

**ვაგბკისებ**

ინდივიდუალური მეწარმე  
“გ. სულაბერიძე-მარგი”  
მეწარმე  
\_\_\_\_\_ გ. სულაბერიძე  
\_\_\_\_\_ 2014 წ.

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

პური “მარგი”	სასტ 20484916-002-2014
პკ (CPA) 15.81.11	ნაცვლად მსტ 20484916-002-2003

მოქმედებს \_\_\_\_\_ დან  
მოქმედების ვადის შეზღუდვის გარეშე

წინამდებარე სტანდარტი ვრცელდება პურზე “მარგი” (შემდგომ პური), რომელიც მზადდება უმაღლესი და პირველი ხარისხის ხორბლის ფქვილისა და კვებითი დანამატისაგან “მარგი”.

პური განკუთვნილია საკვებად ფართო მოხმარებისათვის. იგი ასევე წარმოადგენს საჭმლის მონელებისა და ნივთიერებათა ცვლის გამაუმჯობესებელ საშუალებას და შაქრიანი დიაბეტით დაავადებულთა კვებისათვის განკუთვნილ დიეტურ პროდუქტს.

**1 ტექნიკური მოთხოვნები**

1.1 პური უნდა შეესაბამებოდეს წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნებს და მზადდებოდეს დადგენილი წესით დამტკიცებული ტექნოლოგიური ინსტრუქციისა და რეცეპტურის მიხედვით, სანიტარული წესებისა და ნორმების დაცვით.

**სასტ 20484916-002-2014**

1.2 პური მზადდება მასით:

- პური ძირის - 0,5; 0,6; 0,7 კგ;
- პური ფორმის - 0,3; 0,4; 0,5; 0,55; 0,6; 0,7 კგ;
- პური “შოთი” - 0,3; 0,5; 0,7 კგ.

პურის დადგენილ მასიდან ნაკლებობისკენ დასაშვები გადახრა ღუმელიდან გამოღების შემდეგ მაქსიმალური დაყოვნებისას არ უნდა აღემატებოდეს 2,5% და იგი უნდა განისაზღვროს ერთდროულად ან ცალ-ცალკე აწონილი 10 ცალი პურის საშუალო მასის მიხედვით. ერთი ცალი პურის დადგენილი მასიდან ნაკლებობისაკენ დასაშვები გადახრა არ უნდა აღემატებოდეს 3,0 %-ს, ხოლო მეგობისაკენ გადახრა შეუზღუდავია.

1.3 პურის დასამზადებლად გამოიყენება შემდეგი ნედლეული:

- ფქვილი ხორბლისა პურსაცხობი უმაღლესი და პირველი ხარისხის ბოსტ 26574-ის მიხედვით;
- კვებითი დანამატი “მარგი” სასტ 20484916-001-2014-ის მიხედვით;
- ქერქი მარცვლეულის დისპერგირებული “მარგი+” სასტ 20484916-005-2014-ის მიხედვით;
- საფუარი პურსაცხობი მშრალი ბოსტ 28483-ის მიხედვით ან საფუარი პურსაცხობი დაწნეხილი ბოსტ 171-ის მიხედვით;
- მარილი სუფრისა საკვები ბოსტ 13830-ის მიხედვით;
- წყალი სასმელი ბოსტ 2874-ის მიხედვით;

1.4 ორგანოლექტიკური მაჩვენებლებით პური უნდა შეესაბამებოდეს 1-ელ ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

**ცხრილი 1**

<b>მაჩვენებლის დასახელება</b>	<b>დახასიათება</b>
გარეგანი სახე-ფორმა, მედაპირი: ძირის პური  ფორმის პური  “შოთი”	მრგვალი, გლუვი მსხვილი ნახეთქების, ნაბზარების გარეშე. დასაშვებია მცირედი გვერდითი შენაცხობები, იმ ფორმის შესაბამისი, რომელშიც გამოცხვა. რამდენადმე ამობურცული მედა ქერქით, გვერდითი შენაცხობების, მსხვილი ნახეთქებისა და ნაბზარების გარეშე წაგრძელებული, ნახევრადმთვარისებური, წვეტიანი ბოლოებით, გარე მხარე სქელი ნაწილით, შიგა მხარე შუაში გაფართოებული თხელი ნაწილით. მედაპირი დაფარული პაგარა ამონაბურცებით. სქელი ნაწილიდან თხელ ნაწილში გადასვლის ადგილებში დასაშვებია ნახეთქები.
ფერი	ღია ყვითელიდან ოქროსფერი ტონებით მუქ ყავისფერამდე ოქროსფერი ტონებით “შოთისათვის” - ღია ყვითელიდან ოქროსფერი ტონებით ღია ყავისფერამდე ოქროსფერი ტონებით ამობურცვის ადგილებში ყავისფერი დამწვრობა და ზედმეტი მქრალი ფერი დაუშვებელია
გულის მდგომარეობა	კარგად გამოცხვარი, შეხებისას მშრალი, ელასტიური, განვითარებული ფორიანობით (“შოთი“-განვითარებული გულით), კომჭების, მოუმელავი ნაწილების, სინესგისა და წებოვნების გარეშე, არ უნდა იფხენებოდეს
გემო და სუნი	დამხასიათებელი მოცემული პურის სახეობისათვის უცხო გემოსა და სუნის გარეშე

1.5 ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლებით პური უნდა შეესაბამებოდეს მე-2 ცხრილში მითითებულ ნორმებს.

### ცხრილი 2

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმა პურისათვის	
	პური ძირის და ფორმის	პური “შოთი”
პურის გულის გენიანობა, %, არა უმეტეს	49,0	41,0
პურის გულის მქაფიანობა, გრადუსი, არა უმეტეს	5,0	3,5
პურის გულის ფორიანობა, %, არანაკლებ	58,0	-

1.6 პურში არ დაიშვება უცხო ჩანარები, ხრაშუნი, გამოწვეული მინერალური მინარევებით, პურის დაავადებისა და ობის ნიშნები

1.7 ღუმელიდან პურის გამოღების შემდეგ დაყოვნების მაქსიმალური ვადაა არა უმეტეს 15 საათი.

1.8 ტოქსიკური ელემენტების მაჩვენებლები პურში არ უნდა აღემატებოდეს დასაშვებ დონეებს, რომლებიც დადგენილია სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი ჰიგიენურ მოთხოვნებში სანწლან 2.3.2.000-00-ის მიხედვით.

1.9 პურის დაწყობა - გოსტ 8227-ის მიხედვით.

## 2 მიღების წესები

2.1 მიღების წესი – გოსტ 5667-ის მიხედვით.

2.2 პურის ყოველ პარტიას თან უნდა ახლდეს ხარისხის საბუთი პროდუქციის ღუმელიდან გამოღების დროის აღნიშვნით.

## 3 გამოცდის მეთოდები

3.1 ნიმუშების აღება და მოზადება გამოცდისათვის გოსტ 5667-ის და გოსტ 26929-ის მიხედვით.

3.2 გამოცდის მეთოდები: გოსტ 5669-ის, გოსტ 5670-ის, გოსტ 21094-ის მიხედვით.

3.3 ტოქსიკური ელემენტების შემცველობა ისაზღვრება გოსტ 26927-ის, გოსტ 26930-ის, გოსტ 26931-ის, გოსტ 26932-ის, გოსტ 26933-ის, გოსტ 26934-ის მიხედვით.

#### 4 ნიშანდობა, შენახვა და ტრანსპორტირება

4.1 პურის ტრანსპორტირება და შენახვა - ბოსტ 8227-ის მიხედვით.

4.2 დასაშვებია თითოეულ პურს შემოხვეული ჰქონდეს მხაგვრულად გაფორმებული ქაღალდის ეტიკეტი შემდეგი აღნიშვნით:

- საწარმო-დამამზადებლის დასახელება, სასაქონლო ნიშანი და მისამართი;

- პროდუქციის დასახელება;

- მასა, კგ;

- რეალიზაციის ვადა;

- წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;

- ინფორმაცია პროდუქციის შემადგენლობის, კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ;

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

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

4.4 საქართველოს ტერიტორიაზე სარეალიზაციო პროდუქციის ნიშანდება სრულდება ქართულ ენაზე, ხოლო მის გარეთ მიწოდებისას ქართულთან ერთად ერთ-ერთ საერთაშორისო ან დამკვეთის ენაზე.

4.5 დასაშვებია ცხელი პურის გაყიდვა დამამზადებელი საწარმოს ტერიტორიაზე არსებულ სავაჭრო ქსელში ტრანსპორტირების გარეშე.

#### 5 დამამზადებლის ბარანტიზი

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

5.2 სავაჭრო ქსელში პურის რეალიზაციის ვადაა არა უმეტეს 24 საათისა ღუმელიდან გამოღების მომენტიდან.

#### შემუშავებულია

ინდივიდუალური მეწარმე

“გ.სულაბერიძე-მარგი”

\_\_\_\_\_ გ. სულაბერიძე

\_\_\_\_\_ 2014 წ

**პური “მარგი” კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულების  
ძირითადი მაჩვენებლები  
(100 გ პროდუქტზე გადაანგარიშებით)**

პროდუქტის დასახელება	ცილა, გ	ცხიმი, გ	ნახშირწყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
პური “მარგი” საკვები დანამატით “მარგი” ხორბლის და ქაგოს ნაფქვავის საფუძველზე	7,56	1,31	33,72	177
საკვები დანამატით “მარგი” სიმინდის და ქაგოს ნაფქვავის საფუძველზე	6,74	1,54	39,39	198
შენიშვნა: 100გ პური “მარგი” დამატებით შეიცავს 9,4 გ მცენარეულ ბოჭკოს (პოლისაქარიდს), რომელიც წარმოადგენს საჭმლის მონელებისა და ნივთიერებათა ცვლის მარეგულირებელ საშუალებას და რომლის ენერგეტიკული ღირებულება არის 0				

**წინამდებარე სტანდარტში გამოყენებული ნორმატიული  
დოკუმენტაციის ჩამონათვალი**

ნდ აღნიშვნა	ჯგუფის ნომერი	პუნქტის ნომერი
გოსტ 171-81	6 31	1.3
გოსტ 2874-82	6 08	1.3
გოსტ 5667-65	6 39	2.1; 3.1
გოსტ 5669-51	6 39	3.2
გოსტ 5670-51	6 39	3.2
გოსტ 8227-56	6 39	4.1
გოსტ 13830-91	6 95	1.3
გოსტ 21094-75	6 39	3.2
გოსტ 26574-85	6 31	1.3
გოსტ 26927-86	6 09	3.2
გოსტ 26929-86	6 09	3.1
გოსტ 26930-86	6 09	3.2
გოსტ 26931-86	6 09	3.2
გოსტ 26932-86	6 09	3.2
გოსტ 26933-86	6 09	3.2
გოსტ 26934-86	6 09	3.2
გოსტ 28483-90	6 31	1.3
სასტ 20484916-001-2014	6 31	1.3
სასტ 20484916-005-2014	6 31	1.3
სანსტან 2.3.2.000-00	-	1.8