

სასტ 20484916-003-2014

ს ა წ ა რ მ ო ს შ ი ლ ა ს ტ ა ნ ლ ა რ ტ ი

ნაწარმი ხორცის: ფარში, გოლმა და კატლეტი საქონლის, ხბოს, ქათმის
ხორცისაგან

ჯგუფი 6 11

ვაშტიკინა

ინდივიდუალური მეწარმე

“გ.სულაბერიძე - მარგი”

მეწარმე

_____ გ. სულაბერიძე

_____ 2014 წ.

ს ა წ ა რ მ ო ს მ ი ღ ა ს ტ ა ნ ღ ა რ ტ ი

ნაწარმი ხორცის: ფარში,

სასტ 20484916-003-2014

გოლმა და კატლეტი საქონლის, ხბოს,
ქათმის ხორცისაგან

პკ (CPA) 15.13.12

ნაცვლად მსტ 20484916-003-2004

მოქმედებს _____ დან
მოქმედების ვადის შეზღუდვის გარეშე

წინამდებარე სტანდარტი ვრცელდება ხორცის ნაწარმზე: ფარში, გოლმა, კატლეტი, საქონლის, ხბოს, ქათმის ხორცისაგან (შემდგომ ხორცის ნაწარმი), რომელსაც დამატებული აქვს კვებითი დანამატი “მარგი” და შეზავებულია სხვადასხვა არომატული სახელებლებით.

ხორცის ნაწარმში “მარგის” დამატება ხელს უწყობს ადამიანებში ცხიმების და ნახშირწყლების შეზღუდვას, წონის კორექციას, ნაღვლდადენას, ყაბზობის მოხსნას, ქოლესტერინის შეწოვას, საჭმლის მონელებისა და ნივთიერებათა ცვლის რეგულირებას, დაბალკალორიულია და შეიძლება გამოყენებულ იქნეს შაქრიანი დიაბეტით დაავადებულთა კვების პროდუქტად.

ხორცის ნაწარმი განკუთვნილია საკვებად ფართო მოხმარებისათვის, სარეალიზაციოდ სავაჭრო ქსელში და საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში.

1 ასორტიმენტი

ასორტიმენტის მიხედვით მზადდება შემდეგი სახეობის ხორცის ნაწარმი:

ფარში - საქონლის დარბილებული ხორცით, ხბოს ხორცით, ქათმის ხორცით.

გოლმა - საქონლის დარბილებული ხორცით, ხბოს ხორცით, ქათმის ხორცით;

კაგლეგი - საქონლის დარბილებული ხორცით, ხბოს ხორცით, ქათმის ხორცით.

ყველა ნაწარმი შეზავებულია სხვადასხვა არომატული სანელებლებით.

თერმული დამუშავების მიხედვით ხორცის ნაწარმი მზადდება გაციებული და გაყინული.

2 ტექნიკური მოთხოვნები

2.1 ხორცის ნაწარმი უნდა შეესაბამებოდეს წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნებს და დამზადდეს დადგენილი წესით დამტკიცებული ტექნოლოგიური ინსტრუქციისა და რეცეპტურების მიხედვით, ხორცის მრეწველობის საწარმოებისათვის დადგენილი სანიტარული ნორმებისა და წესების დაცვით.

2.2 ხორცის ნაწარმის დასამზადებლად გამოიყენება:

- ხორცი საქონლის ნახევრადგანხორცებად და მეოთხედგანხორცებად ბოსტ 779-ის მიხედვით;

- ხორცი საქონლის საკაგლეგე;

- ხორცი ხბოს განხორცებად და ნახევრადგანხორცებად ბოსტ 16867-ის მიხედვით;

- ხორცი ფრინველის (განხორცი) ბოსტ 24784-ის მიხედვით;

- ქათმის ფილე;

- კვებითი დანამაგი “მარგი” სასტ 20484916-001-2014-ის მიხედვით;

- ხახვი თავიანი ახალი ბოსტ 1723-ის მიხედვით;

- ხახვი თავიანი მშრალი ბოსტ 7587-ის მიხედვით;

- ნიორი ახალი დასამზადებელი და მისაწოდებელი ბოსტ 7977-ის მიხედვით;

- მარილი სუფრის საკვები ბოსტ 13830-ის მიხედვით;

- კოწახური გარეული ახალი რსტ 477-ის მიხედვით;

- კომპოსტო თეთთავიანი ახალი სარეალიზაციო ბოსტ 26768-ის მიხედვით;

- ვაშის ფოთოლი მწვანე ან დაკონსერვებული;

- მწვანილი. ოხრახუში, ნიახური, კამა ხმელი ბოსტ 16732-ის მიხედვით;

- ქინძი და კამა რსტ 86-ის მიხედვით;

- ნიახური და ოხრახუში რსტ 87-ის მიხედვით;

- სუნელ-სანელებლები. წიწაკა შავი ბოსტ 29050-ის მიხედვით;

- სუნელ-სანელებლები. წიწაკა წითელი ბოსტ 29053-ის მიხედვით;

- სუნელ-სანელებლები. ქინძი ბოსტ 29055-ის მიხედვით;

- სანელებლები “უცხო სუნელი” დაფქული რსტ 308-ის მიხედვით;

- წყალი სასმელი ბოსტ 2874-ის მიხედვით.

შენიშვნა: არ დაიშვება ერთჯერ მეტად გაყინული ხორცის გამოყენება.

2.3. ხორცის ნაწარმი ორგანოლეპტიკური და ფიზიკო-ქიმიური მაჩვენებლებით უნდა შეესაბამებოდეს 1-ლ და მე-2 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს:

2.3.1 დახასიათება და ნორმა ფარშისათვის:

ცხრილი 1

მაჩვენებლის დასახელება	დახასიათება და ნორმა		
	ფარში		
	საქონლის ხორცის	ხბოს ხორცის	ქათმის ხორცის
გარეგანი სახე	ხორცის ფარშის და შემავალი კომპონენტების ერთგვაროვანი მასა ძვლების ნაწილაკების, ძარღვების, უხეში შემავალი ქსოვილის გარეშე. დაწვრილმანების ხარისხი 2-3 მმ.		
ფერი	მუქი წითლიდან ღია ვარდისფრამდე		
გემო და სუნი	დამახასიათებელი ნარევეში შემავალი კომპონენტებისათვის, უცხო სუნისა და გემოს გარეშე		
ციმის მასური წილი, %, არა უმეტეს	9,0	3,0	7,0
ცილის მასური წილი, %, არანაკლებ	14,0	14,0	14,0
კვებითი დანამაგის "მარგის" მასური წილი, %, არა უმეტეს	17,5		
სუფრის მარილის მასური წილი, %, არა უმეტეს	2,5	2,5	2,5
ტემპერატურა ფარშის შიგნით, °C, არა უმეტეს: გაგრილებულის გაყინულის	4 მინუს 8		
მასა, გ	500; 1000		

შენიშვნა: გადახრა 1 ცალი ხორცის ნაწარმის მასიდან $\pm 5,0$ %, 10 ცალიდან $\pm 2,0$ %.

2.3.2 დახასიათება და ნორმა გოლმისა და კატლეგისათვის:

ცხრილი 2

მაჩვენებლის დასახელება	დახასიათება და ნორმა				
	გოლმა		კატლეგი		
	ძროხის ხორცის	ხბოს ხორცის	ძროხის ხორცის	ხბოს ხორცის	ქათმის ხორცის
გარეგანი სახე	მრგვალი ან ბრტყელი ფორმის მასა, გახვეული კომპოსტოს ან ვაზის ფოთოლში, დაზიანებული ნაპირების გარეშე		მრგვალი ან ოვალისებური ფორმის, ზედაპირი თანაბრად არის მოყრილი საფანელით, დაზიანებული ნაპირების გარეშე		
განაჭერის სახე	ხორცის ფარშის, ბრინჯის, კვებითი დანამაგის “მარგის”, სანელებლების თანაბრად არეული მასა		ხორცის ფარშის, კვებითი დანამაგის “მარგის”, სანელებლების თანაბრად არეული მასა		
გემო და სუნი	დამახასიათებელი ნელლეულისათვის, უცხო სუნისა და გემოს გარეშე				
სინესგის მასური წილი, %, არა უმეტეს	67,0		62,0		
ცხიმი მასური წილი, %, არა უმეტეს	9,0	3,0	9,0	3,0	7,0
ცილის მასური წილი, %, არანაკლებ	14,0	14,0	14,0	14,0	14,0
კვებითი დანამაგის “მარგის” მასური წილი, %, არა უმეტეს	17,5		21,5		
სუფრის მარილის მასური წილი, %, არა უმეტეს	2,5	2,5	1,7	1,7	1,7
მასა, გ	50; 60; 70; 80		60; 70; 80; 90; 100		

შენიშვნა: გადახრა 1 ცალი ხორცის ნაწარმის მასიდან $\pm 5,0$ %, 10 ცალიდან $\pm 2,0$ %.

2.4 ხორცის ნაწარმში მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების, გოქსიკური ელემენტების, მიკოტოქსინების, ანტიბიოტიკების, ჰორმონალური პრეპარატების, პესტიციდების და რადიონუკლიდების შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს ღონეებს, რომლებიც დადგენილია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ “ჰიგიენურ მოთხოვნებში სასურსათო ნელლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი სანწიდან 2.3.2.000-00”.

3 მიღების წესები

3.1 ხორცის ნაწარმის საწარმოებლად გამოყენებული ნელლეულისა და მასალების კონგროლის ჩაგარების და ორგანიზაციის საერთო მოთხოვნები უნდა შეესაბამებოდეს ბოსტ 4288-ს.

3.2 ხორცის ნაწარმის მიღება ხდება პარტიებად. პარტიის განსაზღვრა, ნიმუშის აღება და გამოცდის მეთოდები ბოსტ 4288-ის მიხედვით.

4 გამოცდის მეთოდები

4.1 სინჯის აღება და ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლების შემოწმება წარმოებს ბოსტ 4288-ის მიხედვით; სუფრის მარილის შემცველობის განსაზღვრა ბოსტ 9957-ის მიხედვით; პურის შემცველობა ბოსტ 4288-ის მიხედვით;

4.2 ტოქსიკური ელემენტების განსაზღვრა წარმოებს - ბოსტ 26927-ის, ბოსტ 26929-ის, ბოსტ 26930-ის, ბოსტ 26931-ის, ბოსტ 26932-ის, ბოსტ 26933-ის, ბოსტ 26934-ის მიხედვით;

4.3 სინჯის აღება და მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების განსაზღვრა წარმოებს ბოსტ 4288-ის მიხედვით;

4.4 რადიონუკლიდების და პესტიციდების განსაზღვრა წარმოებს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებული მეთოდების მიხედვით.

5 შეფუთვა, ნიშანდობა, ტრანსპორტირება და შენახვა

5.1 ხორცის ნაწარმის ჩაწყობისას ერთ რიგად ყუთები ამოფენილი უნდა იყოს პერგამენტით, პერგამენტის შემცველით, ან ცელულოზის აფსკებით. ხორცის ნაწარმის გაყინულ პროდუქტებს ათავსებენ პოლისტიროლის კოლოფებში, ან სხვა სახის პოლიმერული აფსკის პარკში, რომლის გამოყენება ნებადართულია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ, მასით ნეტო 450, 500, 1000გ.

5.2 დასაშვებია სარეალიზაციოდ ხორცის ნაწარმის შეფუთვა გოფირებულ მუყაოს ბოსტ 13513-ის მიხედვით ყუთებში ან პოლიმერულ მრავალჯერადი გამოყენების ყუთებში, აგრეთვე სხვა მასალისაგან დამზადებულ გარაში, რომელთა გამოყენება ნებადართულია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ, მასით ნეტო არა უმეტეს 12კგ.

5.3 გარა ხორცის ნაწარმისათვის უნდა იყოს სუფთა, მშრალი, ობისა და უცხო სუნის გარეშე, მრავალჯერადი გამოყენების გარას უნდა ჰქონდეს სახურავი.

5.4 თითოეულ პოლიეთილენის პარკზე, მუყაოსა და პოლიმერულ ყუთზე უნდა იყოს ნიშანდება შემდეგი აღნიშვნით:

საწარმო – დამამზადებლის დასახელება, მისამართი და სასაქონლო ნიშანი;

პროდუქციის დასახელება;

მასა (ნეგო);

ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრების თარიღი;

შენახვის ვადა და პირობები;

წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;

ინფორმაცია პროდუქციის შემადგენლობის, კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ.

ინფორმაცია საქართველოს მთავრობის მიერ დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტის “სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნების შესახებ” შესაბამისად.

საინფორმაციო მონაცემები პროდუქციის კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ მოცემულია 1-ლ დანართში.

5.5 საგრანსპორტო ნიშანდება – ბუსტ 14192-ის მიხედვით.

5.6 საქართველოში სარეალიზაციოდ დამზადებული პროდუქციის ნიშანდება სრულდება ქართულ ენაზე, ხოლო საქართველოს ფარგლებს გარეთ მიწოდების დროს ქართულ ენაზე და ერთ-ერთ საერთაშორისო ან დამკვეთის ენაზე.

5.7 ხორცის ნაწარმის გრანსპორტირებას აწარმოებენ გამაცივებელი მოწყობილობის მქონე ან იზოთერმიული საგრანსპორტო საშუალებით, მოცემული სახის გრანსპორტზე მოქმედი მალფუჭებადი გვირთების გადაზიდვის წესების დაცვით;

5.8 ხორცის ნაწარმი საწარმოდან სარეალიზაციოდ გამოშვებული უნდა იქნეს ნაწარმის სიღრმეში ტემპერატურით: გაგრილებული – არანაკლებ 0°C და არა უმეტეს 8°C , გაყინული - არა უმეტეს მინუს 10°C .

5.9 შენახვისა და რეალიზაციის ვადა გაგრილებული ხორცის ნაწარმისათვის არანაკლებ 0°C და არა უმეტეს 8°C ტემპერატურისას - არა უმეტეს 14 საათია ტექნოლოგიური პროცესის დანთავრებიდან

გაყინული ხორცის ნაწარმის შენახვისა და რეალიზაციის ვადა სავაჭრო ქსელში და საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში მინუს 5°C ტემპერატურაზე შენახვისას შეადგენს არა უმეტეს 48 საათს, მინუს 10°C ტემპერატურაზე ვადით არა უმეტეს ერთი თვისა დამზადების დღიდან, ხოლო სიცივის უქონლობის შემთხვევაში – შენახვასა და რეალიზაციას არ ექვემდებარება.

6 დამამზადებლის ბარანტია

6.1 დამამზადებელი იძლევა წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნებთან ხორცის ნაწარმის შესაბამისობის გარანტიას, თუ დაცული იქნება გრანსპორტირებისა და შენახვის პირობები.

შემუშავებულია

ინდემწარმე

“გ.სულაბერიძე - მარგი”

მეწარმე

_____ გ. სულაბერიძე

_____ 2014 წ.

**ხორცის ნაწარმის კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულების
ძირითადი მაჩვენებლები
(100 გ პროდუქტზე გადაანგარიშებით)**

პროდუქციის დასახელება	ცილა, გ	ცხიმი, გ	ნახშირწყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
ხორცის ნაწარმი:				
ფარში საქონლის ხორცის	15,60	7,01	4,67	144
ფარში ხბოს ხორცის	15,86	1,14	4,67	92
ფარში ქათმის ხორცის	16,38	5,97	5,06	139
ტოლმა საქონლის ხორცის	18,94	8,63	4,78	173
ტოლმა ხბოს ხორცის	19,27	1,37	4,78	109
კატლეტი საქონლის ხორცის	16,22	7,16	5,84	153
კატლეტი ხბოს ხორცის	16,48	1,29	5,84	101
კატლეტი ქათმის ხორცის	17,0	6,12	6,23	148

**სტანდარტში გამოყენებული ნორმატიული
დოკუმენტაციის ჩამონათვალი**

ნორმატიული დოკუმენტაციის აღნიშვნა	ჯგუფის ნომერი	პუნქტის ნომერი
გოსტ 779-87	ნ 11	2.2
გოსტ 1723-86	ს 42	2.2
გოსტ 2874-82	ნ 08	2.2
გოსტ 4288-76	ნ 19	3.1; 3.2; 4.1; 4.3
გოსტ 7587-71	ნ 51	2.2
გოსტ 7724-77	ნ 11	2.2
გოსტ 7977-87	ს 42	2.2
გოსტ 9957-73	ნ 19	4.1
გოსტ 13513-86	დ 74	5.2
გოსტ 13830-91	ნ 95	2.2
გოსტ 14192-96	დ 79	5.5
გოსტ 16732-71	ნ 51	2.2
გოსტ 16867-71	ნ 11	2.2
გოსტ 21784-76	ნ 16	2.2
გოსტ 26768-76	ნ 42	2.2
გოსტ 26927-86	ნ 09	4.2
გოსტ 26929-94	ნ 09	4.2
გოსტ 26930-86	ნ 09	4.2
გოსტ 26931-86	ნ 09	4.2
გოსტ 26932-86	ნ 09	4.2
გოსტ 26933-86	ნ 09	4.2
გოსტ 26934-86	ნ 09	4.2
გოსტ 29050-91	ნ 55	2.2
გოსტ 29053-91	ნ 55	2.2
გოსტ 29055-91	ნ 55	2.2
რსტ 86-73	ნ 55	2.2
რსტ 87-88	ნ 55	2.2
სანსტან 2.3.2.000-00	-	2.5