**Техникийн тодорхойлолт**

Нийлүүлэх бараа нь доор дурдсан техникийн тодорхойлолт, стандартад нийцсэн байна.

**Барааны нэр: Үхрийн мах**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Захиалагчийн техникийн тодорхойлолт***  *(Тухайн барааны үзүүлэлт тус бүрийг дор жагсааж бичих ба хэрвээ чанарын баталгаат хугацаа шаардах бол бичнэ үү.)* | ***Санал болгож буй техникийн тодорхойлолт***  ***(****захиалагчийн техникийн тодорхойлолтыг хуулахгүй байхыг анхаарна уу. Зөвхөн санал болгож буй барааны техникийн тодорхойлолтыг бичнэ үү.****)*** | ***Тайлбар***  *(дээрх үзүүлэлтийг нотлох баримт бичиг болон танилцуулгыг хавсаргана)* |
| 1 | Стандарт:   * *MNS1111:2007,* * *MNS2456:2009,* * *CAC/RCP7:1974 стандартуудад дүйцэх буюу түүнээс илүү бол хүлээн зөвшөөрнө* |  | *Нийлүүлэхээр санал болгож буй бүтээгдэхүүндээ мал эмнэлэг, ариун цэвэр- гарал үүслийн гэрчилгээ,*  *Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ, дүгнэлт* |
| 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 120 кг-аас доошгүй жинтэй үхрийн мах* |  |
| 4 | Тодорхойлолт:   * *Үхрийн 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 | Сав, баглаа боодлын таних тэмдэг:   * *Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна.* * *Мах нэг бүрчлэн тухайн үйлдвэрийн дугаар бүхий тэмдэг дарсан байна.* |  |  |
| 6 | Хадгалалт, Тээвэрлэлт:   * *Зориулалтын хөлдөөх төхөөрөмж бүхий зооринд технологийн дагуу боловсруулалт хийн гүйцэд хөлдөөн хадгалах бөгөөд гүний температур нь -180С-ээс ихгүй байна.,* * *Холбогдох баримтыг үндэслэн 2 талын комисс заавар, дүрмийн дагуу нэг бүрчлэн үзлэг шалгалт хийж хүлээн авна* |  |  |

**Техникийн тодорхойлолт**

Нийлүүлэх бараа нь дор дурдсан техникийн тодорхойлолт, стандартад нийцсэн байна.

**Барааны нэр: Ямааны мах**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Захиалагчийн техникийн тодорхойлолт***  *(Тухайн барааны үзүүлэлт тус бүрийг дор жагсааж бичих ба хэрвээ чанарын баталгаат хугацаа шаардах бол бичнэ үү.)* | ***Санал болгож буй техникийн тодорхойлолт***  ***(****захиалагчийн техникийн тодорхойлолтыг хуулахгүй байхыг анхаарна уу. Зөвхөн санал болгож буй барааны техникийн тодорхойлолтыг бичнэ үү.****)*** | ***Тайлбар***  *(дээрх үзүүлэлтийг нотлох баримт бичиг болон танилцуулгыг хавсаргана)* |
| 1 | Стандарт:   * *MNS1111:2007,* * *MNS5023:2001,* * *CAC/RCP7:1974 стандартуудад дүйцэх буюу түүнээс илүү бол хүлээн зөвшөөрнө.* |  | *Нийлүүлэхээр санал болгож буй бүтээгдэхүүндээ мал эмнэлэг, ариун цэвэр- гарал үүслийн гэрчилгээ,*  *Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ, дүгнэлт* |
| 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 13 кг-аас доошгүй жинтэй ямааны мах* |  |
| 4 | Тодорхойлолт:   * *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 | Сав, баглаа боодлын таних тэмдэг:   * *Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна.* * *Мах нэг бүрчлэн тухайн үйлдвэрийн дугаар бүхий тэмдэг дарсан байна.* |  |  |
| 6 | Хадгалалт, Тээвэрлэлт:   * *Зориулалтын хөлдөөх төхөөрөмж бүхий зооринд технологийн дагуу боловсруулалт хийн гүйцэд хөлдөөн хадгалах бөгөөд гүний температур нь -180С-ээс ихгүй байна.* * *Холбогдох баримтыг үндэслэн 2 талын комисс заавар, дүрмийн дагуу нэг бүрчлэн үзлэг шалгалт хийж хүлээн авна* |  |  |