი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- მცენარეული ცხიმების ნარევი სპეციალიზირებული, რაფინირებული და დეზოდორირებული, შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- სოიოს ზეთი გოსტ 7825-ის მიხედვით;
- მზესუმზირის ზეთი გოსტ 1129-ის მიხედვით;
- სუფრის მარილი გოსტ 13830-ის მიხედვით;
- ხორბლისაგან წარმოშობილი ცხიმი (ბიოლოგიურად აქტიური საკვები დანამატი – ნუტრიცევტიკი) – შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- კაროტინი მიკრობიოლოგიური შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- არომატიზატორი საკვები: ნაღების, ნიგეზის ნებადართული საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ, შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- წყალი სასმელი გოსტ 2874-ის მიხედვით;
- კარაგენანი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- ვიტამინები A, D და E შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- ემულგატორი E385, E471, შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- ნიზინი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- სორბინის მჟავა ან სორბინის მჟავა კალიუმი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით.
- შაქარი ფხვნილი გოსტ 21-ის მიხედვით;

2.2 ორგანოლექტიკური მაჩვენებლების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს 1 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს:

ცხილი 1

მაჩვენებლის დასახელება	კარაქის დახასიათება
გარეგანი სახე	პროდუქტის ზედაპირი გაჭრის ადგილზე მზინავი, მშრალი, დასაშვებია თითო-ოროლა წყლის წვეთი
გემო სუნი	სუფთა, რძის გემოთი განპირობებული, პასტერიზებული ნაღების გემონაკრავით ან მის გარეშე, დასაშვებია სუსტად გამოხატული საკვების გემონაკრავა
კონსისტენცია	მკერივი, პლასტიკური, ერთგვაროვანი მთელ მასაში
ფერი	ღია ყვითელი, ერთგვაროვანი მთელ მასაში

2.3 ფიზიკო-ქიმიური მონაცემების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს 2 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს;

ცხრილი 2

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმა კარაქისათვის			
	60,0% ცხიმოვანი „სანტე“	72,5% ცხიმოვანი „ვეროპული“	72,5 ცხიმოვანი „მცენარეული“	82,5% ცხიმოვანი „ექსტრა“
ცხიმის მასური წილი% არანაკლები	60,0	72,5	72,5	82,5
ტენიანობის მასური წილი % არაუმეტეს	37,0	25,0	25,0	16,0
მურნ მასული წილი % არაუმეტეს	3,0	2,5	2,5	1,5
სიმჟავე ⁰ T არაუმეტეს	23		23	23
სუფრის მარილის მასური წილი % არაუმეტეს (მარილიანი კარაქის შემთხვევაში)	0,1	0,1	0,1	0,1
სოიოს ცილის მასური წილი		არაუმეტეს 1%-ისა		
არომატის მასული წილი		არაუმეტეს 0,1%-ისა		
დამატებული კაროტინის მასური წილი		არაუმეტეს 0,1%-ისა		
დამატებული კარაგენანის მასური წილი		არაუმეტეს 0,05%-ისა		

2.4. მიკრობიოლოგიური მონაცემების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს 3 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს;

ცხრილი 3

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმა კარაქისათვის
მეზოფილური აერობული და ფაკულტატიური ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა 1გ პროდუქტში არაუმეტეს	$5,0 \times 10^4$
ობის ბაქტერიები 1გ პროდუქტში არაუმეტეს	50
საფუარის ბაქტერიები 1გ პროდუქტში არაუმეტეს	$5,0 \times 10^2$
ნაწლავის ჩხირის უკუფის ბაქტერიები 0,01გ პროდუქტში	არ დაიშვება
პათოგენური მიკროორგანიზმების, მათ შორის ხაღმონეღლა 25გ პროდუქტში	არ დაიშვება

2.5. პროდუქტში ტოქსიკური ელემენტების, მიკოტოქსინების, ანტიბიოტიკების, რადიონუკლიდების და პესტიციდების ნარჩენი შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებულ ზღვრულად დასაშვებ დონეებს, რომელიც დადგენილია ჰიგიენურ მოთხოვნებში სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი. საინტარული წესები და ნორმები 2.3.2.000.00.

3. მძღვის წესები

3.1 კარაქის მიღება წარმოებს გოსტ 26809-ის მიხედვით;

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

მოწმობის ნომერი და თარიღი;

საწარმო დამამზადებლის დასახელება;

პროდუქტის სახეობის სრული დასახელება და პარტიის ნომერი;

აღვილის რაოდენობა და მასა წებო;

ანალიზის შედეგების მონაცემები პროდუქტის ცხიმისა და ტენიანობის მასური წილის, მჟავიანობისა და ორგანოლექტიკური შეფასების შესახებ;

პროდუქტის გამოშუქების თარიღი და ხაათი ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრების მომენტიდან;

რეალიზაციის საბოლოო ვადა;

შენახვის პირობები;

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.

3.4 ტოქსიკური ელემენტების, მიკოტოქსინების, ანტიბიოტიკების, ჰორმონალური პრეპარატების და პესტიციდების შემცველობის კონტროლი ტარდება საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ რეკომენდირებულ ვადებში;

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

4. ბაჟი(ვლის მით)ღებო

4.1 კარაქის ნიმუშის აღება და მისი მომზადება ანალიზისათვის წარმოებს გოსტ 26809-ის მიხედვით, ტოქსიკური ელემენტების განსაზღვრაზე სინჯი აღება გოსტ 26929 მიხედვით;

4.2 შეფუთვის ხარისხის, გარეგანი სახის, პროდუქტის კონსისტენციის და ფერის, შემოწმებას ახორციელებენ ვისუაღურად, გემოსა და სუნს ორგანოლექტიკურად.

პროდუქციის ხარისხის ორგანოლექტიკურ შეფასებას ახდენენ $(12 \pm 2)^{\circ}\text{C}$ ტემპერატურაზე;

4.3 პროდუქტის ტემპერატურისა და მასის წონის განსაზღვრას ახდენენ გოსტ 3622-ის მიხედვით;

4.4 ტენიანობის მასური წილის განსაზღვრას ახდენენ გოსტ 3626-ის, ცხიმის გოსტ 5867-ის მიხედვით;

4.5 სუფრის მარილის მასური წილის განსაზღვრას ახდენენ გოსტ 3627-ის მიხედვით;

4.6 მცენარეული ცხიმის, კაროტინის, სილის ცილის, არომატიზატორის, კორაგენანის მასური წილის განსაზღვრა ხდება მათი ფაქტიური დამატების მიხედვით;

4.7 ტიტრული მჟავიანობის ან აქტიური მჟავიანობის განსაზღვრა ხდება გოსტ 3624 ან გოსტ 26781-ის (რძის ანალოგიურად) მიხედვით;

4.8 მიკრობიოლოგიური მანქანებლების განსაზღვრა ხდება ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებსა და მესოფილური აერობების და ფაკულტატიურ ანაერობებზე გოსტ 9225-ის, საფუარის და ობის გოსტ 10444 12-ის მიხედვით;

4.9 პათოგენური მიკროორგანიზმების, მათ შორის საღმონელის განსაზღვრა ხდება საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებული მეთოდიკით;

4.10 ტოქსიკური ელემენტების განსაზღვრა: თუთიის გოსტ 26932-ის, კადმიუმის გოსტ 26933-ის, სპილენძის გოსტ 26931-ის, ვერცხლისწყლის გოსტ 26927-ის, ცინკის გოსტ 26934-ის, დარიშხანის გოსტ 26930-ის, რკინის გოსტ 26928-ის მიხედვით;

4.11 რადიონუკლიდების, პესტიციდების, ანტიბიოტიკების ნარჩენი რაოდენობის განსაზღვრა წარმოებს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებული მეთოდებით და გოსტ 23452-ის მიხედვით;

4.12 ანალიზი პათოგენურ მიკროორგანიზმებზე ტარდება სახელმწიფო სანიტარული ზედამხედველობის წესით სანიტარულ-ეპიდემიოლოგიური სადგურის მიერ, საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებული მეთოდებით;

4.13 ანალიზით თუნდაც ერთ მანვერუბელზე არაღამაკმაყოფილებელი შედეგების მიღებისას მის მიმართ ატარებენ განმეორებით ანალიზს ამონარჩევის გაორმაგებული მოცულობით, რომელსაც იღებენ იმავე პარტიის პროდუქციიდან. განმეორებითი ანალიზის შედეგები ითვლება საბოლოოდ და ვერცხლდება მთელ პარტიაზე.

4.14 საჭიროების შემთხვევაში კარაქში ცხიმოვანი მჟავების შემცველობის განსაზღვრას ახდენენ გოსტ 30418-ის, ფაღსიფიკაციის დადგენას გოსტ 30626-ის მიხედვით.

5. შეფუთვა, ნომენკლატურა, ტრანსპორტირება და შენახვა

5.1 შეფუთვა

5.1.1 კარაქის შეფუთვა უნდა მოხდეს სამომხმარებლო და სატრანსპორტო ტარაში.

5.1.2 სატრანსპორტო ტარაში კარაქის შეფუთვა ხდება ერთიან მონოლითად კუბის პროდუქტებისათვის ნებადართულ მუყაოს ყუთებში გოსტ 13515-ის მიხედვით;

სატრანსპორტო ტარაში კარაქი იფუთება წონით $(10 \pm 0,1)$ კგ, $(20 \pm 0,1)$ კგ ან $(25 \pm 0,1)$ კგ.

მუყაოს ყუთები კარაქის შეფუთვამდე უნდა იქნას ამოფენილი პერგამენტის ქაღალდით მარკა A გოსტ 1341-ის მიხედვით ან ჯანმრთელობის, შრომის და სოციალური დაცვის სამინისტროს ორგანოების მიერ ნებადართული სხვა შესაფუთი მასალისაგან, რომელიც დაფარავს კარაქის მონოლითის ყველა მხარეს. მუყაოს ყუთის გვერდების დაწებება ხდება დამწებავი ლენტის საშუალებით გოსტ 18251-ის მიხედვით ან პოლიეთილენის წებოიანი ფენის ლენტით, შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;

5.1.3 სამომხმარებლო ტარად გამოიყენება B მარკის პერგამენტის ქაღალდი გოსტ 1341-ის მიხედვით, ალუმინის კაშირებული ფოლგა შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით ან სხვა მათი შემცველი შესაფუთი მასალა, ჭიქები და კოლოფები პოლიმერული მასალისაგან დამზადებული, შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით.

5.14 სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული კარაქის მასა (ნეტო) უნდა შეესაბამებოდეს 4 ცხრილში მითითებულ მონაცემებს.

ცხრილი 4

სამომხმარებლო ტარაში კარაქის მასის (ნეტო) ნომინალური მნიშვნელობა, გ	მასის ფაქტიური მნიშვნელობა (ნეტო) გ
50	50±1,0
100	100±2,0
200	200±3,0
250	250±3,5
300	300±4,0
400	400±4,5
500	500±5,0

5.15 კარაქი სამომხმარებლო ტარაში (ბრიკეტები, პაკეტები, ჭიქები, კოლოფები) ეწყობა მუყაოს ყუთებში გოსტ 13511-ის, გოსტ 13513-ის, გოსტ 13515-ის მიხედვით (არაუმეტეს 20 კგ).

ადგილობრივი რეალიზაციის შემთხვევაში დასაშვებია პროდუქტის შეფუთვა სუფთა მშრალ და უცხო სუნის არმქონე კარაქის ყუთებში ან მრავალჯერადი გამოყენების პლასტმასის ყუთებში.

5.2. ნიშანდება

5.2.1 სატრანსპორტო და სამომხმარებლო კარაქის ტარის ნიშანდება ხდება დადგენილი წესით.

სამომხმარებლო ტარაზე (ბრიკეტები, პაკეტები, ჭიქები, კოლოფები) ამოტვიფრით, ტიპოგრაფიული წესით ან გადაურეცხავი საღებავით უნდა გაკეთდეს შემდეგი აღნიშვნები:

საწარმო-დამამზადებლის დასახელება, სასაქონლო ნიშანი და მისამართი; პროდუქციის სახის დასახელება;

მასა ნეტო გ-ში;

პროდუქციის შემადგენლობა: კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულება - ცხიმის (მათ შორის მცენარეული ცხიმის), ცილის, ნახშირწყლებისა და კიტამინების (დამატების შემთხვევაში) შემცველობა;

შენახვის პირობები და ვარგისიანობის ვადა (ბრიკეტებზე ხდება კომპლესტრით აღნიშვნა);

გამოყენებელი ნედლეულისა და მასალების საომონათეადი;

წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;

საქართველოში სარეალიზაციოდ დამზადებული პროდუქტის ნიშანდება სრულდება ქართულ ენაზე, ხოლო მის ფარგლებს გარეთ რეალიზაციის დროს ქართულ, ერთ-ერთ საერთაშორისო ან დამკვეთის ენაზე.

სერტიფიცირებულ პროდუქციას უკეთდება შესაბამისობის ეროვნული ნიშანდება სსტ 1.11-ის მიხედვით.

5.2.2 სატრანსპორტო და სამომხმარებლო ტარაში შეფუთული კარაქის ექოტეზე ხდება შტამპვლით. ნიშანდების გაკეთება „გაფრთხილება შეთბობაზე“;

5.2.3 სატრანსპორტო ტარაში დაფასოებული კარაქის მონოლითის მუყაოს ექოტეზე შტამპვლის საშუალებით ან ეტიკეტის მიწებებით უნდა გაკეთდეს შემდეგი ნიშანდება:

საწარმო-დამამზადებლის დასახელება, სასაქონლო ნიშანი და მისამართი; პროდუქციის სრული დასახელება;

მასა ნეტო და ბრუტო კგ-ში;

პროდუქტის შემადგენლობა; კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულება - ცხიმის (მათ შორის მცენარეული ცხიმის), ცილის, ნახშირწყლებისა და ვიტამინების (დამატების შემთხვევაში) შემცველობა;

შენახვის პირობები და ვარგისიანობის ვადა;

გამოყენებელი ნედლეულისა და მასალების ჩამონათვალი;

წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;

5.2.4 სატრანსპორტო ტარის თითოეულ შეფუთვაზე, რომელშიც ჩაწყობილია სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული პროდუქტი, ქაღალდის ეტიკეტზე ან ტიპოგრაფიული წესით დამზადებულ იარლიყზე შტამპვლით კეთდება ნიშანდება, სადაც უნდა იყოს მითითებული:

საწარმო-დამამზადებელთა დასახელება, სასაქონლო ნიშანი და მისამართი;

პროდუქტის სრული დასახელება;

შეფუთული ერთეულის მასა ნეტო გ-ში;

შეფუთული ერთეულის რაოდენობა;

სატრანსპორტო ტარის მასა ნეტო და ბრუტო;

დაფასოების თარიღი, ვარგისიანობის ვადა და შენახვის პირობები;

რტიგითი ნომერი პარტიის, რომლის დათარიღება იწყება ეთიკეტზე თვეში თაყიდან;

წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;

ნედლეულისა და მასალების ჩამონათვალი;

5.3. ტრანსპორტირება

5.3.1 კარაქის ტრანსპორტირება წარმოებს ავტორეფრეკტორებით, იზოთერმული ან დახურულძარიანი მანქანებით მაღალუჭვბადი ტვირთების გადაზიდვაზე მოქმედი წესების შესაბამისად.

5.4. შენახვა

5.4.1 კარაქის ვარგისიანობის ვადა სატრანსპორტო ტარაში უნდა შეესაბამებოდეს 5 ცხრილში აღნიშნულ მონაცემებს.

ცხრილი 5

პროდუქტის სახე	ვარგისიანობის ვადა საკანის პაერის ტემპერატურაზე თვე		
	-12°C	-15°C	-18°C
72,5% ცხიმოანი "ვეროპული"	6	8	11
72,5% ცხიმოანი "მცენარეული"	3	4	5
82,5% ცხიმოანი "ექსტრა"	9	10	12
60,0% ცხიმოანი "სანტე"	3	4	5

5.4.2 სამომხმარებლო ტარაში კარაქის ვარგისიანობის ვადა უნდა შეესაბამებოდეს 6 ცხრილში აღნიშნულ მონაცემებს:

ცხრილი 6

შენახვის ტემპერატურა °C	კარაქის ვარგისიანობის ვადა შესაფუთი მასალის მიხედვით დღე		
	პერგამენტი	კაშირებული ფოლგა	პოლისტიროლის ჭიქები და კოლოფები
მინუს 20°C-დან მინუს 10°C-მდე	70	90	90
მინუს 10°C-დან მინუს 3°C-მდე	50	70	70

5.4.3 საწარმო-დამამზადებელსა და სავაჭრო ქსელში კარაქის ხანგრძლივი შენახვის შემთხვევაში შენახვა უნდა მოხდეს ნაღების კარაქის შენახვის წესების შესაბამისად;

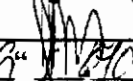
5.4.4 კარაქის შენახვა და ტრანსპორტირება სპეციფიური სუნის საკვებ პროდუქტებთან ერთად არ დაიშვება.

6. დამამზადებლის გარანტია

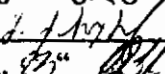
6.1 დამამზადებელი იძლევა წინამდებარე მოთხოვნებთან კარაქის შესაბამისობის გარანტიას, თუ დაცული იქნება ტრანსპორტირებისა და შენახვის პირობები.

შემუშავებულია:

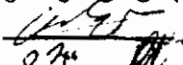
შპს „სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
წარმოების უფროსი:

 ა. ტკაღუა
„27“ 2004წ.

შპს „სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
კონსულტანტი:

 მ. ქარუმიძე
„27“ 2004წ.

შპს „სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
კომერციული დირექტორი:

 პ. ტაბაიაძე
„27“ 2004წ.

წინამდებარე სტანდარტში გამოყენებული
ნორმატიული დოკუმენტაციის ჩამონათვალი


ნდ აღნიშვნა	ჯგუფის ნომერი	პუნქტის ნომერი
1	2	3
გოსტ 37-91	617	2.2
გოსტ 1129-73	662	2.2
გოსტ 1341-84	კ68	5.1.2. 5.1.3.
გოსტ 2874-82	608	2.2
გოსტ 3622-68	619	4.3
გოსტ 3624-67	619	4.7
გოსტ 3626-73	619	4.4
გოსტ 3627-81	619	4.5
გოსტ 4495-87	617	2.2
გოსტ 5867-90	619	4.4
გოსტ 7825-76	662	2.2
გოსტ 9225-84	619	4.8
გოსტ 10444.12-88	609	4.8
გოსტ 10766-64	6 62	2.2
გოსტ 10970-87	617	2.2
გოსტ 13264-88	617	2.2
გოსტ 13511-91	დ74	5.1.5.
გოსტ 13513-86	დ74	5.1.5.
გოსტ 13515-91	დ17	5.1.2. 5.1.5
გოსტ 13830-91	უ95	2.2
გოსტ 23452-79	619	4.11
გოსტ 26781-85	619	4,7
გოსტ 26809-86	619	3.1. 4.1
გოსტ 26927-86	609	4.10
გოსტ 26928-86	609	4.10
გოსტ 26929-86	609	4.1
გოსტ 26930-86	609	4.10
გოსტ 26931-86	609	4.10
გოსტ 26932-86	609	4.10
გოსტ 26933-86	609	4.10
გოსტ 26934-86	609	4.1
გოსტ 30418-96	609	4.14
გოსტ 30623-98	609	4.14
სსტ 1.11-02	6.17	5. 2.1

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

პროდუქტის დასახელება	ვილა გ	ცხიმი გ	ნახშირწყლები გ	ორგანული მჟავების რძის მჟავაძე გადაანგარიშებით გ	კალორია
ექსტრა 82,5%	0,5	82,5	0,8	0,03	747
მკენარეული 72,5%	0,8	72,5	1,3	0,03	660
ვეროპული 72,5%	0,8	72,5	1,3	0,03	660
“სანტე“ 60,0%	1,2	60,0	1,6	0,03	550

შეთანხმების ფურცელი

შეთანხმების
 სსიპ-ს
 განმარტებული მძღოლის
 ნ. მთავარი
 ნ. მთავარი
 2004წ.



შეთანხმებულია:

სსიპ-ს განმარტებული მძღოლის
 ნ. მთავარი რძე და მათი უფლებამოსილების
 არსებობის თაობაზე
 ფადავანიძის
 2004წ.



ც ვ ზ ი ზ ე ბ ა № 1

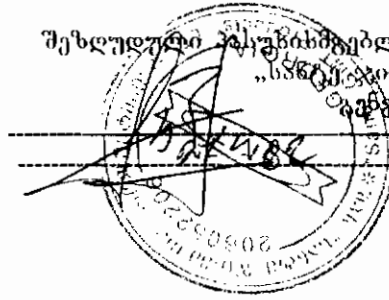
მსტ 20446152-016-04

კ ა რ ა ქ ი

2007წ.

ვამტკიცებ:

შეხვედრის მსახიობების საზოგადოების
„სანტეკი-ემ-თი პროდუქტების“
გენერალური დირექტორი
ქ. კავთუაშვილი
2007 წელი



02 03 07

267-9-2-002548/01

ცვლილება №1

მსტ 20446152-016-04

კარაქი

შემოღებულია: -----
02.03.2007წ.

§.1 ასორტიმენტი
დაემატოს ახალი ასორტიმენტი:

კარაქი „ხევსურული“ 72,5% ცხიმის მასური წილით (მ.შ. მცენარეული ცხიმის მასური წილი 60%, რძის ცხიმის 40%).

კარაქი „ტრადიციული“ 72% ცხიმის მასური წილით (მ.შ. მცენარეული ცხიმის მასური წილი 60%, რძის ცხიმის 40%).

ცვლილება №1 მსტ 20446152-016-04 კარაქი

პნ 35.1.1. შეფუთვა დაემატოს:

კარაქი „ხევსურულის“ შეფუთვა უნდა მოხდეს 200გ „ვერო ბრიკეტში“.

კარაქი „ტრადიციულის“ შეფუთვა უნდა მოხდეს 200გ კაშირებულ ფოლგაში

შ ე მ უ შ ა ე ე ბ უ ლ ი ა:

შპს „სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
კონსულტანტი:

----- მ. ქარუმიძე
2007წ

ც ვ ლ ი ლ ე ბ ა № 2

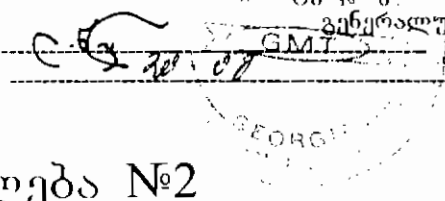
მსტ 20446152-016-04

კ ა რ ა ქ ი

2007წ.

ვამტკიცებ:

შეზღუდული პასუხისმგებლობის საზოგადოების
„სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
გენერალური დირექტორი
ბ. კავთუაშვილი
2007 წელი



ცვლილება №2

მსგ 20446152-016-04

31 08 07 1268-32-002548/02 კარაქი

შემოღებულია: _____
31.08.07 2007წ.

§.1 ასორტიმენტი
დაემატოს ახალი ასორტიმენტი:

კარაქი „ევროპული მუსბუქი“ (ლაითი) 72,5% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 80%, ხოლო ცხოველური ცხიმი 20%.

კარაქი „ექსტრა მუსბუქი“ (ლაითი) 82,5% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 80%, ხოლო ცხოველური ცხიმი 20%.

კარაქი „ხვესურული მუსბუქი“ (ლაითი) 72,5% ცხიმის მასური წილით მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 80%, რძის ცხიმის 20%.

კარაქი „ტრადიციული მუსბუქი“ (ლაითი) “ 72,5% ცხიმის მასური წილით მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 80%, რძის ცხიმის 20%.

კარაქი „სანტე (ლაითი)“ - 60% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 80%, რძის ცხიმის 20%.

შ ე მ უ შ ა ე ე ბ უ ლ ი ა:

შპს „სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
კონსულტანტი:

_____ მ. ქარუმიძე
27 _____ 2007წ.

ც ვ ლ ი ლ ე ბ ა № 3
მსტ 20446152-016-04

კ ა რ ა ქ ი

2008წ.

ვამტკიცებ:

შესლუღული პასუხისმგებლობის საზოგადოების
„სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
გენერალური დირექტორი
ლ. წიკლაური
2008 წელი

ცვლილება №3

მსგ 20446152-016-04

11.07.08 1268-32-002548/კვარაქი

შემოღებულია: -----
11.07.08 2008წ.

§1 ასორტიმენტი
დაემატოს ახალი ასორტიმენტი:

კარაქი „პრემიუმი მსუბუქი“ 82% ცხიმის მასური წილით.

§2. პ2.3 ცხრილი 2. კარაქის ფიზიკო-ქიმიურ მაჩვენებლებს დაემატოს შემდეგი მაჩვენებლები:

მაჩვენებლის დასახელება	„პრემიუმი მსუბუქი“ს ნორმა
ცხიმის მასური წილი %, არანაკლები	82
ტენიანობის მასური წილი %, არაუმეტეს	16
მურნ % არა ნაკლები %	1,5
ტიტრული მჟავიანობა °T, არაუმეტეს	23
ენერგეტიკული ღირებულება კკალ	743

შ ე მ უ შ ა ე ე ბ უ ლ ი ა:

შპს „სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
კონსულტანტი:

----- მ. ქარუმიძე
07 2008წ.

ც ვ ლ ი ლ ე ბ ა № 4

მსტ 20446152-016-04

კ ა რ ა ქ ი

2009წ.

ვამტკიცებ:

შეზღუდული პასუხისმგებლობის საზოგადოების
„სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
გენერალური დირექტორი
ლ. წიკლაური
1302
2009 წელი

25.02.09

268-32-01302/04
ცვლილება №4

მსტ 20446152-016-04

კარაქი



შემოღებულია: _____
25.02 2009წ.

§.1 ასორტიმენტი
ასორტიმენტი შემოღებული იქნეს შემდეგი რედაქციით:

კარაქი „ვეროპული მსუბუქი“ (ლაითი) 72,5% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 60%, 70%, 80%, ხოლო ცხოველური ცხიმი შესაბამისად 40%, 30%, 20%.

კარაქი „ექსტრა მსუბუქი“ (ლაითი) 82,5% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 60%, 70%, 80%, ხოლო ცხოველური ცხიმი შესაბამისად 40%, 30%, 20%..


კარაქი „ხევსურული მსუბუქი“ (ლაითი) 72,5% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 60%, 70%, 80%, ხოლო ცხოველური ცხიმი შესაბამისად 40%, 30%, 20%.

კარაქი „ტრადიციული მსუბუქი“ (ლაითი) “ 72,5% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 60%, 70%, 80%, ხოლო ცხოველური ცხიმი შესაბამისად 40%, 30%, 20%.

კარაქი „სანტე (ლაითი)“ – 60% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 60%, 70%, 80%, ხოლო ცხოველური ცხიმი შესაბამისად 40%, 30%, 20%.

შ ე მ უ შ ა ე ე ბ უ ლ ი ა:

შპს „სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
კონსულტანტი:


_____ მ. კარუმიძე
13 02 2009წ

სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების
გენერალური დირექტორი
ლ. წიკლაური