

Техникийн тодорхойлолт

Санал болгох бараа нь дор дурдсан техникийн тодорхойлолт, стандартад нийцсэн байна. Хуулийн 26.8-д зааснаар эсхүл түүнтэй дүйцэх” гэсэн тодотгол хэрэглэсэн техникийн тодорхойлолтод өөр бараа санал болгосон оролцогч техникийн тодорхойлолтод заасантай дүйцэх болохыг ТШЗ **Error! Reference source not found.**-т заасан баримт бичгээр нотолсон бол техникийн тодорхойлолтыг хангасан гэж үзнэ.

МАХ, МАХАН БҮТЭЭГДЭХҮҮН

1	Стандарт	MNS1111:2007,MNS5023:2001, CAC/RCP7:1974 стандартын шаардлага хангасан мах байна.
2	Шинж чанар	- Улаан ба улаан хүрэн мах, цайвар өөхтэй, - Тухайн махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа алдаж муудаагүй, гадны ямар нэгэн үнэргүй - Цээжний хөндийд дотор эрхтэн болон цусны үлдэгдэлгүй, сэвс, шороо зэрэг гадны бохирдолгүй, - Н=5,4-5,8
3	Зэрэглэл	- MNS1111:2007 стандартад заагдсан 1 дүгээр зэргийн шаардлага хангасан 20 кг-аас доошгүй жинтэй хонь, ямааны мах байна.
4	Тодорхойлолт	- 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

		<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Зориулалтын хөлдөөх төхөөрөмж бүхий зооринд технологийн дагуу боловсруулалт хийн гүйцэд хөлдөөн хадгалах бөгөөд гүний температур нь -180С-ээс ихгүй байна. - Хэрэгцээтэй үед тухай бүрт нь авч байна

БӨӨРӨНХИЙ БАЙЦАА

/Гарал үүслийн гэрчилгээтэй байна. Дээж ирүүлэх шаардлагагүй/

№	Чанарын шаардлага	Техникийн тодорхойлолт
1	Гадаад байдал	Шинэ бүтэн, цэвэр гадны үнэр, амтгүй байна. Толгой нь нягтарсан байна.
2	Өнгө	Цайвар ногоон
3	Ишний урт, см дээшгүй	3см
4	Гэмтлийн хэмжээ	Гадна талын 1 навч шалбарсан байж болно бусад бүх гэмтлийг хүлээн зөвшөөрөхгүй

МАНЖИН

/Гарал үүслийн гэрчилгээтэй байна. Дээж ирүүлэх шаардлагагүй/

№	Техникийн үзүүлэлт тавигдах шаардлага
1	<ul style="list-style-type: none"> - Гарал үүслийн гэрчилгээтэй байна - Өнгө үзэмж сайн байна - Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байна - Хүнсний бүтээгдэхүүний стандартад нийцсэн байна

	<ul style="list-style-type: none"> - Тээвэрлэлт, хадгалалт хамгаалалтын стандарт шаардлагыг хангасан байна - Шаардлагатай шинжилгээнд хамрагдсан байна - Ялзарч муудаагүй өөрийнхөө хэв шинжийг алдаагүй, хуурай, өвөрмөц үнэргүй байна.
--	---

УРГАМЛЫН ТОС

Дээж ирүүлэх: Бүтээгдэхүүний дээжийг нийлүүлэх үйлдвэрийн савалгаатайгаар ирүүлнэ.

1	Стандарт	Ургамлын тос MNS6646:2016
1	Барааны ерөнхий шинж чанар	Цэвэршүүлсэн, шилмэл, тунадасгүй, тунгалаг, үнэргүй, нэр төрөлдөө тохирсон амттай.
2	Сав, баглаа, боодол	Ургамлын гаралтай хүнсний тосыг төрөл бүрийн хэлбэр дүртэй 1-20 хүртэл литрийн багтаамж бүхий зориулалтын шилэн, хуванцар материал/PET/PETE/-аар хийсэн лонх, саванд савлана.
3	Шошго, хаяглалт	<ul style="list-style-type: none"> - үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг, ялгах тэмдэг; - бүтээгдэхүүний нэр, зэрэг, дугаар; - бүтээгдэхүүний цэвэр жин, л-ээр; - үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр; - хадгалах хугацаа; - хадгалах нөхцөл; - стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.
4	Дүгнэлт, шалгалт	Ургамлын тосны чанар, аюулгүй байдал нь “Ургамлын тос MNS6646:2016” стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх
5	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	<p>5.1 Ургамлын тос зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, ариун цэврийн шаардлага бүрэн хангасан байна.</p> <p>5.2 Ургамлын тосыг агаарын солоилцоо сайтай - 50С “аас дээшгүй дулаантай 60 м дээшгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй хортон шавьжаар</p>

	<p>бохирдоогүй, гадны элдэв үнэргүй, нар шороо чийгнээс бүрэн хамгаалагдсан агуулахад зориулалтын тавиур дээр эгнүүлэн хурааж хадгална</p> <p>5.3 Гүйцэтгэлийн хуваарьт заасан байршилд тухай бүрт нь тогтоосон хэмжээгээр хүргэнэ.</p>
--	---

ЦАЙ

Дээж ирүүлэх: Бүтээгдэхүүний дээжийг нийлүүлэх үйлдвэрийн савалгаатайгаар ирүүлнэ.

№	Техникийн үзүүлэлт тавигдах шаардлага
1	MNS (ISO) 1572:2000 стандартыг хангасан байна. 1 ширхэг цай 0,7 кг-аар савлагдсан байна. нийлүүлэх бүтээгдэхүүний дээжийг ирүүлнэ үү.

ЦАГААН БУДАА

1	Стандарт	Цагаанбудаа. Техникийн шаардлага: MNS ISO 7301:2000” стандарт
2	Барааны ерөнхий шинж чанар	Өнгө: Цайвар шаргал өнгөтэй, ширхэгтэй. Амт:Хээггүй, механик хольцгүй, гаж буруу гадны нөлөөний амтгүй байна. Чанар: Эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг хангасан, шороогүй.
3	Савалгаа /кг/	Цагаан будааг стандартын шаардлага хангасан уут, шуудайд савлаж, амсарыг битүүмжилсэн байх. /25-50кг хүртэл хэмжээгээр савласан байна./
4	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.
5	Шошго, хаяглалт	Савласан цагаан будааны уут, шуудай бүр нь “Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага” MNS CAS 1:2007 стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд: „ үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг, ялгах тэмдэг; - бүтээгдэхүүний нэр, зэрэг, дугаар; - бүтээгдэхүүний цэвэр жин, кг-аар;

		<ul style="list-style-type: none"> - үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр; - хадгалах хугацаа; - хадгалах нөхцөл; - стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.
6	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	<p>6.1 Цагаан будааг зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, ариун цэврийн шаардлага бүрэн хангасан байна.</p> <p>6.2 Цагаан будааг хуурай, цэвэр, хортон шавьжаар бохирдоогүй, агааржуулалт сайтай, ариун цэврийн шаардлага хангасан агуулахад үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш 12 сараас дээшгүй хугацаагаар хадгална.</p> <p>6.3 Гүйцэтгэлийн хуваарьт заасан байршилд тухай бүрт нь тогтоосон хэмжээгээр хуваарийн дагуу хүргэнэ.</p>
	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	<p>- Зориулалтын хөлдөөх төхөөрөмж бүхий зооринд технологийн дагуу боловсруулалт хийн гүйцэд хөлдөөн хадгалах бөгөөд гүний температур нь</p> <p>-180С-ээс ихгүй байна. - Хэрэгцээтэй үед тухай бүрт нь авч байна</p>

ДАВС

Дээж ирүүлэх: Бүтээгдэхүүний дээжийг нийлүүлэх үйлдвэрийн савалгаатайгаар ирүүлнэ.

№	Техникийн үзүүлэлт тавигдах шаардлага
1	<p>MNS 5046:2001, MNS CAC 150:2007 стандартыг хангасан байна.</p> <p>Өнгө: Цайвар шаргал өнгөтэй, жижиг ширхэгтэй</p> <p>Амт: Гашуун амттай, механик хольцгүй, гаж буруу гадны нөлөөний амтгүй байна.</p> <p>Чанар: Эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг хангасан.</p> <p>Битүүмжлэл: Зориулалтын сав баглаа боодолтой, гадны гэмтэл, нөлөөнөөс хамгаалсан байна.</p> <p>Шошго хаяглалт: Савласан давсны уут, шуудай бүр нь “Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага” MNS CAC 150:2007</p>

<p>стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг шошготой байна. Үүнд:</p> <p>“ үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг, ялгах тэмдэг;</p> <p>„ бүтээгдэхүүний нэр, зэрэг, дугаар;</p> <p>„ бүтээгдэхүүний цэвэр жин, кг-аар;</p> <p>„ үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр;</p> <p>„ хадгалах хугацаа;</p> <p>„ хадгалах нөхцөл “ стандартын дугаар, тэмдэглэгээ</p> <p>Хадгалалт тээвэрлэлт: Давс зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, ариун цэврийн шаардлага бүрэн хангасан байна.</p> <p>Давсыг хуурай цэвэр, хортон шавьжаар бохирдоогүй, агааржуулалт сайтай, ариун цэврийн шаардлага хангасан агуулахад үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш 12 сараас дээшгүй хугацаагаар хадгална.</p>

ЭЛСЭН ЧИХЭР

№	Стандарт	MNS CAC 212 – 2014 стандартыг хангасан байна.
1	Барааны ерөнхий шинж чанар	Жигд нарийн ширхэгтэй, цагаан өнгөтэй, уусмал нь тунгалаг өнгөтэй байна. Өөрийн төрлийн үнэртэй, өөрийн төрлийн чихэрдэг амттай, уусалт сайн, нэр төрөлдөө тохирсон хэлбэртэй байна. Гадны хольцгүй байна.
2	Савалгаа /кг/	Элсэн чихрийг стандартын шаардлага хангасан уут, шуудайд савлаж, амсарыг битүүмжилсэн байх. /50кг/
3	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.
4	Шошго, хаяглалт	Савласан элсэн чихрийн 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.
5	Дүгнэлт, шалгалт	Элсэн чихрийн чанар, аюулгүй байдал нь “Элсэн чихэр: MNS SAC 212 - 2014” стандартын шаардлага хангасан тухай Улсын байцаагчийн дүгнэлттэй байх.
6	Хадгалалт, Тээвэрлэлт	<p>6.1 Гурвалжин будааг зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, ариун цэврийн шаардлага бүрэн хангасан байна.</p> <p>6.2 Гурвалжин будааг хуурай, цэвэр, хортон шавьжаар бохирдоогүй, агааржуулалт сайтай, ариун цэврийн шаардлага хангасан агуулахад үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш 12 сараас дээшгүй хугацаагаар хадгална.</p> <p>6.3 Гүйцэтгэлийн хуваарьт заасан байршилд тухай бүрт нь тогтоосон хэмжээгээр хуваарийн дагуу хүргэнэ.</p>