

ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

Багц №1.

Хонь, ямааны мах

| | | |
|---|-----------------------|---|
| 1 | Стандарт | NS1111:2007, MNS5023:2001, CAC/RCP7:1974 стандартын шаардлага хангасан хонь, ямааны мах байна. |
| | 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 | | NS1111:2007 стандартад заагдсан 1, 2 дугаар зэргийн шаардлага хангасан 18 кг-аас доошгүй жинтэй хонь, ямааны мах |
| | Тодорхойлолт | Хонь, ямааны 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. 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 ⁰ C-ээс ихгүй байна. |
| | | |
| | | |

ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

Үхрийн мах

| | | |
|---|-----------------------|---|
| 1 | Стандарт | - NS1111:2007, MNS5023:2001, CAC/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, - H=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 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. - 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 ⁰ C-ээс ихгүй байна. |

ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

Адууны мах

| | | |
|---|-----------------------|---|
| 1 | Стандарт | - NS1111:2007, MNS5023:2001, CAC/RCP7:1974 стандартын шаардлага хангасан 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, - H=5,4-5,8 |
| 3 | Зэрэглэл | - NS1111:2007 стандартад заагдсан 1, 2 дугаар зэргийн шаардлага хангасан 120 кг-аас доошгүй жинтэй адуу, тэмээний мах |
| 4 | Тодорхойлолт | - Адууны тураг 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. - Адууны 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 ⁰ C-ээс ихгүй байна. |

ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

Багц№1.

Дотор мах _____

| | | |
|---|-----------------------|---|
| 1 | Стандарт | - NS1111:2007, MNS5023:2001, CAC/RCP7:1974 стандартын шаардлага хангасан дотор мах байна. |
| 2 | Шинж чанар | - таван цулын эрхтэн, цайвар өөх алагласан - тухайн дотор махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа алдаж муудсан буюу гадны ямар нэгэн үнэргүй - сэвс, шороо зэрэг гадны бохирдолгүй, - Н=5,4-5,8 |
| 3 | Зэрэглэл | - NS1111:2007 стандартад заагдсан 1, 2 дугаар зэргийн шаардлага хангасан 3 кг-аас доошгүй жинтэй дотор мах |
| 4 | Тодорхойлолт | - Дотор мах: Таван цулын эрхтэн болон сэмж, бөөрний өөхийг хамтад нь гүзээнд хийж битүүмжилсэн дотор - |
| 5 | Хяналт, шалгалт | - үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна. Дотор 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 ⁰ С-ээс ихгүй байна. |

ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

Багц№2. Гурил

Бүтээгдэхүүний нэр: а) Буудайн 1 дүгээр гурил

| | | |
|----|--------------------------|--|
| 1. | Стандарт | Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 0244:2009 |
| 2. | Барааны шинж чанар | БГТ-075, БГ-085 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 | 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 | <p>8.1 Буудайн гурилыг агаарын солилцоо сайтай, 15⁰ 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.</p> <p>8.2 Гурилыг үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш нэг жилээс дээшгүй хугацаагаар хадгална.</p> <p>8.3 Буудайн гурилыг зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, шороо, чийгнээс хамгаалсан бүрхүүлтэй байна.</p> |
|----|--------------------------|---|

ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

Багц№3. Бусад хүнсний бараа

Бүтээгдэхүүний нэр: Цагаан 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 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 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. |
|--|--|---|