

Гурав. ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

Барааны тодорхойлолт:

Нийлүүлэгдэх бараа болон холбогдох үйлчилгээ нь дор дурдсан техникийн тодорхойлолт, стандартад нийцсэн байна.

№	Материалын нэ	Хэмжих нэгж	1хүүхдэд оногдох норм	Илчлэг	Бүтэн жилийн захиалга
Бусад хүнсний бүтээгдэхүүн 1-р багц					
1	Гурил	кг	100	357	900
2	Цагаан будаа	кг	50	140	558
3	Шар будаа	кг	50	140	225
5	Элсэн саахар	кг	33	128	720
6	Масло	кг	15	128	180
7	Варенье	ш	200	82	450
8	Үзэм	кг	200	82	108
9	Ургамлын тос	ш	23	207	90
10	Давс	ш	6,0	-	45
11	печень	ш	180	575	622
12	молоко	ш	160	95	288
13	Алим	кг			270
14	Зөгийн бал	ш			90
15	Чацаргана	кг			200
16	Каша	кг	45	155,1	90
17	Гоймон	ш			90
18	Гурвалжин будаа	кг	45	155,1	90
19	Чинжүү	кг			90
20	сармис	кг			18
	Нийт дүн				
Талх нарийн боов бүтээгдэхүүн 2-р багц					
13	Талх	ш	180	575	2700
	Хар талх	ш	180	575	1215
14	Боорцог	ш	180	575	6300
	Нийт дүн				
Сүү сүүн бүтээгдэхүүн 3-р багц					
15	Сүү	л	160	95	2970
16	Аарц	кг	300	201,3	6300
	Нийт дүн				
Төмс хүнсний ногоо бүтээгдэхүүн 4-р багц					
17	Төмс	кг	120	108	729
18	Лууван	кг	260	85	450
19	Сонгино	кг	260	85	900
19	Байцаа	кг	260	85	270
	Нийт дүн				
Мах махан бүтээгдэхүүн 5-р багц					
20	Мах хонь	кг	120	180	3500
	Үхрийн мах	кг	120	180	95.98

- Стандарт:** Монгол улсад мөрдөгдөж буй стандарт, олон улсын стандартыг хангасан байх].

2. **Баглаа, боодол:** [Шинэ стандартын шаардлага хангасан байна.]
3. **Бараа хүргэх газар:** [Хархорин сум Хүүхдийн 1-р цэцэрлэг]
4. **Бараа нийлүүлэлтийн хуваарь:**

Гурил	кг	900	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Цагаан будаа	кг	558	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62
Элсэн саахар	кг	450	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Масло	кг	180	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Варенье	ш	450	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Молоко	ш	288	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
Үзэм	кг	108	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
Ургамлын тос	ш	90	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Давс	ш	45	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Печень	ш	622	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69
Алим	кг	270	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27
Зөгийн бал	ш	90	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Чацаргана	кг	200	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Каша	кг	90	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Гоймон	ш	90	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Гурвалжин будаа	кг	90	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Чинжүү	кг	90	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
сармис	кг	18	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8
Зөгийн бал	кг	90	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9

ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

Хонь мах

1	Стандарт	- MNS1111:2007, MNS5023:2001, CAC/RCP7:1974 стандартын шаардлага хангасан хонины мах байна.
2	Шинж чанар	- Улаан ба улаан хүрэн мах, цайвар өөхтэй, - тухайн махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа алдаж муудсан буюу гадны ямар нэгэн үнэргүй - цээжний хөндийд дотор эрхтэн болон цусны үлдэгдэлгүй, сэвс, шороо зэрэг гадны бохирдолгүй, - pH=5,4-5,8
3	Зэрэглэл	- MNS1111:2007 стандартад заагдсан 1, 2 дугаар зэргийн шаардлага хангасан 21 кг-аас доошгүй жинтэй хонь,
4	Тодорхойлолт	- Хонины гулууз мах: Цусыг юулж, толгой шийрийг салгаж, арьсыг өвчин, дэлэн, үржлийн эрхтэн болон цээжний ба хэвлийн хөндийгөөс дотор эрхтэнг салгаж авсны дараа үлдэх араг яс, булчин эд, гадар өөхнөөс бүрдэх гулууз мах. - өөрөөл мах: хүзүү, сээр, нуруу, өвчүүний дагуу ижил хэмжээтэй таллан хуваасан тураг махыг сээр нурууны 11, 12 дугаар үений заагаар, 11, 12 дугаар хавирганы дундуур салгаж цээжний хэсэг, гуя сүвээний хэсэг болгон хуваасан мах.
5	Хяналт, шалгалт	- Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна. - Мах нэг бүрчлэн тухайн үйлдвэрийн дугаар бүхий тэмдэг дарсан байна.
6	Хүлээн авах	- Нийлүүлэхээр санал болгож буй бүтээгдэхүүндээ мал эмнэлэг, ариун цэвэр- гарал үүслийн гэрчилгээ, - эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ, - мэргэжлийн хяналтын дүгнэлт тус бүрийн нотариатороор баталгаажуулсан хуулбар хувийг тендерийн материалд хавсаргах. - Холбогдох баримтыг үндэслэн 2 талын комисс заавар, дүрмийн дагуу нэг бүрчлэн үзлэг шалгалт хийж, хүлээн авна.
7	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	- Зориулалтын хөлдөөх төхөөрөмж бүхий зооринд технологийн дагуу боловсруулалт хийн гүйцэд хөлдөөсөн байх бөгөөд гүний температур нь -8°C -ээс ихгүй байна.

Төмс хүнсний ногоо

Бүтээгдэхүүний нэр:

1.	Стандарт	О'йний техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0258:2006 , байцааны MNS0255:2007, шар манжингийн MNS0268:1973, бөөрөнхий сонгины
2.	Барааны шинж чанар	Төмс, хүнсний ногоо нь өвчин, хөнөөлт шавьжаар гэмтээгүй, бүтэн, хуурай, сортохоо хэлбэр дүрсийг хадгалсан байна. -Төмсний хальс бэхжсэн голч 35 мм-ээс багагүй ,махлаг эд нь хүрэнтэж зөөлрөөгүй, гадны ямар нэг амт үнэргүй, гадаргуу цэвэр, шороогүй байна. -Байцаа шинэ бүтэн, цэвэр, гадны ямар нэг амт үнэргүй, толгой нь нягтарсан, цайвар ногоон өнгөтэй, хамгаалалтын бүрхүүл хатаж өлсөөгүй, эрт болцтой байцааны жин 0,6 килограммаас дээш, оройн болцтой байцааны жин 1кг-аас дээш байна. -Шар манжин шинэ, бүтэн, эрүүл, хагаралтгүй, хөгшрөөгүй, наалдсан шороогүй, огтлолын диаметр 14-18см-ээс дээш байна.
3.	Физик, химийн шинж чанар	-Төмс нойтон илжрэлгүй, цардуул 15%-иас ихгүй, хуурай бодис 20%-иас багагүй байна.

		-Байцаа хуурай бодис 7,3%-иас багагүй, сахар 4%-иас багагүй, хүчиллэг 0,2%-иас багагүй -Лууван нягт, шүүслэг, хөндийрөөгүй, модорч хөгшрөөгүй, өлсөж , үрчийгээгүй байна.Голч нь 2,5см-ээс дээш байна. -Бөөрөнхий сонгино болц нь гүйцсэн,цэвэр хуурай, булцууны шилбэ нь хатаж нарийсч унасан, бүрхүүл хальс нь тухайн сортны үндсэн өнгөтөй, махлаг хальс нь шаргал цайвар өнгөтөй, булцуу нь нягт ургаж соёолоогүй , булцууны голч 10мм-ээс дээш байна.
4.	Савалгаа /кг/	-Төмсийг 50 хүртэл кг-аар , хүнсний ногоонуудыг 20 хүртэл кг-аар зэрэг, сортоор нь ялгаж савлана.
5.	Сав, баглаа, боодол	Төмс, хүнсний ногоонуудыг “MNS 3529:1983 Эргэлтийн шуудай” стандартын шаардлага хангасан шуудай, торон уут эсвэл “Хүнсний нийлэг сав баглаа боодол.Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 5547:2005” стандартын шаардлага хангасан нийлэг хальсан уутанд савлана.
6.	Шошго, хаяглалт	Төмс, хүнсний ногоонуудыг “MNS 3529:1983 Эргэлтийн шуудай” стандартын шаардлага хангасан шуудай, торон уутанд савлаж, дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд: <ul style="list-style-type: none"> • Тариаланчийн нэр хаяг; • бүтээгдэхүүний нэр, ангилал; • бүтээгдэхүүний цэвэр жин; • хадгалах хугацаа; • хадгалах нөхцөл; • стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.
7.	Дүгнэлт, шалгалт	Гарал үүслийн гэрчилгээтэй, стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
8.	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	Төмс, хүнсний ногоог норох, хөлдөх, бохирдохоос хамгаалж бүрхүүлтэй тээврийн хэрэгслэлээр 0-15 ⁰ температурт тээвэрлэж, “Хүнсний ногоог хадгалах арга” MNS3024:81, Төмсийг”Төмс зохиомол агааржуулалттай зоринд хадгалах заавар” MNS ISO7562:2003” стандартад заасан шаардлагыг хангасан нөхцөлд хангасан байна.

ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

Гурил

Бүтээгдэхүүний нэр:

1.	Стандарт	Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0244:2009
2.	Барааны шинж чанар	БГТ-075, БГ-085 АА-115 ангиллын гурил байх бөгөөд өнгө, үнслэг, ширхэгжилтийн хэмжээ, цавуулгийн тоо, чанарын үзүүлэлтээр талх, үндэсний гурилан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд хэрэглэнэ. Өнгө: Цагаан буюу шаравтар туяатай цагаан Үнэр: Буудайн гурилын хэвийн үнэртэй, исгэлэн буюу хөгцний зэрэг гадны үнэргүй байна. Амт: Буудайн гурилын хэвийн амттай, исгэлэн гашуун, чихэрлэг амтгүй байна. Эрдэс хольц: Зажлахад элсэрхэг буюу хатуу зүйл зажлагдахгүй байна.
3.	Физик, химийн шинж чанар	Чийглэг 15-15,5% ихгүй, үнслэг 0,75-0,85%-иас ихгүй, ширхэгжилт, үлдэц 2-3,0%-иас ихгүй, капрон шигшүүрийн дугаар 38, микрон 180, нойтон цавуулгийн хэмжээ 26,0-30%-иас багагүй, цавуулгийн чанар 20-100 нэгж, ИДК-1-ийн заалт, бүлгээр II доошгүй, хүчиллэг 4,0 ⁰ Н, тосны хүчлийн тоо 30мг/100г ихгүй, төмөрлөг хольц 3мг/кг, Уналтын

		тоо 200-300 сек багагүй, 100 г гурилын туршилтын хэвтэй талхны эзэлхүүн 500см ³ байна.
4.	Савалгаа /кг/	Гурилыг “Гурилын шуудай MNS 2515:1994”-ийн шаардлага хангасан шуудай, уутанд 10 кг, 20 кг, 50 кг хүртэл жинтэйгээр жижиглэн савлаж, амсрыг битүүмжилсэн байх.
5.	Сав, баглаа, боодол	“Гурилын шуудай MNS 2515:1994”-ийн шаардлага хангасан шуудай байна. Савласан гурилын жингийн хэлбэлзэл ± 1,0 %-иас ихгүй байна. Гурилын тухайн үеийн чийглэгийн хэмжээнээс хамааруулан чийглэгийн зөрүүгээр жингийн нэмэгдэл, хорогдлыг тооцно.
6.	Шошго, хаяглалт	Савласан гурилын шуудай, уут бүр нь “Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага” MNS CAS 1:2007 стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд: <ul style="list-style-type: none"> • барааны тэмдэг ба үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг; • бүтээгдэхүүний нэр, ангилал; • бүтээгдэхүүний цэвэр жин; • үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр; • найрлага, илчлэг чанар; • хадгалах хугацаа; • хадгалах нөхцөл; • стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.
7.	Дүгнэлт, шалгалт	Буудайн гурилын чанар, аюулгүй байдал нь “Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0244:2009” стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
8.	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	8.1 Буудайн гурилыг агаарын солилцоо сайтай, 15 ⁰ С–иас дээшгүй температуртай, 60 %-иас дээшгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, гадны элдэв өвөрмөц үнэргүй, шороо чийгээс бүрэн хамгаалсан агуулахад зориулалтын тавиур дээр эгнүүлэн хурааж эсвэл бункерт задгайгаар хадгалсан байх. 8.2 Гурилыг үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш нэг жилээс дээшгүй хугацаагаар хадгална. 8.3 Буудайн гурилыг зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, шороо, чийгнээс хамгаалсан бүрхүүлтэй байна.

ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

Цагаан будаа

Бүтээгдэхүүний нэр: 1.Цагаан будаа, 2. Шар будаа

1.	Стандарт	“Цагаан будаа. Техникийн шаардлага: MNS ISO 7301:2000” стандарт
2.	Барааны ерөнхий шинж чанар	Өнгөлсөн цагаан будаа: Хальсалсан цагаан будаанаас үр болон хивэгийг цэвэрлэж, өнгөлсний дараах цагаа будаа байна. Өнгөлсөн цагаан будааны бүтэн болон эвдэрсэн үр нь гадны ямар нэг үнэргүй, цэвэр, сайн чанартай байна.
3.	Физик, химийн шинж чанар	Чийг 15%-иас ихгүй, гадны хольц органик 0,5%, органик бус 0,5%, тутарга 2,5%, хальсалсан цагаан будаа 1,0%, халуун боловсруулалтад гэмтсэн үр 3,0%, гэмтсэн үр 3,0%, гүйцэт боловсроогүй үр 2,0%, гуриланцар үр 11,0%, улаан үр 4,0%, улаан судалт үр 8,0%, амилопектинжсэн цагаан будаа 1,0% байх

4.	Савалгаа /кг/	Цагаан будааг стандартын шаардлага хангасан уут, шуудайд савлаж, амсарыг битүүмжилсэн байх.
5.	Сав, баглаа, боодол	Бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, бүтээгдэхүүнийг гэмтээх гадны ямар нэг бодис агуулаагүй, гадны үнэр, амтыг нэвтрүүлэхгүй байх. Хэрэв шуудайд савласан бол уг шуудай нь бат бөх, цэвэр байх.
6.	Шошго, хаяглалт	Савласан будааны уут, шуудай бүр нь “Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага” MNS SAC 1:2007 стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд: <ul style="list-style-type: none"> • үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг, ялгах тэмдэг; • бүтээгдэхүүний нэр, зэрэг, дугаар; • бүтээгдэхүүний цэвэр жин, кг-аар; • үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр; • хадгалах хугацаа; • хадгалах нөхцөл; • стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.
7.	Дүгнэлт, шалгалт	Цагаан будааны чанар, аюулгүй байдал нь “Цагаан будаа. Техникийн шаардлага: MNS ISO 7301:2000” стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
8.	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	8.1 Цагаан будааг зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, ариун цэврийн шаардлага бүрэн хангасан байна. 8.2 Цагаан будааг хуурай, цэвэр, хортон шавьжаар бохирдоогүй, агааржуулалт сайтай, ариун цэврийн шаардлага хангасан агуулахад үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш 12 сараас дээшгүй хугацаагаар хадгална.

