

БАРАА НИЙЛҮҮЛЭЛТЭД ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА, ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

АГУУЛГА

1. БАРААНЫ НЭР ТӨРЛИЙН ЖАГСААЛТ БОЛОН НИЙЛҮҮЛЭЛТИЙН ХУВААРЬ
2. ХОЛБОГДОХ ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ ЖАГСААЛТ БОЛОН ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ХУВААРЬ
3. ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ
4. ЗУРАГ ТӨСӨЛ

5	Хүүхдийн будаа	кг	180	20	20	20	20	20	20	20	20	20
6	Овьёосны хэмхдэс	ш	360	40	40	40	40	40	40	40	40	40
7	Гоймон	кг	180	20	20	20	20	20	20	20	20	20
8	Шпагетти	ш	288	32	32	32	32	32	32	32	32	32
9	Ургамлын тос	ш	225	25	25	25	25	25	25	25	25	25
10	Масло	кг	180	20	20	20	20	20	20	20	20	20
11	Алим	кг	100	11	11	11	11	11	11	12	11	11
12	Вандуй	ш	18	2	2	2	2	2	2	2	2	2
13	Варень	ш	108	12	12	12	12	12	12	12	12	12
14	Будааны байцай	ш	90	10	10	10	10	10	10	10	10	10
15	Үзэм	кг	83	9	9	9	9	9	9	9	10	10
16	печень	ш	1900	250	250	200	200	200	200	200	200	200
17	Вафель	ш	5400	600	600	600	600	600	600	600	600	600
18	давс	ш	139	15	15	15	15	15	16	16	16	16
19	Гурил	кг	1510	170	170	170	170	170	170	170	160	160
20	Далайн байцай	ш	90	10	10	10	10	10	10	10	10	10
21	Цай	ш	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1
22	Чацаргана	кг	200	22	22	22	22	22	22	22	23	23
23	Аньс жимс	кг	132.34	15	15	15	15	15	14	14	14.34	15

ХАРХОРИН СУМЫН 2-Р ЦЭЦЭРЛЭГИЙН ХҮҮХДИЙН ХООЛ ХҮНСЭНД ХЭРЭГЛЭХ
ХҮНСНИЙ МАТЕРИАЛЫН ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

№	Барааны нэр	Хэмжих нэгж	1хүүхдэд оногдох Норм /гр/	Илчлэг /ккал /	Жилд хэрэглэх Тоо хэмжээ
БУСАД ХҮНСНИЙ БҮТЭЭГДЭХҮҮН					
1	Цагаан будаа	Кг	4.5	155.1	1035
2	Сахар	Кг	45	179.1	850
3	Шар будаа	Кг	45	155.1	270
4	Гурвалжин будаа	Кг	45	155.1	90
5	Хүүхдийн будаа	Кг	45	155.1	180
6	Овьёосны хэмхдэс	Ш	45	155.1	360
7	Гоймон	Кг	80	272.7	180
8	Шпагетти	Ш	80	272.7	288
9	Ургамлын тос	Ш	15	134.2	225
10	Масло 82%	Кг	122.3	15	180
11	1-р гурил	Кг			1510
12	Вандуй	Ш			18
13	Цай	Ш			9
14	Варень	Ш	15	43.6	108
15	Будааны байцай	Ш	20	44.4	90
16	Үзэм	Кг			83
17	Далайн байцай	Ш			90
18	Печень	Ш	80	272.7	1900
19	Вафль	Ш			5400
20	Давс	Ш			139
21	Чацаргана жимс	Кг			200
22	Аньс жимс	Кг			132.34
23	Алим	кг			100
	Дүн				
ТАЛХ ,НАРИЙН БООВ					

22	Талх	Ш	80	190	1980
23	Боов	Ш	80	190	13508
СҮҮ, СҮҮН БҮТЭЭГДЭХҮҮН					
24	Сүү	Л	300	201.3	1830
25	Аарц	Л	50	39.3	540
МАХ МАХАН БҮТЭЭГДЭХҮҮН					
29	Үхэр мах	Кг	120	180	700
30	Хонь мах	Кг	120	180	2720
ТӨМС, ХҮНСНИЙ НОГОО					
31	Төмс	Кг	130	87.7	1568
32	Лууван	Кг	30	16.8	350
33	Сонгино	Кг	30	16.8	350
34	Байцай	Кг	85	16.8	1800
35	Манжин	кг	85	16,8	60
36	Сармис	кг	85	16.8	9

ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

Хонь, ямааны мах

1	Стандарт	- NS1111:2007, MNS5023:2001, CAC/RCP7:1974 стандартын шаардлага хангасан хонь, ямааны 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, - H=5,4-5,8
3	Зэрэглэл	- NS1111:2007 стандартад заагдсан 1, 2 дугаар зэргийн шаардлага хангасан 18 кг-аас доошгүй жинтэй хонь, ямааны мах
4	Тодорхойлолт	- Хонь, ямааны гулууз мах: Цусыг юүлж, 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. - өрөөл 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.

Үхрийн мах

1	Стандарт	- NS1111:2007, MNS5023:2001, САС/RCP7:1974 стандартын шаардлага хангасан үхрийн мах байна.
2	Шинж чанар	- улаан ба улаан хүрэн мах, цайвар шаргал 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, - Н=5,4-5,8
3	Зэрэглэл	- NS1111:2007 стандартад заагдсан 1, 2 дугаар зэргийн шаардлага хангасан 120 кг-аас доошгүй жинтэй үхрийн мах
4	Тодорхойлолт	- Үхрийн тураг 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. - Үхрийн тал өрөөл 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.

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 заглагдахгүй 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 H, 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 C–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 шуудайнд 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.
--	--	---

Оᠦ᠋᠋᠋ ᠨᠢ᠋᠋ ᠨᠢ᠋᠋

Бүтээгдэхүүний нэр:

1.	Стандарт	Оᠦ᠋᠋᠋ 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, сортыхоо хэлбэр дүрсийг хадгалсан байна. -Төмсний хальс бэхжсэн голч 35 мм-ээс багагүй ,махлаг эд нь хүрэлтэй 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 өнгөтэй, махлаг хальс нь шаргал цайвар өнгөтэй, булцуу нь нягт ургаж соёолоогүй , булцууны голч 10мм-ээс дээш байна.
4.	Савалгаа /кг/	-Төмсийг 50хүртэл 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 зооринд хадгалах заавар” MNS ISO7562:2003” стандартад заасан шаардлагыг хангасан нөхцөлд хангасан байна.
--	--	---

Цөцгийн тос

1.	Стандарт	Техникийн шаардлага: MNS ISO 3727 стандарт
2.	Барааны ерөнхий шинж чанар	Тосны бүх хэсэгт алаг судалгүй байна.Нэр төрөлдөө тохирсон өнгөтөй, гадны ямар нэг үнэргүй, цэвэр, сайн чанартай байна.
3.	Физик, химийн шинж чанар	Тослог 72%-иас багагүй, Чийг 27%-иас ихгүй, исгэлэн $3/K^0$ / хэт ислийн тоо 0,06 байна.
4.	Савалгаа /кг/	Стандартын шаардлага хангасан боодолттой 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.
6.	Шошго, хаяглалт	Савласан будааны уут, шуудай бүр нь “Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага” MNS CAC 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	Цөцгийн тосны чанар, аюулгүй байдал нь “Техникийн шаардлага: MNS ISO 3727 стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
8.	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	8.1 Цөцгийн тос зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, ариун цэврийн шаардлага бүрэн хангасан хөргүүртэй байна. 8.2 Цөцгийн тосыг хөргөгчний -4 градуст 14 хоног дээшгүй хугацаагаар хадгална.

Элсэн чихэр

1.	Стандарт	Техникийн шаардлага: MNS ISO 7301:2000” стандарт
2.	Барааны ерөнхий шинж чанар	Өнгөлсөн цагаан будаа: Хальсалсан цагаан будаанаас үр болон хивэгийг цэвэрлэж, өнгөлсний дараах цагаан 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 шуудайнд 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 CAC 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	Цөцгийн тосны чанар, аюулгүй байдал нь” стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
8.	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	8.1 Цөцгийн тос зөөх тээврийн хэрэгсэл нь хөргүүртэй, цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, ариун цэврийн шаардлага бүрэн хангасан байна. 8.2 Цөцгийн тосыг хөргөгчний 4градуст үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш 14 хоногоос дээшгүй хугацаагаар хадгална.

Ургамлын тос

1.	Стандарт	“Ургамлын гаралтай хүнсний тос Техникийн шаардлага: MNS 6646:2016” стандарт
2.	Барааны ерөнхий шинж чанар	Тослог ургамлаас гарган авсан Наранцэцэгийн тос нь цэвэршүүлсэн, үнэргүй, нэр төрөлдөө тохирсон сул амттай, тунадасгүй тунгалаг байна.
3.	Физик, химийн шинж чанар	Өнгөний тоо мг-т иод 10-аас ихгүй, харьцангуй нягт 0,918-0,923, хугарлын илтгэгч 1,461-1,468, хүчлийн тоо мг-т т 0,40-өөс ихгүй, саванжилтын тоо 188-194, иодын тоомг-т 110-143, хэт ислийн тоо ммоль/кг-т 10-аас ихгүй, чийг ба дэгдэмхий бодисын жингийн хэмжээ% 0,10-аас ихгүй, үл саванжих бодисын хэмжээ гр/кг-т 10 байх
4.	Савалгаа /кг/	Ургамлын гаралтай хүнсний тосыг төрөл бүрийн хэлбэр дүрстэй 25,0 хүртэл литрийн багтаамж бүхий зориулалтын шилэн хуванцар материал /PET/PETE/--аар хийсэн лонх саванд савлана.
5.	Сав, баглаа, боодол	Хуванцар саванд савласан тохиолдолд олон улсын нэг дугаарлалт хуванцар савны материалын химийн товчилсон нэрийн аль нэгийг эсвэл хоёуланг хамтад нь хэрэглэнэ.
6.	Шошго, хаяглалт	Савласан тос нь “MNS :2016, хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтонд тавих шаардлага” стандартын шаардлага хангасан шошготой байна.
7.	Дүгнэлт, шалгалт	“Ургамлын гаралтай хүнсний тос Техникийн шаардлага: MNS 6646:2016” стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
8.	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	8.1 Бэлэн бүтээгдэхүүнийг гэрээнд заасны дагуу зориулалтын сав, цистернд савлахыг зөвшөөрнө. Бэлэн бүтээгдэхүүнийг “CAC RCP1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим /Олон улсын зөвлөмж/ стандартын дагуу эрүүл ахуйн шаардлага хангасан нөхцөлд тээвэрлэнэ. 8.2 .Бэлэн бүтээгдэхүүнийг нарны гэрлийн шууд тусгалаас хамгаалсан/ 15-18/ °C-аас ихгүй температуртай /30-60/ %-ийн агаарын харьцангуй чийгшилтэй, эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага хангасан агуулах, байранд 12 сар хүртэлхи хугацаанд хадгална,

Өндөг

1.	Стандарт	“Өндөг. Техникийн шаардлага: MNS0095:77” стандарт
2.	Барааны ерөнхий шинж чанар	Бүтэн, цэвэр, бөх, хөдөлгөөнгүй, 7 дээшгүй нягттай мэдэгдэх төдий голлож байрласан, нягт гэрэлтэнэ.1ширхэг өндөгний жин 48 граммаас доошгүй байна.
3.	Физик, химийн шинж чанар	Өндөгний эрүүл ахуйн үзүүлэлтийг Өндөг. Техникийн шаардлага: MNS0095:77” стандартын 2-р хүснэгтэд заасан шаардлагыг хангасан байна.
4.	Савалгаа /кг/	Цагаан будааг стандартын шаардлага хангасан уут, шуудайд савлаж, амсарыг битүүмжилсэн байх.
5.	Сав, баглаа, боодол	Өндгийг төрөл, зэрэг, дугаараар ялгаж 92,5 х58 х25,5 см хэмжээний модон буюу кардон хайрцганд, тусгай бэлтгэсэн үүрэнд /30 ширхэгээр/ суулгах буюу зоргодос кардоноор жийрэглэн 360 ширхэг савлана. -Хайрцаг бөх, хуурай, цэвэр, гадны үнэргүй, хөгцрөөгүй байвал зохино.Жийрэгний зоргодос 15%-иас дээшгүй чийгтэй хөгцөрч муудаагүй, гадны үнэргүй байх
6.	Шошго, хаяглалт	Өндөг тус бүрийн шохойн бүрхүүл дээр төрөл, зэрэг, дугаар, хураасан сар өдрийг /ром тоогоор/ тэмдэглэсэн байна.Үсэг, тооны өндөр 2мм –ийн хэмжээтэй байна. Хайрцагны гадна дараах заалт бүхий хэвлэмэл хаягийг наасан байна. <ul style="list-style-type: none">• үйлдвэрлэсэн байгууллагын нэр• бүтээгдэхүүний нэр• төрөл, зэрэг• тоо ширхэг• ялгасан он, сар, өдөр• УСТ дугаар
7.	Дүгнэлт, шалгалт	Мал эмнэлэгийн магадлан шинжилгээнд хамруулж, гарал үүслийн гэрчилгээтэй байна
8.	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	Өндгийг хасах 1-2 ⁰ С хүртэл температуртай 85-аас 88%-ийн харьцангуй чийгтэй агуулахад, модон тавиур дээр 8 хайрцагнаас өндөргүйгээр давхарлаж 4 үеэр нэг эгнээ болгон хурааж хадгална.Өндгийг дулаан үл дамжуулагч автомашинаар элдэв гэмтлээс хамгаалж тээвэрлэнэ.

