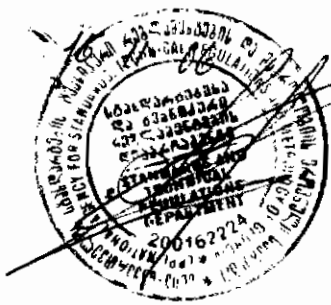


მსგ 20769010-004-2006

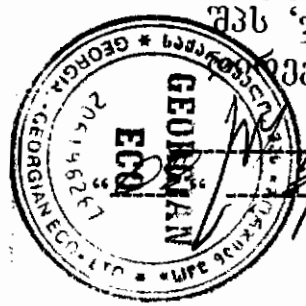
მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი  
კარაქი ნაღების და კომბინირებული  
”ჯორჯიან ეკო”

თბილისი

2006



268-12-005215



ჯგუფი 6-17  
შპს "ჯორჯიან ეკო"-ს  
დირექტორი

ლ. ალავეიძე  
2006 წ.

### მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი

კრაქი ნალების და კომბინირებული მსტ20769010-004-2006  
"ჯორჯიან-ეკო" პირველად

პკ.15.51.30

16.11.06 - დან  
16.11.11 - მღე

წინამდებარე მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი ვრცელდება ნალების კარაქზე და ნალების კარაქის და მცენარეული ცხიმის (სპეციალური დამუშავებით შერევით) (შემდგომ ტექსტში კარაქი) რძის მრეწველობისათვის დადგენილი სანიტარული ნორმების დაცვით, რომელიც განკუთვნილია უშუალოდ საკვებად, საგაჭრო ქსელში რეალიზაციისათვის და საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისათვის.

## 1. ტექნიკური მოთხოვნები

- 1.1 კარაქი უნდა დამზადდეს წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნების შესაბამისად ტექნოლოგიური ინსტრუქციის მიხედვით რძის მრეწველობის საწარმოთათვის დადგენილი სანიტარული წესების დაცვით.
- 1.2 კარაქი გამომუშავდება შემდეგი სახით:
  - კარაქი ნაღების 82.5% ცხიმით
  - კარაქი ნაღების 72.5% ცხიმით
  - კარაქი ნაღების 61.5% ცხიმით (საბუტერბროდე).
  - კარაქი კომბინირებული 82.5% ცხიმით (25% მცენარეული ცხიმით)
  - კარაქი კომბინირებული 72.5% ცხიმით (20% მცენარეული ცხიმით)
  - კარაქი კომბინირებული 61.5% ცხიმით (20% მცენარეული ცხიმით)
- 1.3 კარაქის დასამზადებლად გამოიყენება შემდეგი ნედლეული და მასალები:
  - კარაქი ძროხის გოსტ 37-ის მიხედვით;
  - კარაქი ნაღების იმპორტული; უმარილო სატრანსპორტო ტარაში შეფუთული შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
  - რძე ძროხის პასტერიზებული გოსტ 13277-ის მიხედვით;
  - რძე მშრალი ცხიმგაცლილი გოსტ 10970-ის მიხედვით;
  - შაქრის ფხვნილი გოსტ 21-ის მიხედვით;
  - ცხიმი მცენარეული, იმპორტული შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
  - წყალი სასმელი გოსტ 2874-ის მიხედვით;

1.4 ნედლეული 100 კგ პროდუქტზე

ცხრილი 1.

ნედლეულის და მასალების დასახელება	პროდუქციის დასახელება					
	კარაქი ნაღების 82,5%	კარაქი ნაღების 72,5%	კარაქი ნაღები ს 61,5%	კარაქი კომბინ. 82,5%	კარაქი კომბინ. 72,5%	კარაქი კომბინ. 61,5%
კარაქი ნაღების	100	87.8	68	70	63	55
ცხიმი მცენარეული	-	-	-	25	20	20
აღდგენილი რძე	-	12.2	32	5	17	25

1.5 ორგანოლექტიკური მეჩვენებლებით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს მე-2 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 2

მაჩვენებლის დასახელება	დახასიათება
გემო და სუნი	სუფთა, უცხო გემონაკრობის და სუნის გარეშე კარაქისათვის დამახასიათებელი ნაღების გემოთი, ან ნის გარეშე.
კონსისტენცია და გარეგანი სახე	ერთგვაროვანი პლასტიკური, მკვრივი, განაჭერზე სუსტად მბრწყინავი ზედაპირით ტენის ცალკეული უწერილესი წვეთებით.
ფერი	თეთრიდან ყვითლამდე, ერთგვაროვანი მთელ მასაში.

1.6 ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლებით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს მე-3 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს

ცხრილი 3

მაჩვენებლის დასახელება	პროდუქციის დასახელება					
	კარაქი ნაღების 82.5%	კარაქი ნაღების 72.5%	კარაქი ნაღების 61.5%	კარაქი კომბინი. 82.5%	კარაქი კომბინი. 72.5%	კარაქი კომბინი 61.5%
ცხიმის მასური წილი %, არანაკლებ	82.5	72.5	61.5	82.5	72.5	61.5
მშრალი ნიუთიერებები	84	75	88.3	84	75	88.3
ნახშირწყლები სახაროზა	0.8	1.3	1.7	0.8	1.3	18.6
ტენის მასური წილი %, არაუმეტეს	16	25	24.4	16	25	24
ტიტრული მჟავიანობა	22	22	22	22	22	22

1.7 მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს მე-4 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 4.

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმები კარაქისათვის “ჯორჯიან ეკო”
მეზოფილური, აერობული და ფაკულტატიური ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა, კწე Iგ არაუმეტეს	1*10 <sup>5</sup>
ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობა 0.01გ პროდუქტში	არ დაიშვება
ბათოგენური ორგანიზმები, მათ შორის სალმონელები 25გ პროდუქტში	არ დაიშვება

1.8 ტოქსიკური ელემენტების, პესტიციდების და რადიონუკლიდების შემცველობა კარაქში არ უნდა აღემატებოდეს დასაშვებ დონეებს, რომელიც დადგენილია ჯამრთელობის დაცვის სამინისტროს მიერ სასურსათო ნედლეულის და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი მოთხოვნებში სანიტარულ წესებსა და ნორმებში სნწ-დან 2.3.2. 000-00

**2. მიღების წესები**

- 2.1 კარაქის მიღება წარმოებს პარტიებად. პარტიის განსაზღვრა, გამოსაკვლევი სინჯების შერჩევა და ანალიზისათვის მომზადება წარმოებს გოსტ 26809-ის მიხედვით, ტემპერატურისა და მასა ნეტოს განსაზღვრა გოსტ 3622-ის მიხედვით.
- 2.2 მზა პროდუქციის ყოველი პარტია საწარმოდან გამოშვების წინ უნდა შემოწმდეს ლაბორატორიეს მიერ ორგანოლექტიკური და ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლების მიხედვით წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნებთან შესაბამისობაზე და გაფორმდეს შესაბამის შურნალში.
- 2.3 შურნალი ინახება საწარმოო- დამამზადებელთან.
- 2.4 კარაქის ორგანოლექტიკურ შეფასებას ატარებენ პროდუქტის 12±2°C ტემპერატურაზე – გოსტ 37-ის მიხედვით.
- 2.5 კარაქის ტიტრულ მჟავიანობას საზღვრავენ მისი ხარისხის შეფასებაში უთანხმოების შემთხვევაში.

2.6 მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების განსაზღვრას აწარმოებენ არანაკლებ ერთხელ კვარტალში.

2.7 ანალიზებით თუნდაც ერთ მაჩვენებელზე არადამაკმაყოფილებელი შედეგების მიღებისას, მის მიმართ ატარებენ განმეორებით ანალიზს ამონარჩევის განმეორებული მოცულობით, რომელსაჩც იღებენ იმავე პარტიის პროდუქტიდან.

განმეორებითი ანალიზის შედეგები საბოლოოა და ვრცელდება მთელ პარტიაზე.

### 3. გამოცდის მეთოდი

3.1 სინჯების აღება და მათი მომზადება საანალიზოდ წარმოებს გოსტ 26809-ის მიხედვით, ნახშირწყლების სინჯის აღება – გოსტ 26668-ის მიხედვით, სინჯის მომზადება – გოსტ 26669-ის მიხედვით.

3.2 გამოცდის მეთოდები: ცხიმის მასური წილის განსაზღვრა – გოსტ 5867-ის, ტენის მასური წილის – გოსტ 3626-ის, ტიტრული მჟავიანობის – გოსტ 3624-ის, ნახშირწყლების მასური წილის – გოსტ 29248-ის მიხედვით, მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების – გოსტ 9225-ის მიხედვით.

3.3 ტოქსიკური ელემენტების განსაზღვრას აწარმოებენ გოსტ 26929-ის, გოსტ 26927-ის, გოსტ 26928-ის, გოსტ 26931-ის, გოსტ 26933-ის და გოსტ 26934-ის მიხედვით.

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

4.1 მცირედდაფასოებული კარაქი უნდა შეიფუთოს სამომხმარებლო ტარაში ბრიკეტებად შეხვეული “3” მარკის პერგამენტში გოსტ 1341-ის მიხედვით, ან ალუმინის კაშირებულ ფოლგაში სერთიფიკატის მიხედვით, ან სხვა მათ შემცველ, ჯანდაცვის ირგანოების მიერ ნებადართულ მასალაში, მასით ნეტო 100,200გ.

- 4.2 სამომხმარებლო კარაქიანი ტარა ლამაზად უნდა იყოს გაფორმებული.
- კარაქის მასის ნეტოს გადახრა დასაშვებია, გრამებში:
- 100 გ დაფასოებული  $\pm 2.0$ ;
  - 200 გ დაფასოებული  $\pm 3.5$ ;
- 4.3 პროდუქტის ყოველ ერთეულზე სამომხმარებლო ტარაში, ტიპოგრაფიული ხერხით გადაურეცხავი საღებავით უნდა გაკეთდეს შემდეგი აღნიშვნები:
- საწარმო-დამამზადებელის დასახელება ან სასაქონლო ნიშანი, მისამართი, პროდუქციის სრული დასახელება;
  - ინფორმაციული მონაცემები 100 გ პროდუქტის კვებით და ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ;
  - შენახვის პირობები;
  - დაფასობის თარიღი, რეალიზაციის ვადა;
  - წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;
  - დაფასობის თარიღის აღნიშვნა დასაშვებია შტემპულით ან კომპოსტერით.
- 4.4 სამომხმარებლო ტარაში შეფუთული კარაქი უნდა ჩაიწყოს მუყაოს, ყუთებში გოსტ 13515-ის, გოსტ 13513-ის, გოსტ 13511-ის მიხედვით, ან სხვა ყუთებში. ყოველ ყუთში ალაგებენ ერთი პარტიის და ერთნაირი მასის მქონე კარაქს, მასა ბრუტო არ უნდა აღემატებოდეს 20 კგ.
- 4.5 ტარაში დაფასოებული კარაქიანი ყუთის ერთ-ერთ სამომხმარებლო გვედით მხარეზე გადაურეცხავი საღებავით, ან მიკრული ეტიკეტით მკაფიოდ უნდა იყოს აღნიშნული:
- საწარმო-დამამზადებელის დასახელება ან სასაქონლო ნიშანი;
  - კარაქის დასახელება;
  - დაფასოებული ერთეულის მასა ნეტო;
  - შეფუთული (რაოდენობის) ერთეულის რაოდენობა;
  - დაფასობის თარიღი და რეალიზაციის ვადა;
  - პარტიის რიგითი ნომერი ყოველი თვის დასაწყისიდან მზარდი ჯამით;
  - წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა.
- 4.6 სერტიფიცირებულ პროდუქციას უნდა უკეთდებოდეს შესაბამისობის ნიშანი სსტ 1.11-ის მიხედვით. შესაბამისობის ნიშნის დასმა ხდება ნიშანდების ეტიკეტზე ან იარლიყზე, რომელსაც აწებებენ ან ჰკიდებენ სატრანსპორტო ტარაზე.
- 4.7 სატრანსპორტო ნიშანდება მანიპულაციური ნიშნის "ეშინია გათბობის" აღნიშვნით 52X74 –გოსტ 14192-ის მიხედვით.
- 4.8 საქართველოში სარეალიზაციოდ დამზადებული პროდუქციის ნიშანდება ქართულ ენაზე, ხოლო მის ფარგლებს გარეთ



მიწოდების დროს, ქართულ ენაზე, ერთ-ერთ საერთაშორისო, ან დამკვეთის ენაზე.

4.9 კარაქის ტრანსპორტირება უნდა წარმოებდეს დახურული სატრანსპორტო საშუალებებით მაღაფუჭებადი ტვირთების გადაზიდვის წესების დაცვით, რომლებიც მოქმედებს შესაბამისი სახის ტრანსპორტზე.

4.10 კარაქის შენახვა საწარმო-დამამზადებელში, სავაჭრო ქსელში, საზოგადოებრივი კვების საწარმოებში და ხანგრძლივი შენახვის საწარმოებში უნდა ხდებოდეს ამ საწარმოებში კარაქის შენახვის წესების შესაბამისად.

4.11 კარაქი უნდა ინახებოდეს არაუმეტეს მინუს  $-2-5^{\circ}\text{C}$  ტემპერატურაზე არა უმეტეს 80% ფარდობითი ტენიანობის პირობებში;

აღნიშნულ ტემპერატურაზე მისი რეალიზაციის ვადაა:

- არაუმეტეს 10 დღისა პერგამენტში (ან მის შემცველელში) დაფასოების დღიდან;

- არაუმეტეს 20 დღისა ალუმინის კაშირებულ ფოლგაში, დაფასოების დღიდან;


- დასაშვებია კარაქის შენახვა სამომხმარებლო ტარაში არაუმეტეს  $-8^{\circ}\text{C}$  ტემპერატურის პირობებში. არაუმეტეს 30 დღისა.

4.12 კარაქის შენახვა და ტრანსპორტირება თევზიან, შებოლილ პროდუქტებთან, ხილთან, ბოსტნეულთან და სხვა სპეციფიკური სუნის მქონე კვების პროდუქტებთან ერთად არ შეიძლება.

## 5. დამამზადებლის გარანტია

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

შემუშავებულია  
შ.პ.ს. "ჯორჯიან ეკო"  
ტექნოლოგი

 გ. ბიძინაშვილი  
"08" ----- 2006 წ.

კარაქის კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულების ძირითადი მაჩვენებლები

	ცხიმი	ცილა	ნახშირწყლები	კალორიულობა
კარაქი ნაღების	82.5	0.5	0.8	748
კარაქი ნაღების	72.5	0.8	1.3	661
კარაქი ნაღების	61.5	2.5	1.7	566
კარაქი კომბინირებული	82.5	0.5	0.8	748
კარაქი კომბინირებული	72.5	0.8	1.3	661
კარაქი კომბინირებული	61.5	2.5	1.7	566

დანართი2

სტანდარტში გამოყენებული ნორმატიული დოკუმენტაციის ჩამონათვალი

ნორმატიული დოკუმენტაციის აღნიშვნა	ჯგუფის ნომერი	პუნქტის ნომერი
გოსტ 21-94	6 41	1.3
გოსტ 37-91	6 17	1.3 2.4
გოსტ 1341-84	კ 68	4.1
გოსტ 2874-82	6 08	1.3
გოსტ 3622-68	6 19	2.1
გოსტ 3624-32	6 19	3.2
გოსტ 3626- 73	6 19	3.2
გოსტ 5867-90	6 19	3.2
გოსტ 7009-88	6 53	1.3
გოსტ 9225-84	6 19	3.2
გოსტ 10970-87	6 17	1.3
გოსტ 13277-79	6 17	1.3
გოსტ 13511-84	6 74	4.4
გოსტ 13513-86	6 74	4.4
გოსტ 13515-80	6 74	4.4
გოსტ 14192-77	დ 79	4.7
გოსტ 23452-79	6 19	3.4
გოსტ 26668-85	6 59	3.2
გოსტ 26669-85	6 59	3.1
გოსტ 26809-86	6 19	3.7
გოსტ 26927-86	6 09	3.3
გოსტ 26928-86	6 09	3.3
გოსტ 26929-94	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 29248-91	6 19	3.2
სსტ 1.11-2002		4.6
სანწ-დან2.3.2.000-00		1.8

# შეთანხმების ფურცელი

შეთანხმებულია:

კავშირი "ტექნოლოგიური ცენტრის"  
სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის  
ტკ-17 "ხორცი, რძე და მათი გადამუშავების  
პროდუქტების ტექნიკური დოკუმარე *ფაღაველი ა. ფალავანდიშვილი*

