

Хор саармагжуулах хүнсний бүтээгдэхүүнд тавигдах шаардлага



№	Хүнсний бүтээгдэхүүний ангилал, нэр	Стандартын шаардлага, үндэслэл	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний тослогын хэмжээ, %	Барааны тодорхойлолт	Сав, баглаа, боодол	Нэмэлт
1	2	3	4	5	6	7
1	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн	Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан шингэн сүү	MNS 0219:2011 Үндны сүү. Техникийн ерөнхий шаардлага	2.5-3.5%	1. Эрүүл мэндийн сайдын 2017 оны 2 дугаар сарын 23-ны едрийн А/74 тоот тушаалтын хавсралтад засны дагуу жишсэн дундаж хүний хоногт хоол хүнсээр авбал эхийн А, Д, Е, К, С, В1, В2, В6, В3, В7, РР, В9, В12 зэрэг амин дэмүүд Са, селен, магни, цайр, темер, фосфор, иод, кали, фтор, мангани, молибден, хром агуулсан эрдэст бодисууд, үл орлогдох амин хүчил тус бүрээз заагдсан ажлын нөхцөлтэй хамааруулан шаардлагатай хэмжээгээр агуулсан байна.	• Нийлүүлэх бүтээгдэхүүн нэг бурыйг нэг бүрчлэн ёнгөт фото зурагар баримтжуулах • Барааг зориулалтын ачаан хөргүүртэй, битүүмжлэлтэй тээвэрлэх тээврийн хэргэсэлтэй байх
		Баяжуулсан сүү	MNS 0219:2011 Үндны сүү. Техникийн ерөнхий шаардлага		2. МНТР 2: 2011 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний юйдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт - MNS ISO TS 22002-4:2020 Хүнсний аюулгүй байдлын угтвар нөхцийг хангах хөтөлбөр. 4-р хасгыг Хүнсний сав баглаа боодлын юйдвэрлэл	
		Хатаамал сүү, Хатаамал Баяжуулсан сүү	MNS 2842:2011. Хатаамал сүү, сүүн бүтээгдэхүүн. Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 4230:2005 Уураглаг цагаан идээ. Техникийн шаардлага		3. Хор саармагжуулах бүтээгдэхүүн нь хэрэглэж буй ажилтны едер тутмын хоол хүнс болон эм эмчилгээнд үед, харшлах	
		Аарц/шигнэн, хуурай/	MNS 4229: 2011 Эсэг цагаан идээ. Техникийн ерөнхий шаардлага	9%-иас ихгүй	- MNS 5547:2005 Хүнсний бүтээгдэхүүний	
2	Байгалийн гаралтай жимс, химсний шүүс (аньс, нарс, чацаргана, үхрийн нүд, төрөл бүрийн ногооны шүүс,	Үхрийн нүдний шүүс	MNS 2826:1980. Үхрийн нүдний шүүс MNS 0687-1:2012 Төрөл бүрийн жимс, химсгэнэ, ногооны шүүс. Техникийн ерөнхий шаардлага	-	4. Найлраганд орсон бүтээгдэхүүний нийц зохицыг зөв сонгосон байна. 5. Хор саармагжуулах бүтээгдэхүүн нь хэрэглэж буй ажилтны едер тутмын хоол хүнс болон эм эмчилгээнд үед, харшлах	найлагдагүй хориглох орц, наирлалаа, заалтгүй байна. 4. Бүтээгдэхүүний гарал уусд, чанар, аюулгүй байдал, шим тэжээлийн үзүүлэлт нь стандартын шаардлагад нийцэж байх, эрх бүхий лабораторийн шинжилгээгээр баталгаажсан байна. 5. Хор саармагжуулах бүтээгдэхүүнд агуулагдах сахарын хэмжээ нь Эрүүл мэндийн сайдын 2017 оны 02 дугаар сарын 23-ны едрийн А/74 тоот тушаалтын хавсралтад засны дагуу жишсэн дундаж хүний илчлэг, шимтэй бодисын хоногийн зөвлөмж хэмжээг хангах хүнсний бүтээгдэхүүний хүчинтэй шаардлагадаа зэрэг стандартуудын шаардлага хангасан сав баглаа, боодол, шошготой байх
		Нэрсний шүүс	MNS 2827:1980 Нэрсний шүүс MNS 0687-1:2012 Төрөл бүрийн ногооны шүүс	-	6. Баяжуулсан сүүн бүтээгдэхүүнд уураг, аминдэм, микро-макро эрдэс, хүнсний эсэг, тоны ханаагүй хүчин, фосфолипид, пробиотик бичил биетний өсгөвөр, түүний үйлчилгээг дэмжихгээ олигосахарид (пребиотик) бодисууд зэрэг эрх бүхий байгууллагаас хүнсэнд хэрэглэхийг зөвшөөрсөн идэвхт	
3	Хийжүүлсэн болон шүүлтэг цэвэр ус	Хийжүүлсэн ус Савласан шүүлтэг ус	MNS 0687-3:2015 Хийжүүлсэн ундаа. Техникийн шаардлага MNS 5007:2007 Савласан ус. Техникийн ерөнхий шаардлага	-	7. Нийлүүлэх бүтээгдэхүүн нэг бурчилсан стандартуудын шаардлага хангасан сав баглаа, боодол, шошготой байх	• Нэг ажилтанд нэг удаад өгөх хор саармагжуулах бүтээгдэхүүн нь 2р пектин агуулсан байх
		Аньсны шүүс	MNS 0687-1:2012. Төрөл бүрийн жимс химсгэнэ, ногооны шүүс. Техникийн ерөнхий шаардлага	-	8. Байгаль орчинд ээлтэй, тээвэрлэлт, хадгалалт, гадна температурын өөрчлөлтэд амархан муудаж чанараа алдахгүй, хэрэглэхдэх хялбар байх	
4	Пектин агуулсан хүнсний бүтээгдэхүүн	Жимс жимс - гний хатаасан нунтаг	MNS 0522:1989 Жимсний кисель ГОСТ Р 56558-2015 Национальный стандарт РФ Консервы Кисели питьевые фруктовые. Общие технические условия	-	9. Нийлүүлдүйг дангаар нь, эсхүл нэгдмэл цогц байдлаар тогтоосон тун хэмжээгээр нэмж баяжуулсан байж болно. 10. Нийлүүлэгдэх бүтээгдэхүүн нь шингэн бол 200 мл-ээс багагүй савлагатаай байна.	