

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

ქერქი მარცვლეულის დისპერგირებული „მარგი პლიუს“

ინდივიდუალური მეწარმე
„გ. სულაბერიძე - მარგი“
მეწარმე
_____ გ.სულაბერიძე
_____ 2014 წ.

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

ქერქი მარცვლეულის
დისპერგირებული „მარგი პლიუს“

სასტ 20484916-005-2014

პკ (CPA) 15.89.14

პირველად

მოქმედებს _____ დან
მოქმედების ვადის შეზღუდვის გარეშე

წინამდებარე სტანდარტი ვრცელდება მარცვლეულის დისპერგირებულ ქერქზე „მარგი პლიუს“ (შემდგომ მარცვლეულის დისპერგირებული ქერქი), რომელიც მზადდება ხორბლის, სიმინდის, ქერის, ჭვავის მარცვლის ქერქისა და ქატოს დისპერგირებით.

მარცვლეულის დისპერგირებული ქერქი გამოიყენება კვების მრეწველობაში პროდუქციის კვებითი ღირებულების გასაუმჯობესებლად და გათვალისწინებულია მედიცინისათვის ნაწლავშიდა წნევის და ფლორის მარეგულირებლად, ნაღვლის დამდენად, კალორაჟის, ნახშირწყლების შესაზღუდად, ყაბზობისა და ტოქსინების საწინააღმდეგო მოქმედებისათვის. წარმოადგენს საჭმლის მონელებისა და ნივთიერებათა ცვლის გასაუმჯობესებელ საშუალებას და შაქრიანი დიაბეტის დაავადებულთა კვებისათვის განკუთვნილ პროდუქტს.

1 ტექნიკური მოთხოვნები

1.1 მარცვლეულის დისპერგირებული ქერქი უნდა შეესაბამებოდეს წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნებს და მზადდებოდეს დადგენილი წესით დამტკიცებული ტექნოლოგიური ინსტრუქციის მიხედვით, სანიტარიული ნორმებისა და წესების დაცვით.

1.2 მარცვლეულის დისპერგირებული ქერქის დასამზადებლად გამოიყენება:

- ხორბალი გოსტ 9353-ის მიხედვით;
- სიმინდი გოსტ 13634-ის მიხედვით;
- ქერი შესაბამისობის სერთიფიკატის მიხედვით;
- ჭვავი გოსტ 16990-ის მიხედვით;
- ქატო ხორბლის გოსტ 7169-ის მიხედვით.

1.3 ქერქი მარცვლეულის დისპერგირებული ხარისხობრივი მაჩვენებლები უნდა აკმაყოფილებდეს 1-ლ ცხრილში მოცემულ ნორმებს.

ცხრილი 1

მაჩვენებლის დასახელება	მარცვლეულის დისპერგირებული ქერქის დახასიათება და ნორმები
ფერი	მოწითალო-მოყვითალო, ოქროსფერი ტონებით, ნაცრისფერი შეფერილობით
სუნი	ფქვილისათვის დამახასიათებელი, შმორის, ობის და უცხო სუნის გარეშე
გემო	არ უნდა იყოს მწკლარტე და მჟავე
სინოტივე, %, არა უმეტეს	15,0
მავნე მინარევების შემცველობა, %, არა უმეტეს, მათ შორის მწარე და ყვავისფრჩხილა (ცალკე ან ერთად)	0,05 0,4
მეტალომაგნიტური მინარევი ზომით 2 მმ-დე, 1 კგ პროდუქტზე, მგ, არა უმეტეს:	1,0
მათ შორის ნაწილაკები ზომით 0,5-დან 2 მმ-მდე	0,5
მეტალის ნაწილაკები მახვილი ბოლოებით	დაუშვებელია
პურის მარაგის მავნებლებით დაავადება	დაუშვებელია
ნაწილაკების სიმსხო, %, № 044 საცრის ანაცერი (მავთულის ბადიანი საცერი), არა უმეტეს № 4-30	1,0

1.4 მარცვლეულის დისპერგირებულ ქერქში ტოქსიკური ელემენტების, მიკოტოქსინებისა და პესტიციდების დასაშვები დონეები არ უნდა აღემატებოდეს ნორმებს, რომლებიც დადგენილია „ჭივიერ მოთხოვნებში სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი სანწიდან 2.3.2-000-00-ის მიხედვით“.

1.5 მარცვლეულის დისპერგირებული ქერქში რადიონუკლიდების შემცველობის დასაშვები დონეები არ უნდა აღემატებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებულ ნორმებს.

2 მიღების წესები

2.1 მიღების წესი - გოსტ 27668-ის მიხედვით.

2.2 მარცვლეულის დისპერგირებულ ქერქის პარტიას თან უნდა ახლდეს ხარისხის მოწმობა, სადაც აღნიშნული უნდა იყოს:

- საწარმო -დამამზადებლის დასახელება, მისამართი და სასაქონლო ნიშანი;
- პროდუქციის დასახელება;
- მასა, ნეტო;
- დამზადების თარიღი;
- შენახვის ვადა;
- ხარისხის მაჩვენებლებზე გამოცდის შედეგები;
- წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა.

3 გამოცდის მეთოდები

3.1 მარცვლეულის დისპერგირებული ქერქის სინჯის აღება გოსტ 27668-ის მიხედვით.

3.2 ფერი, სუნი და გემო განისაზღვრება გოსტ 27558-ის მიხედვით.

3.3 სინოტივე განისაზღვრება გოსტ 9404-ის მიხედვით.

3.4 პურის მარაგის მავნებლებით დაავადება განისაზღვრება გოსტ 27559-ის მიხედვით.

3.4 მეტალომაგნიტური მინარევების შემცველობა განისაზღვრება გოსტ 20239-ის მიხედვით.

3.5 ტოქსიკური ელემენტების შემცველობა განისაზღვრება გოსტ 26927-ის, გოსტ 26930-ის, გოსტ 26931-ის, გოსტ 26932-ის, გოსტ 26933-ის, გოსტ 26934-ის მიხედვით.

4.4 მარცვლეულის დისპერგირებული ქერქის კვებითი ღირებულება განისაზღვრება გაანგარიშების მეთოდით ნაწარმში ქიმიური შემადგენლობის მონაცემების საფუძველზე, ან ლაბორატორიული მეთოდებით - პროდუქტში მშრალი ნივთიერებების, ცილების და ცხიმის მასური წილის შემცველობით.

4 შეფუთვა, ნიშანდება, ტრანსპორტირება და შენახვა

4.1 მარცვლეულის დისპერგირებული ქერქის შეფუთვა ხდება მასით 1,0; 2,0; 5,0; 30,0 კგ ოდენობით ტომრებში გოსტ 30090-ის მიხედვით.

4.2 მარცვლეულის დისპერგირებული ქერქის შესაფუთ ტომრებს არ უნდა ჰქონდეს უცხო სუნი და არ უნდა იყოს დაავადებული პურის მარაგის მავნებლებით.

4.3 ტომრების გაკერვა დასაშვებია ხელით გოსტ 17308-ის მიხედვით.

4.4 მარცვლეულის დისპერგირებული ქერქის თითოეულ ტომარაზე უნდა მიეკრას იარლიყი ზომით 6x9 სმ მტკიცე ელასტიური მუყაოსი, გადასახვევი ქაღალდის ან სხვა მტკიცე მასალისა.

4.5 იარლიყზე მითითებული უნდა იყოს პროდუქციის მახასიათებელი შემდეგი მონაცემები:

- საწარმო -დამამზადებლის დასახელება, მისამართი და სასაქონლო ნიშანი;
- პროდუქციის დასახელება;
- მასა, ნეტო;
- დამზადების თარიღი;
- შენახვის ვადა;
- წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;
- სამანიპულაციო ნიშანი „ემინია სინესტის“;
- ინფორმაცია პროდუქტის შემადგენლობის, კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ;

- ინფორმაცია საქართველოს მთავრობის მიერ დამტკიცებული „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნების შესახებ“ შესაბამისად.

4.6 საინფორმაციო მონაცემები პროდუქტის კვებითი და ენერგეტიკული მონაცემების შესახებ მოცემულია 1-ლ დანართში

4.7 საქართველოში სარეალიზაციოდ დამზადებული პროდუქციის ნიშანდება სრულდება ქართულ ენაზე, ხოლო მის ფარგლებს გარეთ მიწოდებისას ქართულ ენაზე და ერთ-ერთ საერთაშორისო ენაზე ან დამკვეთის ენაზე.

4.8 სატრანსპორტო ნიშანდება ხორციელდება გოსტ 14192-ის მიხედვით.

4.9 მარცვლეულის დისპერგირებულის ქერქის ტრანსპორტირება ხორციელდება ყველა სახის დახურული ტიპის სატრანსპორტო საშუალებებით მოცმული სახის ტრანსპორტზე კვების პროდუქტების გადაზიდვაზე მოქმედი დადგენილი წესების შესაბამისად.

4.10 მარცვლეულის დისპერგირებულის ქერქის ტრანსპორტირება, ჩატვირთვა-გადმოტვირთვისას დაცული უნდა იყოს ატმოსფერული ნალექის ზემოქმედებისაგან.

4.11 მარცვლეულის დისპერგირებული უნდა ინახებოდეს მშრალ, სუფთა, კარგად განიავებად სათავსოში, დაცული პურის მარაგის მავნებლებით დაავადებისაგან დადგენილი წესით დამტკიცებული პურპროდუქტების შენახვის მოთხოვნების შესაბამისად

5 დამამზადებლის გარანტია

5.1 დამამზადებელი იძლევა მარცვლეულის დისპერგირებული ქერქის წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნებთან შესაბამისობის გარანტიას, თუ დაცული იქნება ტრანსპორტირებისა და შენახვის პირობები.

5.2 სავაჭრო ქსელშიმარცვლეულის დისპერგირებულის ქერქის შენახვის საგარანტიო ვადაა არა უმეტეს 6 თვე დამზადების დღიდან

შემუშავებულია

ინდივიდუალური მეწარმე

„გ. სულაბერიძე-მარგი“

მეწარმე

_____ გ.სულაბერიძე

_____ 2014 წ.

მარცვლეულის დისპერგირებული ქერქის „მარგი პლიუსის“
კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულების
ძირითადი მაჩვენებლები (100 გ პროდუქტზე გადაანგარიშებით)

პროდუქციის დასახელება	ცილა, გ	ცხიმი, გ	ნახშირწყალი, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
ქერქი მარცვლეულის დისპერგირებული „მარგი პლიუსი“:	15,30	4,50	15,20	167
შენიშვნა: ქერქი მარცვლეულის დისპერგირებული „მარგი პლიუს“-ის 100გრამი შეიცავს 43 გრამ მცენარეულ ბოჭკოებს, რომლებიც წარმოადგენს საჭმლის მონელების და ნივთიერებათა ცვლის მარეგულირებელ საშუალებას და არ გააჩნია ენერგეტიკული ღირებულება.				

სტანდარტში გამოყენებული ნომრული დოკუმენტების
ჩამონათვალი

ნდ-ს აღნიშვნა	ჯგუფის ნომერი	პუნქტის ნომერი
გოსტ 7169-66	ნ 36	1.2
გოსტ 9353-90	ს 12	1.2
გოსტ 9404-88	ნ 39	3.3
გოსტ 13634-90	ს 12	1.2
გოსტ 14192-96	დ 79	4.8
გოსტ 16990-88	ს 12	1.2
გოსტ 17308-88	მ 78	4.3
გოსტ 20239-74	ნ 39	3.6
გოსტ 26927-86	ნ 09	3.7
გოსტ 26930-86	ნ 09	3.7
გოსტ 26931-86	ნ 09	3.7
გოსტ 26932-86	ნ 09	3.7
გოსტ 26933-86	ნ 09	3.7
გოსტ 26934-86	ნ 09	3.7
გოსტ 27494-87	ნ 39	3.4
გოსტ 27558-87	ნ 39	3.2
გოსტ 27559-87	ლ 53	3.5
გოსტ 27668-88	პ 16	2.1; 3.1
გოსტ 30090-93	დ 95	4.1
სანწდან 2.3.2-000-00	-	1.4