

სსტ 16-96

საქართველოს სასწავლებლო სტანდარტი

ა რ ა შ ა ნ ი

საერთო ტექნიკური პირობები

ოფიციალური გამოცემა

საქართველოს სტანდარტიზაციის, მეტროლოგიისა
და სერტიფიკაციის სახელმწიფო დეპარტამენტი

თბილისი

საინფორმაციო პრესაშენი

შედეგად: სორყისა და რძის მრეწველობის ტექნოლოგიური ცენტრის, სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის ტკ-17 "სორყი, რძე და მათი გადამუშავების პროდუქტები"-ს მიერ.

შედეგად: რ ღმსაძე ვებ. მეც. კანდიდატი, ჯ. ახვლედიანი.

შედეგად: სორყისა და რძის მრეწველობის ტექნოლოგიური ცენტრის, სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის ტკ-17 "სორყი, რძე და მათი გადამუშავების პროდუქტები"-ს მიერ.

დაგეგმვა: საქსტანდარტის 1996 წლის 1 ნოემბრის N 100 და შემოღება: ბრძანებით სტანდარტიზაციის, მეტროლოგიისა და სერ-სამომსახურე: ტიფთაყიის უწყებათაშორისო კომისიის გადაწყვეტი-ლების საფუძველზე.

წინამდებარე სტანდარტის სრული ან ნაწილობრივი აღწარმოება, გირაყიხრება და გავრყუადება საქსტანდარტის ნებართვის გარეშე დაუშევა-ბეღია.

სარ 1330

1	გამოყენების სფერო	1
2	ნორმატიული მიმართებანი	1
3	განმარტებანი	3
4	სახეები	4
5	ტექნიკური მოთხოვნები	4
6	მიღების წესები	9
7	გამოყენის მეთოდები	10
8	შეფუთვა, ნიშანდება, ტრანსპორტირება, შენახვა....	11
9	დამამზადებლის გარანტია	14
10	დანართი 1	15

საქართველოს სახელმწიფო სტანდარტი

ს ს ს ს ს ს

საერთო ტექნიკური პირობები

Sour Cream
General Technical Specifications

სს 92 2250

შემოღებულია 01. 12. 1996 წ.

1 გამოყენების სფერო

წინამდებარე სტანდარტი ვრცელდება არაჟანზე, რომელიც გამოიყენება ნატურალური ან აღდგენილი ნორმადიზებული პასტერიზებული ნაღების შედეგებით რძემყავა ბაქტერიების სუფთა კულტურებზე დამზადებული ედლთი და განკუთვნილია საცვებში უშუალო მოხმარებისათვის

2 ნორმატიული მიმთითაზები

წინამდებარე სტანდარტში გამოყენებულია მიითითებანი შემდეგ ნორმატიულ დოკუმენტებზე:

- | | |
|--------------|--|
| გოსტ 37-91 | კარაქი ძროხის, ტექნიკური პირობები. |
| გოსტ 745-79 | ფოდგა აღუმიწის შესაფუთი, ტექნიკური პირობები. |
| გოსტ 1341-84 | პერგამენტი, ტექნიკური პირობები. |
| გოსტ 1349-85 | რძის კონსერვები, ნაღები მშრალი, ტექნიკური პირობები. |
| გოსტ 2874-82 | წყალი სასმელი, ჰიგიენური მოთხოვნები და ხარისხის კონტროლი. |
| გოსტ 3623-73 | რძე და რძის პროდუქტები, პასტერიზაციის განსაზღვრის მეთოდები. |
| გოსტ 3624-92 | რძე და რძის პროდუქტები, სიჟუვის განსაზღვრის ტიტრომეტრული მეთოდები. |

- გოსტ 4495-87 რძე მშრალი მოუხდელი (სალი). ტექნიკური პირობები.
- გოსტ 5037-78E მათარები მეტადის რძისა და რძის პროდუქტებისათვის. ტექნიკური პირობები.
- გოსტ 5867-90 რძე და რძის პროდუქტები. ცხიმის განსაზღვრის მეთოდები.
- გოსტ 7933-89 მუყაო საკოდოფე. ტექნიკური პირობები.
- გოსტ 8273-75 ქაღალდი შესახვევი. ტექნიკური პირობები.
- გოსტ 8777-80^o კასრები ხის ჩასასხმელი და მშრალი ტარის. ტექნიკური პირობები.
- გოსტ 9225-84 რძე და რძის პროდუქტები. მიკრობიოლოგიური ანალიზის მეთოდები.
- გოსტ 10970-87 რძე მშრალი ცხიმგაცდილი. ტექნიკური პირობები.
- გოსტ 11354-82 ყუთები ის მრავალჯერადი გამოყენების კვების მრეწველობის პროდუქტებისათვის. ტექნიკური პირობები.
- გოსტ 13264-88 რძე ძროხის. მოთხოვნები შესყიდვისას.
- გოსტ 13512-91 ყუთები გოფირებული მუყაოსაგან საკონდიტრო ნაწარმისათვის. ტექნიკური პირობები.
- გოსტ 13513-86 ყუთები გოფირებული მუყაოსაგან ხორცისა და რძის მრეწველობის პროდუქტებისათვის. ტექნიკური პირობები.
- გოსტ 14192-77 ტვირთის ნიშანდება.
- გოსტ 15844-92 ტარა მინის რძისა და რძის პროდუქტებისათვის. ტექნიკური პირობები.
- გოსტ 17151-81E ჭურჭელი სამეურნეო ფურცლოვანი აღუმიწისაგან. ტექნიკური პირობები.
- გოსტ 18251-87 ღენტი წებოვანი ქაღალდის საფუძველზე. ტექნიკური პირობები.
- გოსტ 18992-80 დისპერსია პოლივინილაცეტატური კომპოლიმერული უხეშდისპერსული. ტექნიკური პირობები.
- გოსტ 23452-79 რძე და რძის პროდუქტები. ქლორ-ორგანული პესტიციდების ნარჩენი რაოდენობის განსაზღვრის მეთოდები.
- გოსტ 25250-88 აფსკი პოლივინილქლორიდული ტარის დასამზადებლად.

- კვების პროდუქტებისა და სამკურნალო საშუალებებისათვის. ტექნიკური პირობები.
- გოსტ 26809-86 რძე და რძის პროდუქტები. მიღების წესები, სინჯის აღებისა და ანალიზისათვის მომზადების მეთოდები.
- გოსტ 26927-86 საკვები ნედლეული და პროდუქტები. ვერცხლისწყლის განსაზღვრის მეთოდი.
- გოსტ 26929-94 საკვები ნედლეული და პროდუქტები. სინჯის მომზადება და მინერალიზაცია ტექნიკური ელემენტების განსაზღვრად.
- გოსტ 26930-86 საკვები ნედლეული და პროდუქტები. დარიშხანის განსაზღვრის მეთოდი.
- გოსტ 26931-86 საკვები ნედლეული და პროდუქტები. სპიდენის განსაზღვრის მეთოდი.
- გოსტ 26932-86 საკვები ნედლეული და პროდუქტები. ტყვიის განსაზღვრის მეთოდი.
- გოსტ 26933-86 საკვები ნედლეული და პროდუქტები. კადმიუმის განსაზღვრის მეთოდი.
- გოსტ 26934-86 საკვები ნედლეული და პროდუქტები. თუთიის განსაზღვრის მეთოდი.
- გოსტ 29329-92 სასწორი სტატიკური აწონვისათვის. აწონვის ზღვრები. მეტროლოგიური პარამეტრები.
- რსტ 149-75 ნალები ძროხის რძისაგან. დამზადების მოთხოვნები.
- სსტ 1.11-96 სტანდარტიზაციის სახელმწიფო სისტემა. შესაბამისობის ეროვნული ნიშანი. ფორმა, ზომები და ტექნიკური მოთხოვნები.

3 განმარტება

3.1 წინამდებარე სტანდარტში გამოყენებულია შემდეგი ტერმინები და განმარტებები:

ნაბურღარი ნაღები - რძის ცხიმოვანი ნაწილი, მიღებული საღრძის სუპარირებით.

აღმწინდი ნაღები - ნალები, დამზადებული მთლიანად ან ნაწილობ-

რივ მშრალი რძის, კარაქის, მშრალი ან პლასტიკური ნაღებისაგან.

სოკოპროდუქტული პასტერიზებული ნაღები - ნაღები, რომლის ცხიმთანობა საჭირო დონემდეა მიყვანილი და თერმიულადაა დამუშავებული განსაზღვრულ ტემპერატურულ რეჟიმებზე.

რძე პასტერიზებული - რძე თერმიულად დამუშავებული განსაზღვრულ ტემპერატურულ რეჟიმებზე.

ნაღები პასტერიზებული - ნაღები, თერმიულად დამუშავებული განსაზღვრულ ტემპერატურულ რეჟიმებზე.

ნაღები პლასტიკური - ნაღები, რომლის ცხიმის მასური წილი არახაკლებია 73%-ისა.

4 სახეები

4.1 არაყანი ცხიმის მასური წილის მიხედვით შეიძლება დამზადდეს შემდეგი სახეობის:

- არაყანი 10% ცხიმიანი;
- არაყანი 15% ცხიმიანი;
- არაყანი 20% ცხიმიანი;
- არაყანი 25% ცხიმიანი;
- არაყანი 30% ცხიმიანი.

5 ტექნიკური მოთხოვნები

5.1 არაყანი უნდა შეესაბამებოდეს წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნებს და დამზადდეს დადგენილი წესით დამტკიცებული ტექნოლოგიური ინსტრუქციის მიხედვით, სანიტარული ნორმებისა და წესების დაცვით.

5.2 დახასიათება

5.2.1 ორგანოლეპტიკური მ. ჩვენებებით არაყანი უნდა შეესაბამებოდეს 1-დი ცხრილის მოთხოვნებს.

მაჩვენებლის დასახელება	არაუნის დახასიათება				
	10% ცხიმიანი	15% ცხიმიანი	20% ცხიმიანი	25% ცხიმიანი	30% ცხიმიანი
კონსისტენცია	ერთგვაროვანი, ზომიერად სქელი. ერთგვაროვანი, გარეგნულად პრიადა. დასაშვებია ზომიერად სქელი. არასაკმარისად სქელი, ოღნავ განეგნულად პრი-ბღანტი, ქაერის თითო-ორდა ადა. დასაშვებია ბუშტუკის არსებობა, უმნიშვნელო მარცვლოვნება. სქელი, ოღნავ ბღანტი				
გემო და სუნი	სუფთა, რძეშეაუერი, ქანტერიშებული პროდუქტი-სათვის დამახასიათებელი გამოხატული გემოთი და არომატით. დასაშვებია სუსტად გამოხატული საკვების გემონაკრობა.				
ფერი	ეთერი კრემისფერი ეღფერით, თანაბრად მთელ მასაში				

- შენიშვნა:** 1. შენახვის შემდეგ გამოშვებული 20,25 და 30% ცხიმიანი არაუნისათვის დასაშვებია სუსტად გამოხატული სიმწარე და ტარის (ხის) გემონაკრობა ნოემბრიდან აპრილის ჩათვლით დროის მონაკვეთში.
2. კარაქის ან პლასტიკური ნაღების გამოყენებით დამზადებული არაუნისათვის დასაშვებია სუსტად გამოხატული ვრბოს გემონაკრობა.

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

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმა არაუნისათვის				
	10% ცხიმოანი	15% ცხიმოანი	20% ცხიმოანი	25% ცხიმოანი	30% ცხიმოანი
ცხიმის მასური წილი, % არა- ნაკლები	10	15	20	25	30
მუავიანობა, °T	60-დან 100-მდე				
ტემპერატურა საწარმოდან გა- მოშვების დროს, 0	8				
ფოსფატაზა ტოქსიკური უღებენტების მასური წილი, მგ/კგ, არა უშეტეს:	არ დაიშვება				
ტყვია	0,1 /0,05/ *				
კადმიუმი	0,03 /0,02/ *				
დარიშხანი	0,05				
ვერცხდის- წყალი	0,005				
სპიდენძი	1,0				
თუთია	5,0				
მიკოტოქსინები, მგ კგ, არა უშეტეს:					
- აფლატოქსინი B ₁	არ დაიშვება				
- აფლატოქსი M ₁	0,0005				
ანტიბიოტიკები ერთ/გ					
- ტეტრაციკლინის ჯგუფის	0,01-ზე ნაკლები				
- პენიცილინი	0,01-ზე ნაკლები				
- სტრეპტომიცინი	0,5-ზე ნაკლები				

მე-2 ცხრილის გაგრძელება

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმა არაუენასათვის				
	10% ცხიმიანი	15% ცხიმიანი	20% ცხიმიანი	25% ცხიმიანი	30% ცხიმიანი

პორმონადური პრეპარატები

მე/კგ არა უმეტეს:

- დიუთიდსტიდებსტროლი არ დაიშვება
 - ესტრადიოლი - 17β 0,02

პესტიციდები

არა უმეტეს დასაშვები დონეებისა, რომლებიუ დადგენილია "სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხის მედიკო-ბიოლოგიურ მოთხოვნებსა და სანიტარულ ნორმებში" N 5061-89

შენიშვნა: 1 დასაშვებია არაუენის ყადკედ შეფუთუდ ერთუდში ცხიმის მა ური ლილის გადახრა ± 0,5% -ით. ცხიმის მასური წილი საშუალო ნიუშში უნდა შეესაბამებოდეს მე-2 ცხრილში მითითებუდ მოთხოვნებს.

2 * ფრჩხილებში მითითებულია ზღვრული დასაშვები რაოდენობა ზავშეთა და დაეტუი პროდუქტებისათვის.

5.2.3 რადიონუკლიდების შემცველობა არაუანში არ უნდა აღემატებოდეს საქართველოს ჯანმრთელობის დაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებუდ ნორმებს.

5.2.4 მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლებით არაუანი უნდა შეესაბამებოდეს მე-3 ცხრილში მითითებუდ მოთხოვნებს:

ცხრილი 3

მაჩვენებელი	ნორმა
ნაწდავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები 0,001სმ ³ პროდუქტში	არ დაიშვება
პათოგენური მიკროორგანიზმები, მათ შორის სადამონედები, 25 სმ ³ პროდუქტში	არ დაიშვება

5.3 მოთხოვნები ნედლეულისა და მასალებისადმი

5.3.1 არაუნის დასამზადებლად გამოიყენება შემდეგი ნედლეული და მასალები:

- რძე ძროხის გოსტ 13264-ის მიხედვით, არანაკლებ მეორე ხარისხისა, მუავიანობით არა უმეტეს 20°T ;

- რძე ცხიმგაყვლილი, მუავიანობით არა უმეტეს 20°T , სიმკვრივით არანაკლებ 1030 კგ/მ^3 , უცხო სუნისა და გემოს გარეშე, მიღებული არანაკლებ მეორე ხარისხისა, მუავიანობით არა უმეტეს 20°T , ძროხის რძის გოსტ 13264-ის მიხედვით სეპარირებით;

- რძე პასტერიზებული მუავიანობით $16-20^{\circ}\text{T}$ უცხო გემოსა და სუნის გარეშე;

- ნაღები ძროხის რძიდან რსტ 149-ის მიხედვით;

- ნაღები პასტერიზებული, ძროხის რძიდან, ცხიმის მასური წილით არა უმეტეს 35%-ისა, მუავიანობით არა უმეტეს 20°T , უცხო სუნისა და გემოს გარეშე;

- რძე მშრალი ცხიმმოუხველი, გაფრქვევითი შრობის უმაღლესი ხარისხის გოსტ 4495-ის მიხედვით;

- რძე მშრალი ცხიმგაყვლილი, გაფრქვევითი შრობის გოსტ 10970-ის მიხედვით;

- რძე მშრალი ცხიმმოუხველი და ცხიმგაყვლილი, იმპორტული, სერტოფიკატის მიხედვით;

- ნაღები პლასტიკური ნორმატიული დოკუმენტაციის მიხედვით;

- ნაღები მშრალი, გაფრქვევითი შრობის, უმაღლესი ხარისხის გოსტ 1349-ის მიხედვით;

- კარაქი ძროხის, ტკბილი ნაღების უმარილო, მოყვარულთა ტკბილი ნაღების, უმარილო ან გლეხური ტკბილი ნაღების, უმარილო, გოსტ 37-ის მიხედვით. დასაშვებია პირველი ხარისხის სუფთა გემოს მქონე ნაღების კარაქის გამოყენება, რომელსაც გააჩნია კონსისტენციის (დამაკმაყოფილებელი, მსხვრევადი, რბილი, სუსტი), შეფუთვისა და ნიშანდების დეფექტები;

- კარაქი ძროხის, იმპორტული სერტიფიკატის მიხედვით;

- ზაქტერიული დელო და ზაქტერიული კონსენტრატი არაუნისათვის ნორმატიული დოკუმენტაციის მიხედვით;

- პეპსინი საკვები ღორის ან საქონლის, მატყის ფხენილი ან სხვა რძეშემადგებელი ფერმენტული პრეპარატი ნორმატიული დოკუმენტაციის

მიხედვით, ნებადართული გამოსაყენებლად კანმრთელობის დაყვის ორგანოს მიერ (მხოლოდ 10 და 15x უხიმოანი არაუწინსაღის);

- წყალი სასმელი გოსტ 2874-ის მიხედვით.

6 მიღების წესები

6.1 არაუნის მიღება წარმოებს გოსტ 26809-ის მიხედვით.

6.2 გამომწვევად არაუნის ყველა პარტია უნდა შემოწმდეს საწარმოს ტექნიკური კონტროლის განყოფილების (დაბორატორიის) მიერ წინამდებარე სტანდარტთან შესაბამისობაზე და გაფორმდეს ხარისხის მოწმობით, რომელშიც მითითებულია:

მოწმობის ნომერი;

საწარმო-დამამზადებლის დასახელება ან ნომერი;

პროდუქტის სახეობის სრული დასახელება და პარტიის ნომერი;

ადგილის რაოდენობა და მასა ნეტო;

ანალიზების შედეგების მონაცემები პროდუქტის უხიმის მასური წილის, მუავიანობის, ტემპერატურისა და ორგანოლეპტიკური შეფასების შესახებ;

პროდუქტის გამომწვევების თარიღი და საათი ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრების მომენტიდან;

რეაღიზაციის საბოლოო ედის თარიღი;

წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა.

6.3 მოწმობის დედანი პროდუქტის ხარისხის შესახებ ინახება საწარმო-დამამზადებლის ექსპედიციაში (დირექციაში, მფლობელთან), ხოლო დოკუმენტში, რომელიც თან ახლავს პროდუქციას რეაღიზაციის პროცესში, მითითებული უნდა იყოს ხარისხის მოწმობის ნომერი, ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრების მომენტიდან პროდუქტის გამომწვევების თარიღი და და საათი, რეაღიზაციის საბოლოო ედის თარიღი და საათი.

6.4 ტოქსიკური ელემენტების, მიკოტოქსინების, ანტიბიოტიკების, პორმონადური პრეპარატებისა და პესტიციდების შემყველობის კონტროლი ტარდება კანმრთელობის დაყვის ორგანოების მიერ რეკომენდებულ მე-4 ცხრილში მითითებულ ვადებში.

მაჩვენებლის დახასიათება	კონტროლის პერიოდულობა
ტექსტიკური ელემენტები, მიკოტოქსინები, ანტიბიოტიკები, პორმონადური პრეპარატები, პესტიციდები.	ნატურალური ნალებიდან არაუნის წარმოების დროს უნდა შემოწმდეს ყოველი მომწოდებლის სალი /ცხიმ-მოუხველი/ რძე-კვარტაღში ერთ-ჯერ.
_____	აღდგენილი ნალებიდან არაუნის დამზადებისას უნდა შემოწმდეს გამოყენებული რძენედლეულის /მშრალი რძე, კარაქი, კარაქი მშრალი და პლასტიკური ნალები/ ყოველი პარტია.
_____	დასაშვებია აღნიშნული რძენედლეულის მომწოდებლისაგან მიღების დროს პროდუქციის თანმხლები შესაბამისობის სერტიფიკატის უსაფრთხოების მაჩვენებლების გავრცელება მიღებულ პარტიაზე.

6.5 ანალიზებით თუნდაც ერთ მაჩვენებელზე არადამაკმაყოფილებელი შედეგების მიღებისას მის მიმართ ატარებენ განმეორებით ანალიზს ამონარჩევის გაორმაგებული მოყულობით, რომელსაც იღებენ იმავე პარტიის პროდუქტიდან. განმეორებითი ანალიზის შედეგები ითვლება საბოლოოდ და ვრცელდება მთელ პარტიაზე.

7 ბაჟოხრის კვალი

7.1 არაუნის ნიმუშის აღება და მათი მომზადება ანალიზისათვის-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.

7.2 რადიონუკიდების, პესტიციდების, აფტაგოქსინების, ანტიბიოტიკებისა და პორმონადური პრეპარატების ნარჩენი რაოდენობის განსაზღვრა წარმოების ჯანმრთელობის დაცვის ორგანოს მიერ დამტკიცებული მეთოდებისა და გოსტ 23452-ის მიხედვით.

7.3 ანალიზი პათოგენურ მიკროორგანიზმებზე ტარდება სახეიმწიფო სანიტარული ზედამხედველობის წესით სანიტარულ-ეპიდემიოლოგიური, სადგურის მიერ, ჯანმრთელობის დაცვის ორგანოების მიერ დამტკიცებული მეთოდებით.

8 მუშაობა, ნიშანდობა, ბრუნეზობა და მანახვა

8.1 შეფუთვა

8.1.1 არაუანი უნდა შეიფუთოს სამომხმარებლო და სატრანსპორტო ტარაში. სამომხმარებლო ტარაში კუთება ყველა სახეობის არაუანი.

სამომხმარებლო ტარაში არაუნის შესაფუთად გამოიყენება:

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

ჭიქები კომბინირებულ მასალისაგან, ნომინალური ტევადობით 250 და 500 სმ³ ნორმატიული დოკუმენტაციის მიხედვით;

ჭიქები პოლისტიროლის, ნომინალური ტევადობით 100, 150, 200, 250 და 500 სმ³ ნორმატიული დოკუმენტაციის მიხედვით;

კოლოფები ნომინალური ტევადობით 200 და 250 სმ³, დამზადებული პოლისტიროლის დენტის ან მრავადფენოვანი პოლისტიროლის დენტისაგან ნორმატიული დოკუმენტაციის მიხედვით, პოლიენიდელორიდული აფსკისაგან გოსტ 25250-ის მიხედვით და პოლიეთილენის დენტისაგან ნორმატიული დოკუმენტაციის მიხედვით.

სატრანსპორტო ტარაში 20, 25 და 30% უხიმიანი არაუნის შესაფუთად გამოიყენება: ალუანის ბიღონები ნორმალური ტევადობით 10 დმ გოსტ 17151-ის მიხედვით;

მათარები დითონის ნომინალური ტევადობით 38 დმ გოსტ 5037-ის მიხედვით;

კასრები ხის ნომინალური ტევადობით 50დმ³ გოსტ 3777-ის მიხედვით.

დასაშვებია 10 და 15% უხიმიანი არაუნის შეფუთვა ბიღონებსა და მათარებში.

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

სსბ 16-96

8.1.2 არაუნის მასა ნეტო სამომხმარებლო ტარაში უნდა შეესაბამებოდეს მე-5 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 5

სამომხმარებლო ტარის ნომინალური ტევადობა, სმ ³	პროექტის მასა, ნეტო სამომხმარებლო ტარაში, გ
100	100 [±] 4
150	150 [±] 5
200	150 [±] 6, 180 [±] 6, 200 [±] 6
250	230 [±] 7, 240 [±] 8, 250 [±] 8
300	300 [±] 9
500	400 [±] 10, 450 [±] 10, 500 [±] 10

8.1.3 არაუნის მასა ნეტო საგრანსპორტო ტარაში უნდა შეესაბამებოდეს მე-6 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 6

საგრანსპორტო ტარის ნომინალური ტევადობა, დმ ³	პროექციის მასა ნეტო საგრანსპორტო ტარაში, კგ
10	10,0
38	35,0
50	50 ± 0,1

პროექტის დოზირებას საგრანსპორტო ტარაში აწარმოებენ საშუალო კლასის სასწორზე, რომლის აწონვის უმაღლესი ზღვარია 150 კგ. გოსტ 29325-ის მიხედვით.

8.1.4 არაუნის მიწის ტარა უნდა დაიხუფოს თაღფაქით აღუმინის ფოღისაგან, გოსტ 745-ის მიხედვით.

სხვა სახის სამომხმარებლო ტარა უნდა დაიხუფოს იმ ხერხით, რომელიც უზრუნველყოფს პროექტის სრულ შენახვას.

8.1.5 ზიღონები, მათარები და კასრები უნდა იყოს სავსე არაუნით, დაფარებული ჰქონდეს პერგამენტი გოსტ 1341-ის მიხედვით და მჭიდროდ ეხუროს სახურავი. ზიღონებისა და მათარების სახურავი შემჭიდროებული უნდა იყოს ჯანმრთელობის დაყვის ორგანოების მიერ რძის პროდუქტების

ტებთან შეხებაში ნებადართული რეზინისაგან დამზადებული შუასაღებით ან პერგამენით. პროექტის კასრებში შეფუთვის დროს დასაშვებია ტომარა-საფენის გამოყენება, დამზადებული პოლივინილიდენქლორიდად - "პოვიდენის" აფსკის ან სხვა პოლისერული მასალისაგან, რომელიც ნებადართულია ჯანმრთელობის დაცვის ორგანოს მიერ რძის პროექტებთან შეხებაში.

8.1.6 არაუანი საბმომხმარებლო ტარაში საწარმოდან გამოშვებული უნდა იქნეს მავთულისა და პოლიმერული მრავალჯერადი გამოყენების ყუთებში ნორმატიული დოკუმენტაციის მიხედვით, ხის ყუთებში გოსტ 11354-ის მიხედვით, მუყაოს ყუთებში გოსტ. 13513-ის და გოსტ 13512-ის მიხედვით მასით ნეტო არა უმეტეს 15კგ, აგრეთვე კონტეინერებში ნორმატიული დოკუმენტაციის მიხედვით.

8.1.7 სამომხმარებლო პოლიმერულ ტარაში შეფუთულ არაუანს აწყობენ სატრანსპორტო ტარაში (პ. 8.1.6) ერთმანეთთან მჭიდროდ, 4 სართულად, ვერტიკალურად. თითოეული პორიზონგადური რიგი გადაფენილი უნდა იყოს მუყაოს გოსტ 7933-ის მიხედვით შუასაღებით ან სქელი ქაღალდით გოსტ 8273-ის მიხედვით.

8.1.8 კონტეინერები, ბილთები და მათარები პროექტით, უნდა იყოს დალუქული. გოფირებული მუყაოს ყუთების საარქველებს აწებებენ ქაღალდის საფუძვლიანი 50-100 მმ სიგანის წებოვანი ენგით გოსტ 18251-ის მიხედვით ან პოლივინილაცეტატური დისპერსიით გოსტ 1892-ის მიხედვით, აგრეთვე სხვა წებოთი, რომელიც უზრუნველყოფს შეფუთვის სიმტკიცეს და ნებადართულია ჯანმრთელობის დაცვის ორგანოს მიერ რძის პროექტებთან შეხებაში.

8.2 ნიშანდება

8.2.1 აღუშინის ფოდგის თადფაქზე, პოლისტიროლის ჭიქაზე ან კოლოფზე ამოტვიფრით, ტიპოგრაფიული წესით, ან გადურეკუსავი საღებავით უნდა გაკეთდეს შემდეგი აღნიშვნები:

საწარმოო-დამამზადებლის დასახელება და სასაქონლო ნიშანი;

პროექტის სახეობის სრული დასახელება;

მასა ნეტო;

რიცხვი ან დღე რეალიზაციის საბოლოო ვადისა;

წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;

ინფორმაციული მონაცემები პროექტის კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ (აღუშინის თადფაქის გარდა).

მათარაზე, ბილთზე ან კასრზე აწებებენ ან ქილებენ იარღის იმავე აღნიშვნებით.

8.2.2 საგრანსპორტო გარის ნიშანდება - გოსგ 14192-ის მიხედვით გამაფრთხილებელი ნიშნის "მადღუჭადი გვირთი" აღნიშვნით.

8.2.3 არაუნის რეაღიზაცია სავაჭრო ქსელში უნდა ხორციელდებოდეს 100 გ პროდუქტის კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ ინფორმაციული მონაცემების არსებობისას.

8.2.4 საქართველოში სარეაღიზაციოდ დამზადებული პროდუქციის ნიშანდება სრულდება ქართულ ენაზე, ხოლო მის ფარგლებს გარეთ მიწოდების დროს ქართულ ენასა და ერთ-ერთ საერთაშორისო ან დამკვეთის ენაზე.

8.2.5 სერტიფიცირებულ პროდუქციას უნდა უკეთდებოდეს შესაბამისობის ნიშანი სსგ 1.11-ის მიხედვით. შესაბამისობის ნიშნის დასმა ხდება ნიშანდების ეტიკეტზე ან იარღიყზე.

საგრანსპორტო გარაზე სამომხმარებლო შეფუთვით აწებებენ ეტიკეტს ან ჰვიღებენ იარღიყს სასერტიფიკაციო ნიშანდებით.

8.3 გრანსპორტირება

8.3.1 არაუნის გრანსპორტირება მომხმარებელამდე წარმოებს ავტორეფრიჟერატორებში, იზოთერმულ ან დახურულ ძარიან ავტომანქანებში საავტომობილო გრანსპორტით მადღუჭადი გვირთების გადაზიდვაზე მოქმედი წესების შესაბამისად.

დასაშვებია პროდუქტის გრანსპორტირება ღია ავტოგრანსპორტით, თუ არაუნიანი კადატები, ყუთები ან მათარები დაფარულია ბრეზენტით ან მისი შემცველი მასალით.

8.4 შენახვა

8.4.1 არაუნი უნდა ინახებოდეს $6\pm 2^{\circ}\text{C}$ ტემპერატურაზე არა უმეტეს 72 საათისა ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრებიდან, მათ შორის წარმოება-დამამზადებელში არა უმეტეს 36 საათისა.

9 დამამზადებლის გარანტია

9.1 დამამზადებელი იძლევა გარანტიას წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნებთან არაუნის შესაბამისობის გარანტიას, თუ დაყუდი იქნება გრანსპორტირებისა და შენახვის პირობებში.

დანართი 1
(საქადღებულო)

არაუნის კვებითა ენერგეტიკული ღირებულების
ძირითადი მაჩვენებლები (100გ პროდუქტზე გაანგარიშებით)

პროდუქტის დასახელება	ცილა ბ	ცხიმი ბ	ნახშირ- წყლები, ბ	ვიტამინები, მგ		ენერგეტიკული ღირებულება კკალ
				A ₂	B	
არაუანი 10% ცხიმიანი	3,0	10,0	2,9	0,06	0,10	115
არაუანი 15% ცხიმიანი	2,9	15,0	3,0	0,15	0,10	160
არაუანი 20% ცხიმიანი	2,8	20,0	3,2	0,15	0,11	206
არაუანი 25% ცხიმიანი	2,6	25,0	2,7	0,17	0,10	248
არაუანი 30% ცხიმიანი	2,4	30,0	3,1	0,23	0,10	294

მხილვა N 1 სსბ 16-96 "არაენი საერთო ტექნიკური პირობები".

დამტკიცებულია და შემოღებულია სამოქმედო საქსტანდარტის
1997 წლის 13 იანვრის N 2 ბრძანებით

შემოღების თარიღი: 20.01.1997წ

1. პუნქტი 5.2.2 მე-2 ცხრილი მე-8 აბზაცი ჩამოყალიბდეს შემ-
დეგი რედაქციით:

მე-2 ცხრილის გაგრძელება

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმა-არაენისათვის				
	10% ცხიმიანი	15% ცხიმიანი	20% ცხიმიანი	25% ცხიმიანი	30% ცხიმიანი

ქორმონადური პრეპარატები

მგ/კგ. არა უმეტეს

-ლითონბიტობეტროლი

არ დაიშვება

-ესტრადიოლი-17β

0,0002

2. დანართი 1 ცხრილის მე-4 გრაფის დასათაურება
ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

ვიტამინები	
A	B ₂

რეგისტრირებულია საქსტანდარტში

N 268/00020/01 13.01.1997 წ.

ცლილება №2 სსტ 16-96 "არაკანი. საერთო გექნიკური პირობები".

დამტკიცებულია და შემოღებულია სამოქმედოდ საქსკანდარგის 2000 წლის 27 ივნისის №97 ბრძანებით.

შემოღების თარიღი: 15. 07. 2000 წ.

პუნქტი 5.2.2 შენიშვნა 1 ჩამოყალიბდეს შემდეგი რელაქციით: "დასაშვებია არაკნის ცალკეულ შეფუთულ ერთეულში ცხიმის მასური წილის გადახრა $\pm 1\%$ - ით. ცხიმის მასური წილი საშუალო ნიმუშში უნდა შესაბამებოდეს მე-2 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს".