

2-559

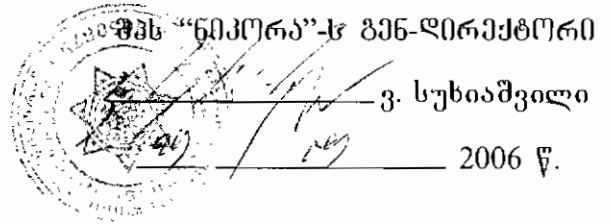
მსტ 20630602-021-2006

მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი

**კარაქი ძროხის და კომბინირებული
“ნიკორა”**

თბილისი
2006 წ

ვ ა მ ბ კ ი ნ ე ბ



03-10-06 268-12-005187

მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი

კარაქი ძროხის და კომბინირებული "ნიკორა"	მსტ 20630602-021-2006
პკ 15.51.30	პირველად

მოქმედების ვადა 03-10-06 დან
03-10-11 მდე

წინამდებარე მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი ვრცელდება ძროხის კარაქზე და ძროხის კარაქის და ქოლესტერინის მინიმალური შემცველობის მცენარეულ ცხიმზე (სპეციალური დამუშავებით შერევით) (შემდგომ ტექსტში-კარაქი), რომელიც განკუთვნილია უშუალოდ საკვებად და საეაჭრო ქსელში სარეალიზაციოდ.

1 ტექნიკური მოთხოვნები

1.1 კარაქი უნდა დამზადდეს წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნების შესაბამისად დამტკიცებული ტექნოლოგიური ინსტრუქციის მიხედვით და რძის მრეწველობის საწარმოებისათვის დადგენილი სანიტარიულ-ეეტერინარიული წესების დაცვით.

1.2 კარაქი გამომუშავდება შემდეგი სახის:

- კარაქი ძროხის ნაღების 82,5% ცხიმით;
- კარაქი ძროხის ნაღების 72,5% ცხიმით;
- კარაქი ძროხის ნაღების 71,5% ცხიმით;
- კარაქი კომბინირებული 82,5% ცხიმით (30% მცენარეული ცხიმით);
- კარაქი კომბინირებული 72,5% ცხიმით (25% მცენარეული ცხიმით);
- კარაქი კომბინირებული 71,5% ცხიმით (20% მცენარეული ცხიმით).

1.3 კარაქის დასამზადებლად გამოიყენება შემდეგი ნელლეული და მასალა:

- კარაქი ძროხის ბოსტ 37-ის მიხედვით;
- კარაქი ნაღების შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- რძე ძროხის პასტერიზებული უცხიმო ბოსტ 13277-ის მიხედვით;
- რძე მშრალი ცხიმგაცილი ბოსტ 10970-ის მიხედვით;
- შაქრის ფხვნილი ბოსტ 21-ის მიხედვით;
- ცხიმი მცენარეული შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- წყალი სასმელი ბოსტ 2874-ის მიხედვით.

1.4 ნელლეული 100 კგ. პროდუქტზე (ცხრილი 1):

ცხრილი 1

ნელლეულისა და მასალის დასახელება	პროდუქტის დასახელება					
	კარაქი ნაღების 82,5%	კარაქი ნაღების 72,5%	კარაქი ნაღების 71,5%	კარაქი კომბინირებული 82,5%	კარაქი კომბინირებული 72,5%	კარაქი კომბინირებული 71,5%
კარაქი ნაღების	100	87.8	71.7	65	63	60
ცხიმი მცენარეული	-	-	-	30	25	20
ალღენილი რძე	-	12.2	28.3	5	12	20

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

ცხრილი 2

მაჩვენებლის დასახელება	ღ ა ხ ა ს ი ა თ ე ბ ა
გემო და სუნი	სუფთა, უცხო-გემონაკრაობისა და სუნის გარეშე, კარაქისათვის დამახასიათებელი ნაღების გემოთი ან მის გარეშე.
კონსისტენცია და გარეგანი სახე	ერთგვაროვანი პლასტიკური, მკვრივი, განაჭვრზე სუსტად მბრწყინავი ზელაპირით ტენის ცალკეული უწვრილესი წვეთებით.
ფერი	თეთრიდან ყვითლამდე, ერთგვაროვანი მთელ მასაში.

1.6 ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს მე-3 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 3

მაჩვენებლის დასახელება	პროდუქტის დასახელება					
	პარაქი ნალეპის 82,5%	პარაქი ნალეპის 72,5%	პარაქი ნალეპის 71,5%	პარაქი კომბინირებული 82,5%	პარაქი კომბინირებული 72,5%	პარაქი კომბინირებული 71,5%
ცხიმის მასური წილი, %, არანაკლებ	82.5	72.5	71.5	82.5	72.5	71.5
მშრალი ნივთიერებები	84	75	82.8	84	75	82.8
ნახშირწყლები სახარომა	0.8	1.3	1.7	0.8	1.3	1.7
ტენის მასური წილი, %, არა უმეტეს	16	25	25	16	25	25
გიგრული მკაფიანობა	22	22	22	22	22	22

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

ცხრილი 4

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმა კარაქისათვის
მემოფილური, აერობული, ფაკულტარული ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე 1გ პროდუქტში არა უმეტეს	1×10^5
ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობა 0,01 გ პროდუქტში	არ დაიშვება
პათოგენური ორგანიზმები, მათ შორის სალმონელები 25 გ პროდუქტში	არ დაიშვება

1.8 ტოქსიკური ელემენტების, პესტიციდების და რადიონუკლიდების შემცველობა კარაქში არ უნდა აღემატებოდეს დასაშვებ ღონეებს, რომლებიც დადგენილია ჯანმრთელობის დაცვის სამინისტროს მიერ სასურსათო ნედლეულის და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი მოთხოვნებში სანიტარიულ წესებსა და ნორმებში სანწლან 2.3.2. 000-00.

2 მიღების წესები

2.1 კარაქის მიღება წარმოებს პარტიებად. პარტიის განსაზღვრა, გამოსაკვლევი სინჯების შერჩევა და ანალიზისათვის მომზადება წარმოებს ბრსბ 26809-ის მიხედვით, ტემპერატურისა და მასა ნეტოს განსაზღვრა ბრსბ 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 და გაფორმდეს შესაბამის ჟურნალში.

2.3 ჟურნალი ინახება საწარმო-დამამზადებელთან.

2.4 კარაქის ორგანოლექტიკურ შეფასებას აგარებენ პროდუქტის 12 ± 2 °C ტემპერატურაზე – ბრსბ 37-ის მიხედვით.

2.5 კარაქის გიგრულ მჟავიანობას საზღვრავენ მისი ხარისხის შეფასებაში უთანხმოების შემთხვევაში.

2.6 მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების განსაზღვრას აწარმოებენ არანაკლებ ერთხელ კვარტალში.

2.7 ანალგეზით თუნდაც ერთ მაჩვენებელზე არაღამაკმაყოფილებელი შედეგების მიღებისას, მის მიმართ ატარებენ განმეორებით ანალიზს ამონარჩევის გაორმაგებული მოცულობით, რომელსაც იღებენ იმავე პარტიის პროდუქტიდან.

განმეორებითი ანალიზის შედეგები საბოლოოა და ერცელდება მთელ პარტიაზე.

3 ბამოცლის მეთოდები

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

3.2 გამოცდის მეთოდები: ცხიმის მასური წილის განსაზღვრა – ბოსტ 5867-ის, ტენის მასური წილის – ბოსტ 3626-ის, ციგრული მკაეიანობის – ბოსტ 3624-ის, ნახშირწყლების მასური წილის – ბოსტ 29248-ის მიხედვით, მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების – ბოსტ 9225-ის მიხედვით. მცენარეული ცხიმების ცხიმმკაეიანობის განსაზღვრის მეთოდი ბოსტ 30418-ის მიხედვით, ფალსიფიცირების აღმოჩენის მეთოდი ბოსტ 30623-ის მიხედვით

3.3 გოქსიკური ელემენტების განსაზღვრას აწარმოებენ ბოსტ 26929-ის, ბოსტ 26927-ის, ბოსტ 26928-ის, ბოსტ 26930-ის, ბოსტ 26931-ის, ბოსტ 26932-ის ბოსტ 26933-ის და ბოსტ 26934-ის მიხედვით.

4 შეფუთვა, ნიშანღება, ტრანსპორტირება და შენახვა

4.1 მცირეღაფასოებული კარაქი უნღა შეიფუთოს სამომხმარებლო ტარაში ბრიკეტებაღ შეხვეული “3” მარკის პერგამენტში ბოსტ 1341-ის მიხედვით, ან ალუმინის კაშირებულ ფოლგაში სერტიფიკატის მიხედვით, ან სხვა მათი შემცველი ჯანმრთელობის ღაცვის ორგანოების მიერ ნებაღართულ მასაღაში, მასით ნეგო 100, 200 გ.

4.2 კარაქიანი სამომხმარებლო ტარა ლამაზაღ უნღა იყოს გაფორმებული. კარაქის მასა ნეგოს გაღახრა ღასაშეებია, გრამებში:

- 100 გ ღაფასოებული $\pm 2,0$;
- 200 გ ღაფასოებული $\pm 3,5$.

4.3 პროდუქტის ყოველ ერთეულზე სამომხმარებლო ტარაში, გიპოგრაფიული ხერხით გაღაურეცხავი საღებავით უნღა გაკეთღვს შემღვევი აღნიშვნები:

– საწარმო-ღამამზაღებლის ღასახეღება, ან სასაქონლო ნიშანი, მისაღართი, პროდუქციის სრული ღასახეღება;

– მასა ნეგო;

– ინფორმაციული მონაცემები 100 გ პროდუქტის კვებითი და ენერგეტიკული ღირებუღების შესახებ;

– შეანხვის პირობები;

- დაფასოების თარიღი, რეალიზაციის ვადა;
- წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;
- დაფასოების თარიღის აღნიშვნა დასაშვებია შტემპულით, ან კომპოსტერით.

4.4 სამომხმარებლო გარაში შეფუთული კარაქი უნდა ჩაიწყოს მუყაოს ყუთებში ბოსტ 13515-ის, ბოსტ 13513-ის, ბოსტ 13511-ის მიხედვით, ან სხვა ყუთებში. ყოველ ყუთში ათავსებენ ერთი პარტიის და ერთნაირი მასის მქონე კარაქს, მასა ბრუტო არ უნდა აღემატებოდეს 20 გ.

4.5 სამომხმარებლო გარაში დაფასოებულ კარაქიანი ყუთის ერთ-ერთ გვერდით მხარეზე გადაურეცხავი საღებავით, ან მიკრული ეტიკეტით, მკაფიოდ უნდა იყოს აღნიშნული:

- საწარმო-დამამზადებლის დასახელება, ან სასაქონლო ნიშანი;
- კარაქის დასახელება;
- დაფასოებული ერთეულის მასა ნეტო;
- შეფუთული (რაოდენობის) ერთეულის რაოდენობა;
- დაფასოების თარიღი და რეალიზაციის ვადა;
- პარტიის რიგითი ნომერი ყოველი თვის დასაწყისიდან მზარდი ჯამით;
- წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა.

4.6 საგრანსპორტო ნიშანდება მანიპულაციური ნიშნის “ეშინია ვათობის” აღნიშვნით 52 X 74 – ბოსტ 14192-ის მიხედვით.

4.7 საქართველოში სარეალიზაციოდ დამზადებული პროდუქციის ნიშანდება სრულდება ქართულ ენაზე, ერთ-ერთ საერთაშორისო, ან დამკვეთის ენაზე.

4.8 კარაქის გრანსპორტირება უნდა წარმოებდეს დახურულ საგრანსპორტო საშუალებებით მალფუჭადი გვირთების გადამიღვის წესების დაცვით, რომლებიც მოქმედებს შესაბამისი სახის გრანსპორტზე.

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

4.10 კარაქი უნდა ინახებოდეს არაუმეტეს მინუს 2-5°C ტემპერატურაზე არა უმეტეს 80% ფარლობითი გენიანობის პირობებში.

აღნიშნულ ტემპერატურაზე მისი რეალიზაციის ეადაა:

- არა უმეტეს 10 დღისა პერგამენტებში (ან მის შემცველში) დაფასოების დღიდან;
- არა უმეტეს 20 დღისა ალუმინის კაშირებულ ფოლგაში დაფასოების დღიდან;
- დასაშვებია კარაქის შენახვა სამომხმარებლო გარაში არა უმეტეს -8°C

ტემპერატურის პირობებში, არა უმეტეს 30 დღისა.

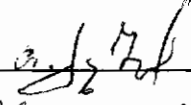
4.11 კარაქის შენახვა და გრანსპორტირება თევზიან, შებოლილ პროდუქტებთან, ხილთან, ბოსტნეულთან და სხვა სპეციფიკური სუნის მქონე კვების პროდუქტებთან ერთად არ შეიძლება.

5 დამამზადებლის გარანტია

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

შემაჯავებელია:

შპს "ნიკორა"-ს, მთ. ტექნოლოგი

 თ. გავაშელიძე
28 07 2006წ

კარაქი კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულების
ძირითადი მაჩვენებლები

ტონა

კარაქის დასახელება	ცხიმში	წყალი	ნახშირწყლები	კალორიულობა
კარაქი ნაღების	82.5	0.5	0.8	748
კარაქი ნაღების	72.5	0.8	1.3	661
კარაქი ნაღების	71.5	2.5	1.7	635
კარაქი კომბინირებული	82.5	0.5	0.8	748
კარაქი კომბინირებული	72.5	0.8	1.3	661
კარაქი კომბინირებული	71.5	2.5	1.7	635

სტანდარტებში გამოყენებული ნორმატიული
დოკუმენტაციის ჩამონათვალი

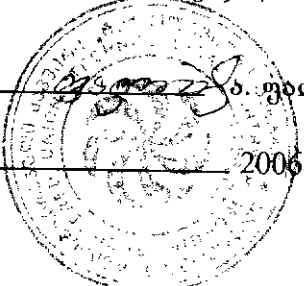
ნორმატიული დოკუმენტაციის აღნიშვნა	ჯგუფის ნომერი	კუნძის ნომერი
გოსტ 21-94	6 41	1.3
გოსტ 37-91	6 17	1.3 2.4
გოსტ 1341-84	კ 68	4.1
გოსტ 2874-82	6 08	1.3
გოსტ 3622-68	6 19	2.1
გოსტ 3624-32	6 19	3.2
გოსტ 3626-73	6 19	3.2
გოსტ 5867-90	6 19	3.2
გოსტ 9225-84	6 19	3.2
გოსტ 10970-87	6 17	1.3
გოსტ 13277-79	6 17	1.3
გოსტ 13511-84	დ 74	4.4
გოსტ 13513-86	დ 74	4.4
გოსტ 13515-80	დ 74	4.4
გოსტ 14192-77	დ 79	4.6
გოსტ 26668-85	6 59	3.2
გოსტ 26669-85	6 59	3.2
გოსტ 26809-86	6 19	2.1 3.1
გოსტ 26927-86	6 09	3.3
გოსტ 26928-86	6 09	3.3
გოსტ 26929-94	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
გოსტ 30418-96	6 69	3.2
გოსტ 30623-98	6 69	3.2
საენჭიან 2.3.2. 000-00		1.8

შეთანხმების ურცელი

შეთანხმებუღია

კავშირი "ტექნოლოგიური ცენტრი"-ს
სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის
ტკ 17 "ხორცი, რძე და მათი გადამუშავების
პროდუქტები"-ს თაემჯდომარე

_____ ბ. ჟალავანიშვილი
_____ 2006 წ



საქართველოს სსრ-ის შიდა საქონლის
 მინისტრის დაგეგმვის განყოფილება
 კომპლექსური სექტორი
 რეზონანსის განყოფილება
 სანქციონირების განყოფილება
 № 268-32-005187/01
 ა. ბერიძის სახელით

№ 268 6 17

ვაგბაძის

შპს "ნიკორას"

გენერალური დირექტორი

Handwritten signature



ცვლილება 1

მსტ 20630602 -021-2006

კარაქი კროსის და კომბინირებული "ნიკორა"

პუნქტი 1.2 დაემატოს:

- შოკოლადის კარაქი 71,5% და 82,5% ცხიმით;
- მცენარეული კარაქი 61% და 71,5% ცხიმით

პუნქტი 1.3 დაემატოს:

- კაკოს უხეხილი: ბოსტ 108-ის მიხედვით; ვანილი ბოსტ 16599-ის მიხედვით.

ცხრილი 1 დაემატოს კარაქი შოკოლადის 71,5% და 82,5% ცხიმით და კარაქი მცენარეული 61% და 71,5% ცხიმით.

პუნქტი 1.5 დაემატოს:

ვემო და სუნი შოკოლადის კარაქს გამოხატული შოკოლადის გემო. ფერი შოკოლადის ფერი.

პუნქტი 1.6 დაემატოს:

შოკოლადის კარაქს ცხიმის მასური წილი 71,5%, ტენი 25%, მეაფიანობა 22.

ნახშირწყლები 1.3 მშრალი ნივთიერება 82.8 მცენარეული კარაქი 61%, ტენი 32%, მეაფიანობა 22, ნახშირწყლები 0.8 მშრალი ნივთიერება 75.

ნორმატიულ დოკუმენტში გამოიყენებული სტამდარტები:

ბოსტ 108-76	6 56	13
ბოსტ 16599-71	6 91	13

შეამუშავებულია

შპს "ნიკორა"
 ტექნოლოგი

თ. გაგაშელიშვილი