

რეგისტრირებულია
საქართველოს იუსტიციის
სამინისტროში
სარეგისტრაციო კოდი
470.230.000.11.119.004.924

**საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა
და სოციალური დაცვის მინისტრის
ბ რ ძ ა ნ ე ბ ა N 301/ნ
2001 წლის 16 აგვისტო ქ. თბილისი**

**სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა
და უსაფრთხოების სანიტარული წესებისა და ნორმების
დამტკიცების შესახებ**

მოსახლეობის ხარისხიანი და უსაფრთხო ნედლეულითა და კვების პროდუქტებით უზრუნველსაყოფად, სამომხმარებლო ბაზრის ხარისხი და ფალსიფიცირებული პროდუქტისაგან დასაცავად "ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ" საქართველოს კანონის 70-ე მუხლის, "სურსათისა და თამბაქოს შესახებ" საქართველოს კანონის მე-ნ მუხლის შესაბამისად, ვბრძანებ:

1. დამტკიცდეს სანიტარულ-ჰიგიენური და ეპიდემიოლოგიური ნორმირების სახელმწიფო სისტემის ნორმატიული დოკუმენტი, სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარული წესებისა და ნორმების შესახებ – "ჰიგიენური მოთხოვნები სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი" – სანიტარული წესები და ნორმები (დანართი 1).

2. კონკრული ბრძანების შესრულებაზე დაევალოს მინისტრის მოადგილეს ა. ზოიძეს.

3. ბრძანება ამოქმედდეს გამოქვეყნებისთანავე.

ა. ჯორბენაძე

დანართი N 1

**ჰიგიენური მოთხოვნები სასურსათო ნედლეულისა და საკვები
პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი**

**სანიტარული წესები და ნორმები
სანწდან 2.3.2.00 -00**

I. გამოყენების სფერო

1. წინამდებარე სანიტარული წესები შემუშავებულია საქართველოს კანონების „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“, „მომხმარებელთა უფლებების დაცვის შესახებ“,

„სურსათისა და თამბაქოს შესახებ“ შესაბამისად.

2. წინამდებარე სანიგარიული წესების მოთხოვნები ვრცელდება საკვები პროდუქციის დაამუშავების ეტაპებზე და წარმოებაში პროდუქციის ახალი სახეობის ჩაშვების, მისი გადამუშავების, წარმოების, შენახვის, ტრანსპორტირების, შესყიდვის, ქვეყანაში შემოგანისა და რეალიზაციის დროს (შემდგომში - საკვები პროდუქციის მიმოქცევისას).

3. წინამდებარე სანიგარიული წესების დაცვა ევალება: სახელმწიფო აღმასრულებელი ხელისუფლებისა და ადგილობრივი თვითმმართველობის ორგანოებს, საწარმოებს, ორგანიზაციებს, დაწესებულებებსა და სხვა იურიდიულ პირებს (შემდგომში-ორგანიზაციები), მოქალაქე-მეწარმეებს, თანამდებობის პირებსა და მოქალაქეებს, რომლებიც მოღვაწეობენ საკვები პროდუქციის მიმოქცევის სფეროში, ორგანიზაციებს, რომლებიც გასცემენ სერტიფიკატს საკვებ პროდუქტებზე, საქართველოს სახელმწიფო სანიგარიული ბედამხედველობის სამსახურსა (შემდგომში სახელმწიფო სანიგარიული ბედამხედველობა) და საუწყებო სანიგარიული ბედამხედველობის ორგანოებს, აგრეთვე საკვები პროდუქტების ხარისხზე სახელმწიფო კონტროლის განმახორციელებელ სხვა უფლებამოსილ ორგანიზაციებს.

4. ჰიგიენური მოთხოვნები ნივთიერებების, მასალების (მათ შორის დამხმარე და შესაფუთი) და მათგან დამზადებული ნაკეთობების მიმართ, რომლებიც უშუალოდ კონტაქტშია საკვებ პროდუქტებთან, ღვინდება სპეციალური სანიგარული წესებითა და ნორმებით.

II. ნორმატიული დამოწმებები

1. წინამდებარე სანიგარიული წესებისა და ნორმების შედგენისას გამოყენებულია დამოწმებები შემდეგ ნორმატიულ დოკუმენტებზე:

- ა) საქართველოს კანონი „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“;
- ბ) საქართველოს კანონი „მომხმარებელთა უფლებების დაცვის შესახებ“;
- გ) საქართველოს კანონი „სურსათისა და თამბაქოს შესახებ“;
- დ) „რადიაციული უსაფრთხოების ნორმები“.

III. ტერმინები და განსაზღვრებები

1. წინამდებარე სანიგარიულ წესებში გამოიყენება შემდეგი ძირითადი ტერმინები და განსაზღვრებები:

ა) საკვები პროდუქცია - სასურსათო ნედლეული, საკვები პროდუქტები და მათი ინგრედიენტები, ეთილის სპირტი და ალკოჰოლური პროდუქცია;

ბ) საკვები პროდუქტები - ადამიანის მიერ ნატურალური ან გადამამუშავებული სახით საკვებად გამოყენებული პროდუქტები;

გ) სასურსათო ნედლეული - საკვები პროდუქტების წარმოებისათვის გამოყენებული მცენარეული, ცხოველური, მიკრობიოლოგიური, აგრეთვე მინერალური წარმოშობის ობიექტები;

დ) საკვებდანიამაგები - ბუნებრივი ან სინთეზირებული ნივთიერებები, ნაერთები, რომლებიც გამომწულად შეაქვთ საკვებ პროდუქტებში მათი ორგანოლეპტიკური თვისებების გასაუმჯობესებლად და (ან) შენახვის ვადის გახანგრძლივებისათვის, დამზადების დროის შესამოკლებლად;

ე) ბიოლოგიურად აქტიური დანამატები საკვებისათვის - ბუნებრივი (ბუნებრივის იდენტური), ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების კონცენტრატები, რომლებიც გათვალისწინებულია უშუალოდ საკვებთან ერთად მიღებისათვის ან საკვებ პროდუქტებში შესატანად;

ვ) საკვები პროდუქტებისათვის გამოყენებული მასალები - შესაფუთი, დამხმარე მასალები და მათგან დამზადებული ნაკეთობები, რომლებიც კონტაქტშია სასურსათო ნედლეულთან და საკვებ პროდუქტებთან მათი წარმოების, გრანსპორტირების, შენახვისა და რეალიზაციისას, გარეშე გემოქმედებისაგან საკვები პროდუქტების დასაცავად;

ზ) ბავშვთა კვების პროდუქტები - სპეციალიზებული საკვები პროდუქტები, რომლებიც შეესაბამება ბავშვის ორგანიზმის ფიზიოლოგიურ თავისებურებებს;

თ) დიეტური პროდუქტები - სპეციალიზებული საკვები პროდუქტები, განკუთვნილი პროფილაქტიკური და სამკურნალო კვებისათვის;

ი) საკვების პროდუქციის ხარისხი - მახასიათებლების ერთობლიობა, რომლებიც განაპირობებენ საკვები პროდუქტების სამომხმარებლო თვისებებს და უზრუნველყოფენ ადამიანის უსაფრთხოებას;

კ) მოწმობა ხარისხის შესახებ - დოკუმენტი, რომელშიც დამამზადებელი ადასტურებს საკვები პროდუქციის წარმომავლობასა და მის შესაბამისობას ნორმატიული და ტექნიკური დოკუმენტაციის მოთხოვნებთან;

ლ) საკვები პროდუქციის უსაფრთხოება - ახლანდელი და მომავალი თაობების სიცოცხლისა და ჯანმრთელობის უსაფრთხოება, რომლის დაცვა განსამდგრულია წინამდებარე და სხვა სანიტარული წესებით, ნორმებითა და ჰიგიენური ნორმატივებით;

მ) საკვები პროდუქციის უსაფრთხოების დასაბუთება - ახალი პროდუქციის შემუშავების, პროდუქციის დამამზადებლის მიერ ადამიანის სიცოცხლისა და ჯანმრთელობისათვის პოტენციურად საშიში შედგენილობისა და თვისებების დადგენა, ხარისხისა და უსაფრთხოების ჰიგიენური ნორმატივების შემუშავების ორგანიზაცია და საკვები პროდუქციის მიმოქცევის ეტაპებზე ამ მოთხოვნების უზრუნველყოფა;

ნ) საკვები პროდუქტების სამომხმარებლო თვისებები - საკვები პროდუქტების თვისებები, რომლებიც აკმაყოფილებენ ადამიანის ფიზიოლოგიურ მოთხოვნილებებს;

ო) კვებითი ღირებულება - საკვები პროდუქტების თვისებათა ერთობლიობა, რომელიც აკმაყოფილებს ადამიანის ფიზიოლოგიურ მოთხოვნილებებს და უზრუნველყოფს ენერგიითა და ძირითადი საკვები ნივთიერებებით;

პ) ბიოლოგიური ღირებულება - საკვები ცილის ხარისხის მაჩვენებელი, რომელიც ასახავს მისი ამინომჟავური შედგენილობის შესაბამისობის ხარისხს, ცილების სინთეზისათვის საჭირო ამინომჟავებზე ორგანიზმის მოთხოვნილებას;

ჟ) ბიოლოგიური ეფექტურობა - საკვები პროდუქტების ცხიმოვანი კომპონენტების ხარისხის მაჩვენებელი, რომელიც ასახავს მათში პოლიუჯერი ცხიმოვანი მჟავების შემცველობას;

რ) ენერგეტიკული ღირებულება - ადამიანის ორგანიზმში ფიზიოლოგიური ფუნქციების უზრუნველსაყოფად საკვები პროდუქტების საკვები ნივთიერებებისაგან გამონთავისუფლებული ენერჯის რაოდენობა (კკალ, კჯ);

ს) საკვები პროდუქტების მიმოქცევა -საქმიანობა, დაკავშირებული საკვები პროდუქციის წარმოების, გადამუშავების, შესყიდვის, მიწოდების, შენახვის, ქვეყნის ტერიტორიაზე შემოგანის, გრანსპორტირების, რეალიზაციის, გამოყენების, უტილიზაციის, საკვები პროდუქტის განადგურებასთან;

გ) რეალიზაცია - საკვები პროდუქციის მომხმარებლისათვის განსაზღვრული პირობებით მიყიდვა, მიწოდება, გადაცემა.

IV. ზოგადი დებულებები

1. საკვები პროდუქციის შედგენილობა და თვისებები, რითაც ხასიათდება მისი სამომხმარებლო თვისებები და უსაფრთხოება ადამიანის ჯანმრთელობისათვის განისაზღვრება ორგანოლეპტიკური, ფიზიკურ-ქიმიური, მიკრობიოლოგიური, პარაზიტოლოგიური და რადიოლოგიური მაჩვენებლებით, პოტენციურად საშიში ქიმიური ნაერთებისა და ბიოლოგიური ობიექტების შემცველობით, ასევე პროდუქციის კვებითი ღირებულების მაჩვენებლებით.

2. წინამდებარე სანიტარიული წესების მოთხოვნები უნდა სრულდებოდეს საკვები პროდუქციის მიმოქცევის საკითხების მარეგლამენტებელი სახელმწიფო სტანდარტების, ნორმატიული და ტექნიკური დოკუმენტაციის შემუშავებისას.

3. სახელმწიფო სტანდარტების, ნორმატიული და ტექნიკური დოკუმენტაციის პროექტები შეთანხმებული უნდა იყოს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროსთან.

4. ახალი სახეობის საკვები პროდუქტების, სასურსათო ნედლეულისა და მათთვის საჭირო მასალების შემუშავებით, სრულყოფითა და ტექნოლოგიური პროცესით იურიდიული პირი უზრუნველყოფს პროდუქციის ხარისხს, მათ უსაფრთხოებას, ვარგისიანობის ვადებს და ამ მოთხოვნების დაცვას მათი მიმოქცევის ეტაპებზე, აგრეთვე კონტროლის მეთოდებს.

5. ახალი საკვები პროდუქციის შემუშავებელი და (ან) მისი დამამზადებელი ვალდებულია ნორმატიულ და ტექნიკურ დოკუმენტაციაში ჩართოს: პროდუქციის სამომხმარებლო თვისებებისა და უსაფრთხოების მაჩვენებლები; მათი ჰიგიენური ნორმატივები; მოთხოვნები მითითებული ნორმატივების უზრუნველსაყოფად პროდუქციის წარმოების, შენახვის, გრანსპორტირებისა და რეალიზაციის პროცესში; აგრეთვე მოთხოვნები მისი შეფუთვისა და ნიშანდებისადმი; ვარგისიანობის ვადების, პროდუქციის ხარისხის კონტროლისა და უსაფრთხოების მეთოდები.

6. საკვები პროდუქციის წარმოება ნორმატიული და ტექნიკური დოკუმენტაციის შესაბამისად ხორციელდება, ის უნდა შეესაბამებოდეს ხარისხსა და უსაფრთხოებას, დამოწმებული უნდა იყოს დამამზადებლის მიერ ხარისხის მოწმობით.

7. ხარისხის მოწმობა არ ესაჭიროება სამოგალოებრივი კვების ორგანიზაციებში დამამზადებელ და რეალიზებულ საკვებ პროდუქტებს.

8. წარმოებაში ახალი საკვები პროდუქციის ჩაშვება, წარმოება, რომელიც არ არის ახალი, მაგრამ წარმოების მიერ პირველად ხდება მისი ათვისება, დასაშვებია მხოლოდ პროდუქციის დამამზადებლის მიერ წინამდებარე სანიტარიული წესებით დადგენილი ხარისხისა და უსაფრთხოების მოთხოვნებთან მისი შესაბამისობის შემთხვევაში.

9. საქართველოს ტერიტორიაზე შემოტანილი საკვები პროდუქცია უნდა შესაბამებოდეს წინამდებარე სანიტარიული წესების მოთხოვნებს.

10. საკვები პროდუქციის მიმოქცევის სფეროში მომუშავე ორგანიზაციები ვალდებული არიან, დაიცვან პროდუქციის ხარისხის ჰიგიენური ნორმატივები.

11. პროდუქციის მიმოქცევის ყველა ეტაპზე საკვები პროდუქციის დაფასოება და შეფუთვა უნდა უზრუნველყოფდეს მისი ხარისხისა და უსაფრთხოების შენარჩუნებას.

12. დამამზადებელმა საკვები პროდუქტები უნდა გამოუშვას ნიშანდებული საქართველოს კანონმდებლობისა და წინამდებარე სანიტარული წესების მოთხოვნების, ნორმატიული და ტექნიკური დოკუმენტაციის შესაბამისად.

13. დაფასობულ და შეფუთულ საკვებ პროდუქტებს, მათ შორის საკვების ბიოლოგიურად აქტიურ დანამატებსა და საკვებდანამატებს, უნდა ჰქონდეთ ეტიკეტები (ფურცლებ-ჩანართები), რომლებზეც ქართულ ენაზე იქნება მითითებული:

- ა) პროდუქტების დასახელება და მისი სახეობა;
- ბ) გამოყენების სფერო (ბავშვთა და ღიებური კვების სპეციალიზებული პროდუქტებისათვის, საკვებდანამატებისათვის);
- გ) ორგანიზაცია - დამამზადებლის დასახელება და მისი იურიდიული მისამართი (იმპორტული პროდუქტებისათვის - მწარმოებელი ქვეყანა და ფირმა-დამამზადებლის დასახელება);

- დ) პროდუქტის წონა ან მოცულობა;
- ე) პროდუქციის შედგენილობაში შემავალი ინგრედიენტების დასახელება, საკვებდანამატების ჩათვლით;
- ვ) კვებითი ღირებულება (კალორიულობა, ცილები, ცხიმები, ნახშირწყლები, ვიტამინები, მიკროელემენტები);
- ზ) შენახვის პირობები (პროდუქტებისათვის, რომელთაც გააჩნიათ ვარგისიანობის შეზღუდული ვადები ან მოითხოვენ სპეციალურ შენახვას);
- თ) ვარგისიანობის ვადა და დამზადების თარიღი;
- ი) მომზადების ხერხები (კონცენტრატებისთვის, ბავშვთა და ღიებური კვების სპეციალიზებული პროდუქტებისათვის და სხვა პროდუქტებისათვის, რომლებიც მომხმარებლისათვის საჭიროებენ მათი მომზადების რეკომენდაციებს);
- კ) რეკომენდაციები ბავშვთა სპეციალიზებული პროდუქტებისა და ღიებური კვების, აგრეთვე საკვებდანამატებისა და საკვებში ბიოლოგიურად აქტიური დანამატების გამოყენების შესახებ; საჭიროების შემთხვევაში კი მათი გამოყენების უკუჩვენებებიც.

14. ტერმინების “ღიებური”, “სამკურნალო”, ან მათი ეკვივალენტების გამოყენება კვების პროდუქტების სახელწოდებაში, ან პროდუქტების სამომხმარებლო შეფუთვის ნიშანდებაში და სარეკლამო ფურცლებ-ჩანართებში აკრძალულია საქართველოს ჯანმრთელობის დაცვის სამინისტროს სპეციალური ნებართვის გარეშე.

15. საკვები პროდუქტის შენახვისა და გრანსპორტირებისას უნდა სრულდებოდეს ღონისძიებები, მიმართული სანიტარული წესების, ნორმებისა და ნორმატიული დოკუმენტაციის მოთხოვნებით გათვალისწინებული პროდუქტის ხარისხისა და უსაფრთხოების დაცვისათვის.

16. ორგანიზაცია რომელიც ახდენს საკვები პროდუქტის რეალიზაციას, ვალდებულია სანიტარული წესებისა და ნორმების შესაბამისად უზრუნველყოს პროდუქტის რეალიზაციის ხარისხისა და უსაფრთხოების პირობები.

17. დაუშვებელია საკვები პროდუქტების, სასურსათო ნელეულის და მათთან კონტაქტში მყოფი მასალების რეალიზაცია:

- ა) ხარისხისა და უსაფრთხოების უზრუნველყოფის სფეროში სანიტარულ

წესებსა და ნორმებთან შეუსაბამობისას;

ბ) ხარისხის შესახებ დამამზადებლის მოწმობის გარეშე;

გ) ვარგისიანობის ვადების გასვლის შემდეგ;

დ) რეალიზაციის სათანადო პირობების უქონლობისას;

ე) ნიშანდებას დაქვემდებარებული ეტიკეტის (ფურცელ-ჩანართის) გარეშე, აგრეთვე იმ პროდუქტებისა, რომელთა დამლა ან ეტიკეტი არ შეიცავს წინამდებარე სანიტარული წესებით გათვალისწინებულ მონაცემებს;

ვ) რომელთა იდენტიფიცირება შეუძლებელია.

18. აკრძალულია წინამდებარე სანიტარული წესებით დადგენილ ჰიგიენურ ნორმატივებთან შეუსაბამო საკვები პროდუქციის წარმოება, ქვეყანაში შემოტანა, შენახვა, გრანსპორტირება და რეალიზება.

19. საკვები პროდუქცია, რომლის ხარისხისა და ჯანმრთელობის უსაფრთხოების მაჩვენებლები არ შეესაბამება ჰიგიენურ ნორმატივებს, მიმოქცევიდან ამოღება სახელმწიფო ზედამხედველობისა და კონტროლის განმხორციელებელი ორგანოების დადგენილებით, არ ექვემდებარება მიზნობრივი დანიშნულებით რეალიზაციას და გამოყენებული უნდა იყოს სხვა მიზნებისათვის, უგილიზებული ან განადგურებული.

20. საკვები პროდუქციის გამოყენების, უგილიზაციის ან განადგურების შესაძლო ხერხებისა და პირობების დასაბუთება ხდება მათი მფლობელის მიერ იმ ორგანოებთან შეთანხმებით, რომლებმაც დაადგინეს მათი ამოღება, ხოლო საკვები მიზნებისათვის უვარგისად მიჩნეული პროდუქციის მიმართ, სახსანზედამხედველობის სამსახურთან შეთანხმებით (მეცხოველეობის პროდუქციისათვის, გარდა ამისა, სახელმწიფო ვეტერინარული ზედამხედველობის ორგანოებთან შეთანხმებით).

21. ამოღებული პროდუქციის გამოყენება, უგილიზაცია ან განადგურება ხორციელდება მათი მფლობელის ან ორგანიზაციის, ან ფიზიკური პირის მიერ, რომელსაც მფლობელი ხელშეკრულებით გადასცემს ამ სამუშაოების შესრულებას.

22. გამოყენებამდე, უგილიზაციამდე ან განადგურებამდე ამოღებული პროდუქცია, უნდა ინახებოდეს ცალკე სათავსოში (რეზერვუარში), უნდა იყოს განსაკუთრებულ აღრიცხვაზე, მისი რაოდენობის, გამოყენების, უგილიზაციის ან განადგურების ხერხებისა და პირობების ზუსტი მითითებით. პასუხისმგებლობა ასეთი პროდუქციის შენახვისათვის ეკისრება მის მფლობელს.

23. გასანადგურებელი სასურსათო ნელეული და საკვები პროდუქტები უნდა იქნეს დენაგურირებული, რომლის ხერხები, ვადები და ჩაგარების პირობები განისაზღვრება თითოეულ კონკრეტულ შემთხვევაში მათი მფლობელის მიერ სახელმწიფო ზედამხედველობისა და მაკონტროლებელ ორგანოებთან შეთანხმებით.

24. პროდუქციის მფლობელი საკვები პროდუქციის გამოყენების, უგილიზაციის ან განადგურების აქტს წარუდგენს იმ ორგანოს, რომელმაც გამოიგანა დადგენილება პროდუქციის ამოღების შესახებ, ხოლო სახელმწიფო ვეტერინარული ზედამხედველობის ორგანოს – აქტს, პროდუქტების ცხოველთა საკვებად გამოყენების შესახებ.

25. ორგანოები, რომლებმაც დაადგინეს საკვები პროდუქციის მიმოქცევიდან ამოღება, აკონტროლებენ მის გამოყენებას, უგილიზაციასა და განადგურებას.

26. საკვები პროდუქციის შესაბამისობას ხარისხის ჰიგიენურ ნორმატივებთან უნდა ახორციელებდეს საწარმოო კონტროლი, სახელმწიფო და საუწყებო სანიტარული ზედამხედველობა.

27. საკვები პროდუქციის ხარისხისა და უსაფრთხოების ჰიგიენური

ნორმატივების დაცვას აკონტროლებენ ორგანიზაციები, რომლებსაც ევალებათ პროდუქციის მიმოქცევის უზრუნველყოფა.

28. საწარმოო კონტროლის ჩაგარების წესი განისაზღვრება ორგანიზაცია-დამამზადებლის მიერ ნორმატიული და ტექნიკური დოკუმენტაციის შესაბამისად სახსანზედამხედველობის სამსახურთან შეთანხმებული სამუშაო პროგრამებით.

29. საკვები პროდუქციის ხარისხზე სახელმწიფო სანიტარიულ ზედამხედველობას ახორციელებს საქართველოს სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახური, საუწყებო სანიტარიული ზედამხედველობის ორგანოები, რომელთაც ეკისრებათ ეს ფუნქციები.

30. კვების პროდუქციის ხარისხისა და უსაფრთხოების ლაბორატორიული გამოკვლევების (გამომცემის) ჩაგარება დასაშვებია მეტროლოგიურად ატესტირებული მეთოდიკებით, რომლებიც შეესაბამებიან გოსტ 8.010.90 და გოსტ 8.556.91-ის მოთხოვნებს, რომელთა ცდომილების მაჩვენებლების დადგენილი მნიშვნელობები არ აღემატება გოსტ 27384-87-ით გათვალისწინებულ ნორმებს, აგრეთვე ის მეთოდიკები, რომლებიც დამტკიცებულია ან დამუშავებულია გამოსაყენებლად საქსტანდარტის ან საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ.

31. სახელმწიფო და საუწყებო სანიტარიული ზედამხედველობისა და საწარმოო კონტროლის განხორციელებისას საკვები პროდუქტების ლაბორატორიული გამოკვლევებისათვის გამოყენებული მეთოდიკების, ნორმატიული და მეთოდური დოკუმენტების ნუსხა მოცემულია I დანართში.

V. ჰიგიენური მოთხოვნები სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი

1. საკვები პროდუქციის ხარისხი, უსაფრთხოება და მისი უნარი დააკმაყოფილოს ადამიანის ფიზიოლოგიური მოთხოვნილებები განისაზღვრება ჰიგიენურ ნორმატივებთან მისი შესაბამისობით, რომელიც დადგენილია წინამდებარე სანიტარიული ნორმებით.

2. სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ორგანოლეპტიკური თვისებები განისაზღვრება ცალკეული სახის პროდუქციისათვის დამახასიათებელი გემოს, სუნის, ფერის, კონსისტენციისა და გარეგანი ფორმის მაჩვენებლებით.

3. სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ორგანოლეპტიკური თვისებები უნდა აკმაყოფილებდეს მომხმარებლის გემოვნებას და ჩვევებს, არ უნდა იწვევდეს მომხმარებლის უკმაყოფილებას.

4. სასურსათო ნედლეულსა და საკვებ პროდუქტებს არ უნდა ჰქონდეს უცხო სუნი, გემო, ჩანართები, არ უნდა განსხვავდებოდეს მოცემული სახის პროდუქციისათვის დამახასიათებელი ფერისა და კონსისტენციისაგან.

5. მოთხოვნები, რომლებსაც უნდა შეესაბამებოდეს საკვები პროდუქციის ორგანოლეპტიკური თვისებები, დგინდება მისი წარმოების ნორმატიულ და ტექნიკურ დოკუმენტაციაში.

საკვები პროდუქციის ორგანოლეპტიკური თვისებები არ უნდა გაუარესდეს მისი შენახვის, გრანსპორტირებისა და რეალიზაციისას.

6. ეპიდემიური და რადიაციული თვალსაზრისით, აგრეთვე ქიმიური დამაბინძურებლების შემცველობის მიხედვით სასურსათო ნედლეულისა და საკვები

პროდუქტების უსაფრთხოება განისაზღვრება მე-6 და მე-8 თავებში მითითებული ჰიგიენური ნორმატივებით.

7. ჰიგიენური ნორმატივები მოიცავენ პოტენციურად საშიშ ქიმიურ ნაერთებსა და ბიოლოგიურ ობიექტებს, რომელთა შემცველობა გამოსაკვლევია პროდუქციის მოცემულ მასაში (მოცულობაში) არ უნდა აღემატებოდეს საკვებ პროდუქტში მათი შემცველობის დასაშვებ დონეებს.

8. სასურსათო ნედლეულსა და საკვებ პროდუქტებში რეგლამენტირდება ძირითადი ქიმიური დამაბინძურებლების შემცველობა, რომლებიც საშიშია ადამიანის ჯანმრთელობისათვის.

9. ჰიგიენური მოთხოვნები გოქსიკური ელემენტების შემცველობის დასაშვები დონე წარედგინება ყველა სახის სასურსათო ნედლეულსა და საკვებ პროდუქტებს.

10. მიკოტოქსინების - აფლატოქსინ B1-ს, დებოქსინივალენოლის (ვომიგოქსინის), ზეარალენონის, T-2 გოქსინის, პაგულინის - შემცველობა რეგლამენტირდება მცენარეული წარმოშობის სასურსათო ნედლეულსა და საკვებ პროდუქტებში, აფლატოქსინ M1-ს – რძესა და რძის პროდუქტებში.

11. პრიორიტეტულ დამაბინძურებლებს წარმოადგენენ: მარცვლეული პროდუქტებისათვის - დებოქსინივალენოლი; თხილებისა და ბეთოვანთა თესლებისათვის - აფლატოქსინი B1, ხილისა და ბოსტნეულისათვის – პაგულინი.

12. დაუშვებელია მიკოტოქსინების არსებობა სასურსათო ნედლეულსა და საკვებ პროდუქტებში, რომლებიც განკუთვნილია ბავშვთა და დიეტური კვებისათვის.

13. ყველა სახის სასურსათო ნედლეულსა და საკვებ პროდუქტებში ნორმირდება, როგორც გლობალური დამაბინძურებელი, პესტიციდები - ჰექსაქლოროციკლოჰექსანი A, B, C-იზომერები), დღგ და მისი მეტაბოლიტები. ზოგიერთ პროდუქტებში (თევზი, მარცვლეული) ნორმირდება ასევე შედარებით ხშირად განსასაზღვრავი პრიორიტეტული პესტიციდები: ვერცხლისწყალორგანული, 2,4-დ მქავა, მისი მარილები და ეთერები.

14. სხვა პესტიციდები, მათ შორის ფუმიგანტები, კონტროლირდება პროდუქტების თანმხლებ ლოკუმენტაციაში მათი გამოყენების შესახებ ინფორმაციის შესაბამისად, ამასთანავე ხელმძღვანელობენ საქართველოს ჯანმრთელობის დაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებული “გარემოს ობიექტებში პესტიციდების შემცველობის ჰიგიენური ნორმატივებით”.

15. მემცენარეობის ნედლეულის წარმოებისათვის დაუშვებელია დადგენილი წესის შესაბამისად არარეგისტრირებული პესტიციდების, სასუქებისა და სხვა აგროქიმიკატების გამოყენება.

16. მეცხოველეობის პროდუქტებში რეგლამენტირდება ვეტერინალური პრეპარატების შემცველობა.

17. ცხოველური წარმოშობის პროდუქტებში ნორმირდება ცხოველებისა და ფრინველების დაავადების მკურნალობის, პროფილაქტიკისა და გამოკვების მიზნით გამოყენებული ანტიბიოტიკების ნარჩენი რაოდენობა.

18. ხორცში, ხორცის პროდუქტებში, საკლავი საქონლისა და ფრინველის სუბპროდუქტებში კონტროლირდება როგორც სოფლის მეურნეობაში გამოსაყენებლად დაშვებული საკვები ანტიბიოტიკები - გრიზინი, ბაციტრაცინი, ასევე ვეტერინარიაში შედარებით ხშირად გამოყენებული სამკურნალო ანტიბიოტიკები - ტეტრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკები, ლევომიცეტინი.

19. რძესა და რძის პროდუქტებში - პენიცილინი, სტრეპტომიცინი,

ტეგრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკები, ლევომიცილინი; კვერცხსა და კვერცხის პროლუქტებში - ბაციგრაცილინი, ტეგრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკები, სტრეპტომიცილინი, ლევომიცილინი.

20. ჰორმონალური პრეპარატების, აგრეთვე ანტიბიოტიკების შემცველობა, რომლებიც არ არის მითითებული პ.5.5.4.1-ში და ვეგერინალური პრეპარატების შემცველობა იმპორტირებულ პროდუქტებში კონტროლირდება ექსპერტიზის წესით, ექსპორტიორი ქვეყნისა და მწარმოებელი ფირმის სერტიფიკატის მიხედვით, რომლის დროსაც ხელმძღვანელობენ მე-2 დანართში მითითებული WHO/FAO-ს საკვებდანამატებისა და კონტამინატების ექსპერტთა გაერთიანებული კომიტეტის მიერ რეკომენდებული მეცხოველეობის პროდუქტებში ვეგერინალური პრეპარატების შემცველობის მაქსიმალური ნარჩენი დონეებით. აუცილებლობის შემთხვევაში არბიტრაჟული წესით ხორციელდება როგორც სამამულო, ასევე იმპორტირებული ხორცისა და რძის პროდუქტების ანალიტიკური კონტროლი.

21. დაუშვებელია მეცხოველეობის ნელლეულის წარმოებისას ცხოველთა საკვების დანამატების, ვეგერინალური სამკურნალო წამლებისა და დასამუშავებელი პრეპარატების გამოყენება, რომლებიც აქვეითებენ საკვები პროდუქტების ხარისხს და არ არის რეგისტრირებული დადგენილი წესით.

22. შემოღებულია ნორმირება პოლიქლორირებული ბიფენილებისა - თევზსა და თევზის პროდუქტებში; ბენზ(ა)პირენის - მარცვლეულში, ხორცისა და თევზის შებოლილ პროდუქტებში. მითითებული პროდუქცია პრიორიტეტულია ამ კონტამინატების მიხედვით.

23. დაუშვებელია ბენზ(ა)პირენის შემცველობა ბავშვთა და ღივური კვებისთვის განკუთვნილ სასურსათო ნელლეულსა და საკვებ პროდუქტებში.

24. სასურსათო ნელლეულსა და საკვებ პროდუქტებში ნორმირდება ამოცემცველი ნაერთები: ჰისგამინი - ორაგულისა და სკუმბრიას (მათ შორის თინუსის ჯგუფის) ოჯახის თევზში; ნიგრაგები - ხილ-ბოსტნეულის პროდუქციაში; - ნიგროზამინები - თევზში, ხორცში და მათი გადამამუშავების პროდუქტებში; პრიორიტეტულ პროდუქტებს რომლებიც ხასიათდებიან ნიგროზამინების შედარებით მაღალი სიხშირისა და შემცველობის დონით, წარმოადგენენ თევზისა და ხორცის შებოლილი ნაწარმი და ლუდის სახარში ქერის ალაო.

25. შინაგანი დასხივების შემლუდვის მიზნით დადგენილია რადიონუკლიდების შემცველობის ჰიგიენური ნორმატივები.

26. საკვები პროდუქციის რადიაციული უსაფრთხოება განისაზღვრება მისი შესაბამისობით რადიონუკლიდების ცეზიუმ - 137-ის და სტრონციუმ -90-ის ხვედრითი აქტივობის დასაშვებ დონეებთან.

27. ცეზიუმ -137-ის და სტრონციუმ -90-ის დასაშვები ხვედრითი აქტივობის გამოთვლისა და შეფასების მეთოდიკა მითითებულია მე-3 დანართში. სხვა რადიონუკლიდებით დაბინძურებული საკვები პროდუქციის რადიაციული უსაფრთხოება უნდა შეესაბამებოდეს “რადიაციული უსაფრთხოების ნორმებს (რუნ-2000)”.

28. სასურსათო ნელლეულსა და საკვებ პროდუქტებში არ დაიშვება ადამიანისა და ცხოველების ინფექციური დაავადებების გამომწვევი პათოგენური მიკროორგანიზმებისა და პარაზიტული ორგანიზმების არსებობა.

29. სანიგარიულ-ჰიგიენურ შეფასებას ექვემდებარება ცხოველური წარმოშობის სასურსათო ნედლეული და საკვები პროდუქტები ვეტერინარულ-სანიგარიული ექსპერტიზის გავლის შემდგომ, რომელსაც აგარებს სახელმწიფო ვეტერინარული სამსახური მოქმედი ვეტერინარულ-სანიგარიული წესების შესაბამისად.

30. საკლავი პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიგარიული შეფასება ბოთანთროპონობული დაავადებების გამომწვევების გამორიცხვის მიზნით რეგლამენტირდება საქართველოს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის სამინისტროს მიერ დადგენილი ვეტერინარულ-სანიგარიული წესებით.

31. ხორცსა და ხორცის პროდუქტებში დაუშვებელია გრიქინელას და ფინების (ცისციერკების) ლარვის არსებობა.

32. თუ ხორცის 40 სმ²-ზე აღმოჩნდება არა უმეტეს 3-4 ფინისა, ვეტერინარულ-სანიგარიული წესებით რეგლამენტირებული ერთ-ერთი ხერხით გაუვნებლობის შემდგომ დასაშვებია ამ ხორცის გამოყენება სასურსათო ნედლეულად ფარშიანი ძეხვების, კონსერვებისა და ხორციანი პურების დასამზადებლად.

33. თევზში, კიბოსებრებში, მოლუსკებში, წყალხმელეთებში, ქვეწარმავლებში და მათი გადამუშავების პროდუქტებში დაუშვებელია მე-4 დანართში მითითებული ჰელმინთების ცოცხალი მაგლების არსებობა.

34. დაუშვებელია ახალ და ახლად გაყინულ სუფრის მწვანილეულში, ბოსტნეულში, ხილში და კენკროვანებში ჰელმინთების კვერცხების, მაგლებისა და ნაწლავთა პათოგენური უმარტივესების არსებობა.

35. ზღვის ძუძუმწოვრების, თევზის და არათევზეული სარეწი პროდუქტების, აგრეთვე ახალი და ახლად გაყინული სუფრის მწვანილეულის, ბოსტნეულის, ხილისა და კენკროვანების პარაზიტოლოგიური გამოკვლევები გარდება დადგენილი წესით აკრედიტებულ ლაბორატორიებში (ცენტრებში).

36. მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების მიხედვით ჰიგიენური ნორმატივები მოიცავს 4 ჯგუფის მიკროორგანიზმების კონტროლს:

ა) სანიგარიული-მაჩვენებლები, რომლებსაც მიეკუთვნება მემოფილური აერობული და ფაკულტატიური ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა (მაფანმრ) და ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები - ნჩბჯ (კოლიფორმები);

ბ) პირობით-პათოგენური მიკროორგანიზმები: *E.coli*, *S.aureus*, *Proteus*-ის გვარის ბაქტერიები, *B.cereus* და სულფიტმარედუცირებელი კლოსტრიდიები;

გ) პათოგენური მიკროორგანიზმები, მ.შ. სალმონელები;

დ) გაფუჭების მიკროორგანიზმები - ძირითადად საფუარისა და ობის სოკოები.

37. საკვები ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების მიკრობიოლოგიური ხარისხისა და უსაფრთხოების მაჩვენებლების მიხედვით რეგლამენტირდება მიკროორგანიზმების უმეტესი ჯგუფებისათვის ხორციელდება ალტერნატიული პრინციპით, ე.ი. ნორმირდება პროდუქციის მასა, რომელშიც დაუშვებელია ნაწლავთა ჩხირების ჯგუფის ბაქტერიები, უმეტესობა პირობით-პათოგენური მიკროორგანიზმებისა, ასევე პათოგენური მიკროორგანიზმები, მ.შ. სალმონელები. სხვა შემთხვევებში ნორმატივი ასახავს კოლონიაწარმოქმნელი ერთეულის რაოდენობას 1გ(მლ) პროდუქტში (კწე/გ, მლ).

38. მასობრივი მოხმარების პროდუქტებში, რომლებისთვისაც ცხრილებში არ არის მოცემული მიკრობიოლოგიური ნორმატივები, პათოგენური მიკროორგანიზმები, მ.შ. სალმონელები, დაუშვებელია 25გ პროდუქტში.

39. ყველა სახის ხარისხიანი თევზის პროდუქციაში *Vibrio parahaemolyticus*

დაუშვებელია 10 კწე/გ რაოდენობაზე მეტი; კონტროლი ტარდება რეგიონში ეპიდემიოლოგიური არაკეთილსაიმედოობის დროს.

40. გამოსაყენებლად დამზადებული უმი ბოსტნეულის სალათებსა და ნარევებში *Yersinia*-ს გვარის ბაქტერიები დაუშვებელია 25 გ პროდუქტში; კონტროლდება ეპიდემიოლოგიური არაკეთილსაიმედოობის დროს.

41. ანალიზის არადაამაკმაყოფილებელი შედეგების შემთხვევაში, თუნდაც ერთ მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებელზე, ატარებენ განმეორებით ანალიზს. ამისათვის იმავე პარტიიდან იღებენ ნიმუშს შერჩევით, გაორმაგებული მოცულობით. განმეორებული ანალიზის შედეგები ვრცელდება მთელ პარტიაზე.

42. სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხის შეფასების ერთ-ერთ ძირითად კრიტერიუმს წარმოადგენს კვებითი ღირებულების მაჩვენებლები, რომლებიც მოიცავენ პროდუქციაში ძირითადი საკვები ნივთიერებების (ცილა, ცხიმი, ნახშირწყლები, ვიტამინები, მაკრო- და მიკროელემენტები) რაოდენობას და პროდუქციის ენერგეტიკულ ღირებულებას.

43. საკვები პროდუქციის უნარი დააკმაყოფილოს ადამიანის ფიზიოლოგიური მოთხოვნები განისაზღვრება მისი კვებითი ღირებულებით.

44. სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ღირებულების გასაშუალოებული მაჩვენებლები (ცილების, ცხიმების, ნახშირწყლების შემცველობა) და ენერგეტიკული ღირებულება მოცემულია მე-7 განყოფილებაში. ამ რეკომენდაციების შესაბამისად საკვები პროდუქციის ცალკეული სახეობების კვებითი ღირებულების კონკრეტული სიდიდეები და მაჩვენებლები განისაზღვრება დამამზადებლის მიერ და შედის ნორმატიულ დოკუმენტაციაში.

45. ძირითადი მოთხოვნები პროდუქტების კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულებისა და ნიშანდებისადმი მოცემულია მე-5 დანართში.

46. ბავშვთა კვების სპეციალიზებულ პროდუქტებს მიეკუთვნება პროდუქტები პირველი საბავშვო წლის ასაკის ბავშვებისათვის, პროდუქტები სკოლამდელი და სასკოლო ასაკის ბავშვებისათვის და სამკურნალო კვების პროდუქტები ადრეული ასაკის ავადმყოფი ბავშვებისათვის.

47. ბავშვთა კვების სპეციალიზებულ პროდუქტებს უნდა ჰქონდეთ მაღალი კვებითი და ბიოლოგიური ღირებულება, უნდა აკმაყოფილებდეს ბავშვის ორგანიზმის მოთხოვნებს საკვებ ნივთიერებებსა და ენერგიაზე, შეესაბამებოდეს ბავშვის საჭმლის მომწელებელი ორგანოების ფუნქციურ მდგომარეობას, აგრეთვე უნდა გამოირიცხავდეს მათი ჯანმრთელობისათვის პოტენციურ საშიშროებას.

48. ბავშვთა კვების პროდუქტების ძირითადი სახეობების მოკლე დახასიათება მოცემულია მე-6 დანართში.

49. ბავშვთა კვების სპეციალიზებული პროდუქტები ხარისხისა და უსაფრთხოების მაჩვენებლები უნდა შეესაბამებოდნენ ჰიგიენურ ნორმატივებს მოცემულს მე-8 განყოფილებაში.

50. სამკურნალო და ბავშვთა კვების სპეციალიზებული პროდუქტები და მათი კომპონენტები ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიულ-მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლებით უნდა შეესაბამებოდნენ მე-7 დანართში მითითებულ მოთხოვნებს.

51. დაუშვებელია საქართველოს ტერიტორიაზე საკვები პროდუქტების წარმოება, შემოტანა და რეალიზაცია, რომლებიც შეიცავს ისეთ საკვებდანიამატებს, რომელთა გამოყენება აკრძალულია მე-8 დანართის შესაბამისად.

52. საკვებდანიამატების გამოყენების პირობები და საკვებ პროდუქტებში მათი

შემცველობის დასაშვები დონეები რეგლამენტირებულია სანიტარიული წესებითა და ნორმებით – “საკვებდანამატების გამოყენების სანიტარიული წესები და ნორმები”.

53. დაუშვებელია სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების წარმოებაში და რეალიზაციისას, ტექნოლოგიური პროცესების, მოწყობილობების, საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტში მყოფი ნივთიერებების, მასალებისა და მათი ნაკეთობების გამოყენება, რომლებიც არ არის ნებადართული საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ.

54. საკვები პროდუქტების უსაფრთხოების მაჩვენებლების კონტროლისას, რომელთა დამზადების ტექნოლოგია გამორიცხავს ამა თუ იმ დამაბინძურებლების (მიკოტოქსინები, პესტიციდები, რადიონუკლიდები და სხვ.) დაგროვებას და კონტამინაციას სამამულო საკვები პროდუქციის მწარმოებლებისათვის რეკომენდებულია გააკონტროლოს წარმოებაში შემოტანილი ნედლეული.

55. საკვები პროდუქტების უსაფრთხოების მაჩვენებლების ნორმატივებს (განყოფილება 6 და 8), რომლებსაც მიეკუთვნება მოცემული რეკომენდაცია, შენიშვნებში მიეთითება – “კონტროლი ნედლეულის მიხედვით”.

VI. სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების ჰიგიენური ნორმატივები

6.1. ხორცი და ხორცის პროდუქტები: ფრინველი, კვერცხი და მათი გადამუშავების პროდუქტები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.1.	ხორცი, მათ შორის ნახევარფაბრიკატები, ახალი, გაცივებული, გაყინული (საკლავი, სარეწი და გარეული ცხოველების ყველა სახეობა).	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია ღარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია ანტიბიოტიკები:*	0,5 0,1 0,05 0,03 5,0 70,0	გარეული ცხოველების გარდა <0,01
		ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	
		ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	<0,01 ერთ/გ
		გრამიზინი	დაუშვებელია	<0,5 ერთ/გ
		ბაციტრაცინი	დაუშვებელია	<0,02 ერთ/გ
		ნიტროზამინები:		

ნღმა და ნღება ჯამი პესტიციდები:	0,002	
ჰექსაქლორცი- კლოჰექსანი (a,b,y -იზომერები)	0,1	
დღგ და მისი მეგაბოლიგები	0,1	
რადიონუკლი- დები:	160	ბკ/კგ, უძვლო ხორცი იგივე, ირმის უძვლო ხორცი
ცემიუმი-137	250	იგივე, გარეული ცხოველის ხორცი
	320	უძვლო იგივე, ძვლები (ყველა სახის)
	160	ბკ/კგ, უძვლო ხორცი
სგრონციუმი-90	50	იგივე, ირმის უძვლო ხორცი
	80	იგივე, გარეული ცხოველის უძვლო ხორცი
	100	იგივე, ძვლები (ყველა სახის)
	200	იგივე, ძვლები (ყველა სახის)

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწკ/გ არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ) რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი ფორმები)	პათოგენები, მ. შ. სალმონელე- ბი	
1	2	3	4	5	6
6.1.1.1.	ახალი ხორცი (საკლავი ცხოველების				

6.1.1.2.	ყველა სახეობა): -ახლად დაკლული ხორცი გადა ნაკვეთში (ნახევარფეშხო, მეოთხედი)	10	1,0	25	სინჯის აღება ღრმა ფენებიდან
	-გაცივებული და ძლიერ გაცივე- ბული ხორცი ნაჭრებად	1.10 ³	0,1	25	იგივე
	ხორცი გაყინული (საკლავი ცხოველების ყველა სახეობა): -ხორცი	1. 10 ⁴	0,01	25	იგივე
	გაღანაკვეთებში (ნახევარფეშხო, მეოთხედი)	5. 10 ⁵	0,001	25	იგივე
	-განძარღვული ხორცი	5. 10 ⁶	0,0001	25	იგივე
6.1.1.3.	გაღანაკვეთებში (საქონლის, ლორის, ცხვრის) - ხორცის მასა, მიღებული საკლავი ცხოველების ძვლებისა -ხორცისაგან გამოცალკეების შემდეგ.	5. 10 ⁵	0,001	25	იგივე
	ხორცის ნახევარფაბრი- კატები	5. 10 ⁵	0,001	25	
	ნატურალური (გაცივებული, გაყინული).				
6.1.1.4.	ნახევარფაბრიკა- ტები დაკეპილი ხორცისა (გაცივებული, გაყინული):				
	- საქონლის ხორცის ფარში	5. 10 ³ ₁	0,0001	25	
	- ნახევარფაბრი- კატები ცომში	1. 10 ⁶	0,0001	25	
	-ხორცის ნახევარფაბრი- კატები რესტრუქტურირე ბული: -დედაქალაქური ტიპისა	1•10 ⁶	0,001	25	სულფიგმა- რედუცირებუ- ლი კლოს-გრიდი ები 0,01 გ-ში

არ დაიშვება

- საქონლის ხორცის ტიპისა	5•10 ⁶	0,0001	25	იგივე
- განსაკუთრებული ტიპისა	5•10 ⁶	0,0001	25	იგივე

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
---------	-------------------	--------------	------------------------------------	------------

6.1.2.	საკლავი ცხოველების სუბპროდუქტები, გაცივებული, გაყინული (ღვიძლი, თირკმელი, ენა, გვინი, გული, საკვები სისხლი და სხვ.)	გოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,6	
			1,0	თირკმელები
		ღარიშხანი	1,0	
		კაღმიუმი	0,3	
			1,0	თირკმელები
	ვერცხლისწყალი	0,1 0,2	თირკმელები	
	ნიგროზამინები, ანტიბიოტიკები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები	პ.6.1.1. მიხედვით		

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჟანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლიფორმები)	სულფიტმარე-დუცირებული კლოსტრიდები	პათოგენები, მ.შ. სალმონელები	
1	2	3	4	5	6	7

6.1.2.1.	საკლავი ცხოველებისა, სუბპროდუქტები გაცივებული	-	-	-	25	
----------	---	---	---	---	----	--

6.1.2.2.	ბული, გა- ყინული (ღვიძლი, თირკმელე- ბი, ენა, ტვინი, გული) სისხლი საკვები : - უმაღლესი ხარისხისა	5•10 ⁵	0,1	1,0	25	S.aureus 1გ-ში არ დაიშვება
	- პირველი ხარისხისა	1•10 ⁶	0,1	1,0	25	იგივე

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ. არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.1.3. საქონლის, ღორის, ცხვრისა და სხვა საკლავო ცხოველების უმი ქონი (გაცივებული, გაყინული). ღორის სუთი გაცივებული, გაყინული, დამარილებული, შებოლილი.

ის. განყოფილება „ზეთის ნელლეული და ცხიმოვანი პრო-დუქტები“ პ.6.7.4.

6.1.4. ძეხვეულის ნაწარმი, ** დამაშხული, კულინარული ნაწარმი ხორცისაგან

ტოქსიკური ელემენტები:
ტყვია 0,5
ღარიშხანი 0,1
კადმიუმი 0,05
ვერცხლის-წყალი 5,0
სპილენძი 70,0
თუთია

ი:			
ნდმა-ს და	0,002		
ნდმა-ს ჯამი	0,004		შებოლილი პროდუქტებისათვის
ბენზ(ა)პირენი	0,001		შებოლილი პროდუქტებისათვის
ანტიბიოტიკები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები	პ.ნ.1.1. მიხედვით		კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტის ჯგუფი	მაფანმ რ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჯბ (კოი-ფორმები)	სულფიგმარეღუცირებელი კლოსტრიდიები	S. aureus	პათოგენები, მ.შ. სალმონელა	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.4.1.	ძეხვეული უმაღლესი შებოლილი და საკლავი ცხოველების ხორცის უმაღლესი შებოლილი ნაწარმი	—	0,1	0,01	1,0	25	
6.1.4.2.	ძეხვეული ნახევრად შებოლილი	—	1,0	0,01	1,0	25	
6.1.4.3.	ძეხვეული მოხარშული	—	1,0	0,01	1,0	25	
6.1.4.4.	ძეხვეულის ნაწარმი უმაღლესი შებოლილი, მოხარშული	—	1,0	0,1	1,0	25	

-შებოლილი,
ნახევრად
შებოლილი,
დაჭრილი და
ვაკუუმქვეშ
შეფუთული
პოლიმერუ
ლ აფსკებში

6.1.4.5.	ძებვეულის ნაწარმი მობარშული (ძებვი, სარდელი, სოსისი, ხორცის პურები)					
	_ უმაღლესი და პირველი ხარისხის	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25
	_ მეორე ხარისხის	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25
6.1.4.6.	ძებვეული მობარშული ანტი-მიკრო ბული და არომატული დანამატებ- ით, მ.შ. დელიკატესი	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	_	25
6.1.4.7.	ძებვეულის ნაწარმი მობარშუ- ლი, დაჭრი ლი და ვაკუუმქვეშ შეფუთული პოლიმერ- ულ აფსკ-ში, უმაღლესი და პირველი ხარისხისა	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25
6.1.4.8.	ხორცის მობარშული პროდუქტე- ბი: _ ბარკლე ბი, რულეტე ბი საქონ ლისა და					

	ლორის ხორცის, დაპრესილი ხორცი საქონლისა და ლორის, შაშხი გარსში	1•10 ³	1,0	0,1	—	25
	— ბეკონი დაპრესილი, ლორის თავების ხორცი დაპრესილი	1•10 ³	1,0	0,1	—	25
	— ცხვრის ხორცი ფორმებში	1•10 ³	1,0	0,1	—	25
6.1.4.9.	შებოლილ-მოსარშული პროდუქტები საქონლისა და ლორის ხორცისაგან :					
	— ბარკლები, რულეტები, ზურგის, მკერდის ნაჭრები, კისრის ნაჭრები, ლორის ზურგიელი გარსში	1•10 ³	1,0	0,1	—	25
	— ლოყების ჩამონაჭრები (ბაკები)	1•10 ³	1,0	0,01	—	25
6.1.4.10.	პროდუქტები შებოლილ-შებრაწული	1•10 ³	1,0	0,1	—	25
6.1.4.11.	პროდუქტები მოსარშული და შებრაწული, შებოლილ-შებრაწული და ვაკუუმქვეშ შეფუთული	1•10 ³	1,0	0,1	—	25

6.1.4.12.

ხორცის
სწრაფად
გაყინული
მზა კერძები:
_ საქონლის,
ღორის და
ცხვრის
ხორცის
საულუფე
ნაჭ-
რებისაგან
(საწე-
ბლების
გარეშე)
დამზადებუ
ლი შემ
წვარი,
მოხარშული

_ საქონლის,
ღორის და
ცხვრის
დაკეპილი
ხორცისაგან
საწებლებ
ით; ბლინები
ხორცის
შიგთავსით
და მისთ.

1•10 ⁴	0,01	—	0,1	25
2•10 ⁴	0,01	—	0,1	25

ენტე
რო-
კოკე
ბი
არა
უმეტ
ეს
1•10³
კწე/გ
ენტე
რო-
კოკე
ბი
არა
უმეტ
ეს
2•10³
კწე/გ

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.1.5.

ხორცის პროდუქტები
დამზადებული
სუბპროდუქტების
გამოყენებით (პაშტეტები,
ლივერული ძეხვები,
ლაბები, სისხლიანი
ძეხვები)

გოქსიკური
ელემენტები

პ. 6.1.2.
მიხედვით

ნიტროზამინე
ბი და
ბენზ(ა)პირენი

პ. 6.1.4.
მიხედვით

ანტიბიოტიკე
ბი, პესტიცი
დები და რა
დიონუკლიდე
ბი

პ. 6.1.1.
მიხედვით

კონტროლი
ნელეულის
მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მანვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმ კწე/ზ არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჯბ (კოლი - ფორმები)	სულფიგ-მარეღუცი-რებელი კლოსტრიდიები	S. aure-us	პათოგენები, მ.შ. სალმონელები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.5.1.	ძებვები სისხლიანი	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,01	–	25	
6.1.5.2.	ზელცი (რუსული უმაღლესი ხარისხის, თეთრი 1-ლი ხარი-სხის და რუხი მე-2 ხარისხის)	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,1		25	
6.1.5.3.	ლივერული ძებვეული: – უმაღლესი და პირველი ხარისხის	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,01	–	25	
	– ლივერული მცენარეული (მესამე ხარისხის)	$5 \cdot 10^3$	0,1	0,01	–	25	
6.1.5.4.	პაშტეტი ღვიძლის – უმაღლესი ხარისხის	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1	25	
	– წონითი შეფუთული ცელოფანში	$2 \cdot 10^3$	0,1	0,1	0,1	25	
6.1.5.5.	ლაბები: – უმაღლესი ხარისხის	$2 \cdot 10^3$	0,1	0,1	0,1	25	
	– მეორე ხარისხის	$5 \cdot 10^3$	0,1	0,1	0,1	25	

ინდექსი	პროექტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.6.	კონსერვები ხორცის, ხორც-მცენარეუ ლი**	გოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,5	
			1,0	კონსერვებისა თვის თუნუქის ნაკრებ გარაში
		ღარიშხანი	0,1	
		კალმიუმი	0,05	
			0,1	კონსერვები სათვის თუნუქის ნაკრებ გარაში
		ვერცხლისწყალ ი	0,03	
		სპილენძი	5,0	
		თუთია	70,0	
		კალა	200,0	კონსერვები სათვის თუნუქის ნაკრებ გარაში
		ქრომი	0,5	კონსერვებისა თვის ქრომირებულ გარაში
		პესტიციდები:		კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
		ჰექსაქლორ ციკლოჰექსანი (a,b,y –იზომერები)	0,1	
		დღ და მისი მეგაბოლიტები ნიტრატები:	0,1 200	ხორც მცენარეული
		ნიტროზამინები და რადიონუკლი დები:	პ. 6.1.1. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:***

ინდექსი	პროექტების ჯგუფი	მაფან მრ კწ/ბ არა უმეტეს	პროექტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჯბ (კოლიფორმები)	სულფიგმარედ უცი-რებელი კლოსტრი-დიები	S. aure-us	პათოგენები, მ.შ. სალმონელეები	
1	2	3	4	5	6	7	8

6.1.6.1.	კონსერვები პასტერიზებული: _ საქონლის და ღორის ხორცისაგან _ შაშხი (ღორი) დაბეგვილი და სამოყვარულო	2•10 ²	1,0	0,1	1,0	25
		2•10 ²	1,0	0,1	1,0	25

6.1.6.2. კონსერვები სტერილიზებული: უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილობის მოთხოვნებს „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის
_ კონსერვები საქონლის, ღორის, და მისთ. მცენარეული შემავსებლებით ან მათ გარეშე

ინდექსი	პროექტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.1.7.	კონსერვები სუბპროექტებისაგან, მ.შ. პაშტეტის (ყველა სახეობის საკლავი და სარეწაო ცხოველების)	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,6	
			1,0	კონსერვებისათვის თუნუქის ნაკრებ გარაში
		დარიშხანი	1,0	
		კალმიუმი	0,3	

	0,6	თირკმელები
ვერცხლისწყალი	0,1	
	0,2	თირკმელები
კალა	200	კონსერვებისათვის თუნუქის ასაწყობ გარაში
ქრომი	0,5	კონსერვებისათვის ქრომირებული გარაში
ანტიბიოტიკები, პესტიციდები, ნიტროზამინები და რადიონუკლიდები	პ. 6.1.1. მიხედვით	კონტროლი ნელლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები***: სტერილიზებული კონსერვებისათვის

უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილობის მოთხოვნებს „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის

6.1.8.	ხორცი სუბლიმაციური და თბური გაშრობის	გოქსიკური ელემენტები:	პ. 6.1.1. მიხედვით	საწყის პროდუქტზე გადაანგარიშებით მასში და საბოლოო პროდუქტში მშრალი ნივთიერებების შემცველობის გათვალისწინებით
		ანტიბიოტიკები, ნიტროზამინები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები:	პ. 6.1.1. მიხედვით	იგივე, კონტროლი ნელლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება	ობის სოკოები	შენიშვნები
---------	-------------------	----------------	--	--------------	------------

		არა უმეტეს			კწე/გ, არა უმეტეს	
1	2	3	პათოგენე ბი, მ.შ. სალმონე- ლები	ნჩჯბ (კოლი- ფორმე ბი)	6	7

6.1.8.1 საკვები
კონცენტრატე
ბი, სითბური
გამოშრობე
ბისა, ძროხის
ფარში

2,5•10⁴ 25 1,0 100

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.1.9. ფრინველი, მათ შორის
ნახევარფაბრიკატები,
ახალი, გაცივებული,
გაცივებული (ყველა
სახეობის საკლავი,
სარეწაო და გარეული
ფრინველი)

ტოქსიკური
ელემენტები:

ტყვია 0,5
დარიშხანი 0,1
კადმიუმი 0,05
ვერცხლისწყალი 0,03
სპილენძი 5,0

თუთია 70,0

ანტიბიოტიკები*: გარდა
გარეული
ფრინველისა

ლეკომიცეტინი დაუმეგებელია <0,01

ტეტრაციკლინის
ჯგუფი დაუმეგებელია <0,01 ერთ/გ
გრინიზინი დაუმეგებელია <0,5 ერთ/გ

ბაციტრაცინი დაუმეგებელია <0,02 ერთ/გ

ნიტროზამინები

ნდმ-ს და ნდე-ის
ჯამი 0,002
პესტიციდები:

		ჰექსაქლორციკ ლოჰექსანი (a,b,y –იზომერები) დღგ და მისი მეგაბოლიტები	0,1	
		რადიონუკლიდე ბი: ცემიუმ-137	180	ბკ/კგ
		სგრონციუმ-90	80	ბკ/კგ
		მიკრობიოლოგი ური მაჩვენე ბლები:		
6.1.9.1.	ფრინველის ფეშვი და ხორცი: – ფრინველი გაცივებული, გაყინული (კონტროლი ფეშვის კუნთებიდან)	მაფანმრ	1•105	კწ/გ, არა უმეტეს
		პათოგენები, მ. შ. სალმონელები	25	მასა (გ) რომელშიც არ დაიშვება დადებითი ანა- ლიზის შემთ-ში იღებენ 5X25გ, დასაშვებია 1 სინჯში; ამასთანავე ხო- რცი ექვემდუ- ბარება სამ- რეწველო გაღამუშავენას კონსერვების ან ძეხვის დასამ- ზადებლად
	– ხორცი ფრინველის უძვლო, ნაჭრებად; ხორცი ფრინველის ნაჭრებად დაჭრილი და ძელიანი, მ.შ. ბარკლისა	მაფანმრ	2•105	კწ/გ, არა უმეტეს
	– ფრინველის ხორცი (გაპუტული)	პათოგენები, მ.შ. სალმონელები	25	მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
		მაფანმრ	1•106	კწ/გ, არა უმეტეს
		პათოგენები, მ.შ. სალმონელები	25	მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
6.1.9.2.	ფრინველის ხორცის გაღამუშავენის პროდუქტები, ნახევარფაბრიკატები, გაცივებული, გაყინული			

	_ ხორცის პელმენი	მაფანმრ ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1•106 0,0001	კწე/გ, არა უმეტეს, მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
		პათოგენები, მ.შ.	25	იგივე
	_ ნახევარფაბრიკატები დაკეპილი	სალმონელები მაფანმრ	1•106	კწე/გ, არა უმეტეს მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
		პათოგენები, მ.შ. სალმონელები	25	
6.1.10.	სუბპროდუქტები ფრინველისა, გაცივებული, გაყინული	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,6	
		დარიშხანი	1,0	
		კადმიუმი	0,3	
		ვერცხლისწყალი	0,1	
		ნიტროზამინები, ანტიბიოტიკები, პესტიციდები და რადიონუკლიდე ბი:	პ. 6.1.9. მიხედვით	
		მიკრობიოლო გიური მანვენებლები:		
6.1.10.1.	სუბპროდუქტები ფრინველის გაცივებული, გაყინული (თავის, კისრის და მისთ.)	პათოგენები, მ.შ. სალმონელები	25	მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
6.1.10.2.	შიგნეული ფრინველის (ღვიძლი, კუჭი, გული)	მაფანმრ	1•106	კწე/გ, არა უმეტეს მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
		პათოგენები, მ.შ. სალმონელები	25	
6.1.11.	ძეხვეულის ნაწარმი**, შებო- ლილი, კულინარული ნაწარმი ფრინველის ხორცისაგან	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,5	
		დარიშხანი	0,1	

კადმიუმი 0,05

ვერცხლისწყალი 0,03

სპილენძი 5,0

თუთია 70,0

ნიტროზამინები:

ნდმ-ისა და ნდე-ის
ჯამი 0,002

0,004

შებოლილი
პროლუქტები-
სათვის

ბენზ(ა)პირენი 0,001

შებოლილი
პროლუქტები-
სათვის

ანტიბიოტიკები,
პესტიციდები და
რადიონუკლიდები პ. 6.1.9.
მიხედვით

კონტროლი
ნელეულის
მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროლუქტების ჯგუფი	მაფა ნმრ, კწკ/გ, არა უმე ტეს	პროლუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვ ნები
			ნჩჯბ. (კოლი- ფორმე- ბი)	სულფი ტმარე დუცირ ებელი კლოს ტრიდიე - ბი	S. aureus	პათო გენე- ბი, მ.შ. სალ მონე- ლები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.11.1.	ძებვეულის ნაწარმი მობარშული (ძებვები, ხორცის პური, სოსისი, სარდელი, კვერცხიანი ძებვეული, მობარშული	1•10 ³	1,0	0,1	1,0	25	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	მღვრული ლონები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა	
1	2	3	4	5	
6.1.11.2.	კვერცხიანი პროდუქტები (გარსში) მობარშულ-შებოლილი ძეხვები და სხვ. ნაწარმი	1•10 ³ 1,0 0,1	1,0	25	
6.1.11.3.	ფრინველის ფეშვი და შებრაწული ნაწარმი, შებოლილშებრაწული შეფუთული და მის გარეშე	1•10 ³ 1,0 0,1	1,0	25	
6.1.11.4.	მზა დაკეპილი ნაწარმი	1•10 ³ 1,0 0,1	1,0	25	
6.1.11.5.	მზა კერძები სწრაფად გაყინული ფრინველის ხორცისაგან (საულუფე ნაჭრებისაგან შემწვარი, მობარშული)	1•10 ⁴ 0,1 –	1,0	25	ენგერო-კოკები არა უმეტეს 1•10 ³ კწე/გ
6.1.11.6.	მზა სწრაფად გაყინული კერძები დაკეპილი ხორცისაგან საწებლებით	2•10 ⁴ 0,1 –	1,0	25	ენგერო-კოკები არა უმეტეს 2•10 ³ კწე/გ

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	მღვრული ლონები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
6.1.12.	ხორცპროდუქტები ფრინველის სუბპროდუქტების გამოყენებით (პაშტეტები, ლივერული ძეხვები და სხვა)	ტოქსიკური ელემენტები: ნიტროზამინები და ბენზ (ა) პირენი,	პ. 6.1.10. მისეღვით პ. 6.1.4. მისეღვით	

ანტიბიოტიკები,
პესტიციდები
და
რადიონუკლი
დები

პ.6.1.9.
მიხედვით

კონტროლი
ნედლეულის
მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმ რ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშ ვნები
			ნჯბ (კოლი -ფორ მები)	სულფიგმა- რედუცირე- ბელი კლოს- ტრიდიები	S. aure- us	პათო- გენე ბი, მ.შ. სალმ ონე- ლები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.12.1.	პაშტეგები ქათმისა	2•10 ³	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.12.2.	პაშტეგები ფრინველის ღვიძლისა	5•10 ³	1,0	0,1	0,1	25	
6.1.12.3.	ძეხვები ლივერული ფრინველის ხორცისა მცენარეული დანამატებით	5•10 ³	0,1	0,1	1,0	25	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.13.	კონსერვები ფრინველის ხორცისაგან, ხორც-მცენარეუ ლი**, მ.შ. პაშტეგის	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,5 0,6 1,0 0,1	 პაშტეგის კონსერვებისა- თვის თუნუქის ნაკრებ გარაში
		ღარიშხანი		

	1,0	პაშტეტის
კალმიუმი	0,05	
	0,3	პაშტეტის
	0,1	კონსერვებისათვის თუნუქის ნაკრებ ტარში
ვერცხლისწყალი	0,03	
	0,1	პაშტეტის
სპილენძი	5,0	ხორცის, ხორც-მცენარეული
თუთია	70,0	იგივე
კალა	200,0	კონსერვებისათვის თუნუქის ნაკრებ ტარში
ქრომი	0,5	კონსერვებისათვის ქრომირებული ტარში
პესტიციდები:		კონტროლი ნელლეულის მიხედვით
ჰექსაქლორციკლო ჰექსანი (a,b,y –იზომერები)	0,1	
დღგ და მისი მეტაბოლიტები	0,1	
ნიტრატები:	200	ხორც-მცენარეული
ანტიბიოტიკები, ნიტროზამინები და რადიონუკლიდები:	პ. 6.1.9. მიხედვით	კონტროლი ნელლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები*:**

ინდექსი	პროლუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროლუქტის მასა (გ), რომელშიც შიდა დაიშვება	პროლუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			
			ნჩჯბ (კოლიფორმები)	სულფიტმარეღუცირებელი	S. aureus	პათოგენები, მ. შ. სალმონელა	

				კლოს- ტრიდი ები		ნელები	
6.1.13.1.	კონსერვე- ბი პასტე რიზებული ფრინვე ლის ხორ ცისაგან	2•10 ²	1,0	0,1	1,0	25	Bac. ce- reus 1g-Si ar daiSve ba
6.1.13.2.	კონსერვე- სტერილი- ზებული ფრინვე- ლის ხორცის მცენარეუ- ლი დანა მატებით და მათ გარეშე, მ.შ. პაშტეტის	უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილობის მოთხოვნებს „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის.					

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლე ბი	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.14.	ხორცი ფრინველის სუბლიმაციური და თბური შრობის	ტოქსიკური ელემენტები: ანტიბიოტიკე- ნიგროზამი- ნები, პესტი ცილები და რადიონუკლი დები	პ. 6.1.9. მიხედვით პ. 6.1.9. მიხედვით	საწყის პროდუქტზე გადაზარალები ბით და საბოლოო პროდუქტში მშრალი ნივთიერებების შემცველობის გათვალისწინებ ით იგივე, კონტრო- ლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან მრ, კწე/ზ, არა უმეტეს	პროდუქტების მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება	შენიშვნები

			ნჩჯბ (კოლი- ფორმები)	S. aure- us	პათოგე- ნები, მ.შ. სალმონე ლები	
6.1.14.1.	ფარში წიწილის სუბლიმაციური შრობის	1•10 ⁴	0,01	0,1	25	Proteus 0,1 გ არ დაიშვება daiSveba
6.1.14.2.	ფარში ქათმის	5•10 ³	0,1	0,1	25	იგივე

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.15.	კვერცხი და მისი გადამუშავების პროდუქტები (კვერცხი, მელანქი)	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,3	
		დარიშხანი	0,1	
		კაღმიუმი	0,01	
		ვერცხლისწყალი	0,02	
		სპილენძი	3,0	
		თუთია	50,0	
		ანტიბიოტიკები*:		
		ლევომიცეტინი	დაუშვებუ- ლია	<0,01
		ტეტრაციკლინის ჯგუფის	დაუშვებუ- ლია	<0,01 ერთ/გ
		სტრეპტომიცინი	დაუშვებუ- ლია	<0,5 ერთ/გ
		ბაციტრაცინი	დაუშვებუ- ლია	<0,02 ერთ/გ
		პესტიციდები:		
		ჰექსაქლორციკლოპ- ექსანი (a,b,y –იზომერები)	0,1	
		დღგ და მისი მეგაბოლიტები	0,1	
		რადიონუკლიდები: ცემიუმი-137	80	ბკ/კგ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან მრ, კწე/გრ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი-ფორმები)	S. aure - us	Pprot eus	პათო გენები, მ. შ. სალმონელები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.15.1.	კვერცხი ქათმისა, მწყერისა დიეტური	5•10 ³	0,1	-	-	5 X25*	*ანალიზი ტარდება კვერცხის გულზე
6.1.15.2.	კვერცხი ქათმისა სუფრის	5•10 ⁵	0,01	-	-	25*	*იგივე
6.1.15.3.	მელანქი კვერცხისა გაყინული, კვერცხის გული და ცილა გაყინული	5•10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	
6.1.15.4.	მელანქი კვერცხისა გაყინული მარილით ა და შაქრით	5•10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კვ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.16.	კვერცხის უხვნილი	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია ღარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი	3,0 0,6 0,1 0,1	
		სპილენძი თუთია	15,0 200,0	
		ანგიბიოტიკები,	პ. 6.1.15.	საწყის

პესტიციდები და
რადიონუკლიდ
ები

მიხედვით

პროლექტზე
გადაანგარიშე
ბით მასში და
საბოლოო
პროლექტში
მშრალი
ნივთიერებების
შემცველობის
გათვალის
წინებით,
კონტროლი
ნედლეულის
მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროლექტე - ბის ჯგუფი	მაფანმ რ კწე/გრ, არა უმეტეს	პროლექტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნ ები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმები)	S. aure-us	Prot- eus	პათოგ ენები, მ. შ. სალმ ონე ლები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.16.1.	კვერცხის ფხვნილი ენტერალუ რი კვების პროლექტე- ბისათვის	5•10 ⁴	0,1	1,0	1,0	25	
6.1.16.2.	კვერცხის ფხვნილი თბური დამუშავე ბის პრო ლექტეობ- სათვის; ცილა, კვერცხი გული მშრალი; კვერცხის მშრალი ნარეგები ომლეტი- სათვის	1•10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	
6.1.16.3.	კვერცხის პროლექტე-						

ბი სუბ-ლიმაციური შრობის-ფხენილი	5•10 ⁴	0,01	1,0	–	25
– კვერცხის გული	1•10 ⁴	0,1	1,0	–	25
– ცილა					

* გრიზინის, ბაციგრაციინის და ტეტრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკების განსაზღვრის ქიმიური მეთოდების გამოყენებისას მათი ფაქტობრივი შემცველობის გაანგარიშება ერთ./გ-ში წარმოებს სტანდარტის აქტივობის მიხედვით.

** ძეხვეულის ნაწარმისათვის და ხორც-მცენარეული კონსერვებისათვის უსაფრთხოების მაჩვენებლების გაანგარიშება ხდება ძირითადი ნედლეულის სახეობის (სახეობების) მიხედვით, როგორც მასური წილის, ასევე ნორმირებული კონტამინანტების დასაშვები დონეების მიხედვით.

*** კონსერვებისათვის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები ღვინდება კონსერვებზე სანიტარიულ-ტექნიკური კონტროლის ინსტრუქციის შესაბამისად.

6.2. რძე და რძის პროდუქტები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
6.2.1.	რძე – ნედლეული ნაღები – ნედლეული რძე პასტერიზებული სტერილიზებული და ნადული, არაჟანი, რძემჟავა სასმელები	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია ღარიშხანი კალმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია მიკოტოქსინები: აფლატოქსინი M ₁ ანტიბიოტიკები*: ლევომიცეტინი ტეტრაციკლინის ჯგუფი სტრეპტომიცინი პენიცილინი მაინჰიბირებელი ნივთიერებები: პესტიციდები: ჰექსაქლორციკლოპქსანი (a,b,y -იზომერები	0,1 0,05 0,03 0,005 1,0 5,0 0,0005 დაუშვებელია დაუშვებელია დაუშვებელია დაუშვებელია დაუშვებელია 0,05 1,25	<0,01 <0,01 ერთ/გ <0,5 ერთ/გ <0,01 ერთ/გ რძე და ნაღები ნედლეული რძე, რძემჟავა სასმელები, რძის პროდუქ

		დღ და მისი მეტაბოლიტები	0,05 1,0	გები ცხიმზე გაღანგარიშებით რძე, რძემქვავა პროდუქტებ რძის პროდუქტებაც ხიმზე გადაა ნგარიშებით
1	2	3	4	5
რადიონუკლიდები:				
		ცეზიუმ-137 სგრონციუმ-90	50 25	ბ/კლ იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:**

ინდექსი	პროდუქტების სახეობა	მაფამრ, კწე/გრ, არა უშეტეს	პროდუქტის მასა (გრ,სმ3) რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნა
			ნჯბ (კოლიფორმები)	პათოგენები მ.შ. საღმონელები	
1	2	3	4	5	6
6.2.1.1.	რძე ნელლი: _ უმაღლესი ხარისხისა	$3 \cdot 10^5$	-	25	სომაგიური უჯრედები არა უშეტეს 500 000 1 სმ3
	_ პირველი ხარისხისა	$5 \cdot 10^5$	-	25	სომაგიური უჯრედები არა უშეტეს 1000 ათასი 1 სმ3
	_ მეორე ხარისხისა	$4 \cdot 10^6$	-	25	იგივე
6.2.1.2.	რძე პასტერიზებული _ ჯგუფი „ა“	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	S.aureus 1 სმ3 არ დაიშვება
	_ ჯგუფი „ბ“ _სამომხმარებლო ტარაში	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	S.aureus 0,1 სმ3 არ დაიშვება
	_ მათარებში _ ცისტერნებში	$2 \cdot 10^5$ $3 \cdot 10^5$	0,01 0,01	25 25	
6.2.1.3.	ნაღები პასტერიზებული; _ ჯგუფი „ა“ (ბოთლებში და პაკეტებში)	$1 \cdot 10^5$ $2 \cdot 10^5$	0,1 0,01	25 25	S.aureus 1 სმ3 არ დაიშვება
	_ ჯგუფი „ბ“: _სამომხმარებლო	$3 \cdot 10^5$	0,01	25	S.aureus 0,1 სმ3 არ დაიშვება

ტარაში
_ მათარებში

6.2.1.4. რძე ნალული 2,5•10³ 1,0 25

ინდექსი	პროდუქტის სახეობა	მაფან მრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გრ,სმ3) რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჯბ (კოლიფორმები)	პათოგე- ნები მ.შ. სალმონე ლები	
1	2	3	4	5	6
6.2.1.5.	რძე და ნაღები სტერილიზებული	უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილობის მოთხოვნებს			
6.2.1.6.	რძემჟავა სასმელები	–	0,01	25	S.aureus 1 სმ ³ არ დაიშვება
6.2.1.7.	„რიაჟენკა“	–	1,0	25	იგივე
6.2.1.8.	არაჟანი ყველა სახეობის	–	0,001	25	იგივე
6.2.1.9.	არაჟანი თერმული დამუშავების	–	0,01	25	იგივე

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნა
6.2.2.	ხაჭო და ხაჭოს ნაწარმი***	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია ღარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია მიკროტოქსინები: აფოტოქსინები M ₁ პესტიციდები: ჰექსაჟლორციკლოპეჟ სანი (a,b,y –იზომერები)	0,3 0,2 0,1 0,02 5,0 40,0 0,0005 1,25	კონტროლი ნელეულის მიხედვით კონტროლი ნელ- ლეულის მიხედვით ცხიმზე გადაანგარი შებით

დღგ და მისი
მეტაბოლიტები

1,0

იგივე

ანტიბიოტიკები და
რადიონუკლიდები:

პ. 6.2.1.
მიხედვით

კონტროლი
ნედლეულის
მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების სახეობა	პროდუქტის მასა (გრ, სმ3) რომელშიც არ დაიშვება			შენიშვნა
		ნჩჯბ (კოლიფორ- მები)	პათოგენები ი მ.შ. სალმონე- ლები	S. aureus	
6.2.2.1.	ხაჭო, ყველი დამზადებული ოჯახის პირობებში და სხვა, ხაჭოს ნაწარმი, თერმოდამუშავების გარეშე	0,001	25	0,1	
6.2.2.2.	ხაჭოს ნაწარმი თერმო დამუშავებით	0,01	25	0,1	
6.2.2.3.	დესერტები ნალებისა	0,01	25	0,1	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.2.3	კონსერვები რძისა (რძე შესქელებული და კონცენტრირებული)***	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყა ლი სპილენ ნძი თუთია კალა ქრომი	0,3 0,15 0,1 0,015 3,0 15,0 200,0 0,5	კონსერვე ბისათვის თუნუქის ნაკრებ ტარაში კონსერვები სათვის ქრო- მირებულ ტარაში
		მიკოტოქსინ ები: აფლა- ტოქსინი M ₁	0,0005	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

პესტიციდები:

კონტროლი
ნელეულის
მიხედვით

ეექსაქლო-
რციკლოპე-
ქსანი 1,25
(a,b,y
-იმომერები) 1,0

ცხიმზე
გადაანგარი-
შებით
იგივე

დღგ და მისი
მეგაბოლიტე-
ბი
ანტიბიოტიკე-
ბი პ. 6.2.1. მიხედვით

კონტროლი
ნელეულის
მიხედვით

რადიონუკლი
დები: 200
ცეზიუმი-137 100
სტრონციუმი-
90

ბკ/კგ
იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები

ინდექსი	პროდუქტის სახეობა	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გრ,სმ3) რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლიფორმე- ბი)	პათოგენე მ.შ. სალმონე- ლები	
1	2	3	4	5	6
6.2.3.1.	რძე შესქელებული სტერილიზებული ქილებში	უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილიზაციის მოთხოვნებს			
6.2.3.2.	რძე შესქელებული შაქრით (მოუხდელი და უცხიმო) _ საგრანსპორტო ტარაში _ სამომხმარებლო ტარაში	$2,5 \cdot 10^4$ *	1,0 1,0	25 25	* ახლად დამზა- დებულ პროდუქტ- ში
6.2.3.3.	კაკაო, ყავა, ნაგურალური შესქელებული რძითა და შაქრით, ნაღები შესქელებული შაქრით	$3,5 \cdot 10^4$ *	1,0	25	* იგივე

ინდექსი	პროდუქტების სახეობა	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.2.4.	რძის მშრალი პროდუქტები: რძე, ნალები, (ნარევი ნაყინებისათვის)***	ტოქსიკური ელემენტები: მიკოტოქსინები და ანტიბიოტიკები პესტიციდები: ექსაქლორციკლოპქსანი (a,b,y -იმომერები) დღტ და მისი მეტაბოლიტები რადიონუკლიდები: ცეზიუმ-137 სტრონციუმ-90	პ. 6.2.1. მიხედვით 1,25 1,0 360 200	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით, გადაანგარიშებული ალგენილი პროდუქტის მიხედვით კონტროლი ნედლეულის მიხედვით ცხიმზე გადაანგარიშებით იგივე ბკ/კგ იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები

ინდექსი	პროდუქტის სახეობა	მაფანმრ, კწე/გრ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გრ,სმ3) რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჩზ (კოლიფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელეები	
1	2	3	4	5	6
6.2.4.1.	რძე ძროხისა მშრალი მოუხდელი				
	_ უმაღლესი ხარისხისა	5•10 ⁴	0,1	25	
	_ პირველი ხარისხისა	7•10 ⁴	0,1	25	
6.2.4.2.	რძე მშრალი ცხიმგაცილი	5•10 ⁴	0,1	25	
	_ უშუალო მოხმარებისათვის	1•10 ⁵	0,1	25	
6.2.4.3	_ სამრეწველო გადამუშავებისათვის რძის მშრალი				

	სასმელები, საკვები კონცენტრატები-სასმელები რძით ან ნაღებით	1•10 ⁵	0,1	25	ობის სოკოები კწე 1 გრამში არა უშეტეს S. aureus 1გ არ დაიშვება
6.2.4.4.	ნაღები მშრალი და ნაღები მშრალი შაქრით	5•10 ⁴	0,1	25	
	_ უმაღლესი ხარისხის	1•10 ⁵	0,1	25	
6.2.4.5.	_ პირველი ხარისხის მშრალი ნარევეები მსუბუქი ნაყინებისათვის	5•10 ⁴	0,1	25	S. aureus 1გ არ დაიშვება

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უშეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.2.5.	რძის ცილების კონცენტრატები, კაზეინი, კაზეინატები, რძის ცილების ჰიდროლიზატები	იხ. განყ. „სხვა პროდუქტები“ პ. 6.9.2.		
6.2.6.	ყველი კვეთისა და ნაღობი ***	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია ღარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია	0,5 0,3 0,2 0,03 10,0 50,0	მიკოტოქსინები და ანტიბიოტიკები პესტიციდები რადიონუკლიდები: ცეზიუმი-137 სტონციუმი-90
		პ. 6.2.1. მიხედვით		კონტროლი ნელეუ ლის მი- ხედვით
		პ. 6.2.2. მიხედვით		კონტროლი ნელეუ- ლის მიხედვით
			50,0 100,0	ბკ/კგ იგივე

მიკრობიოლოგიური მანქვინებლები

ყველა სახეობის ყველში სტაფი-ლოკოკური ენტე როტოქსინები დაუშვებელია იმუნოფერმენტული მეთოდის მგრძობელობის ფარგლებში. კონტროლი არაკეთილსაიმედო ეპიდმდგომარეობისას

ინდექსი	პროდუქტის სახეობა	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ, სმ3), რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლიფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელეები	
1	2	3	4	5	6
6.2.6.1.	ყველი კვეთისა მაგარი და რბილი	—	0,001	25	S. aureus არა უმეტეს 1000 კწე/გ
6.2.6.2.	ყველი რუსეთისა	—	0,001	25	S. aureus არა უმეტეს 500 კწე/გ
6.2.6.3.	ყველი ნაღნობი — შემავსებლების გარეშე	5•10	0,1	25	ობის სოკოები არა უმეტეს 50 კწე/გ, საფუარი არა უმეტეს 50 კწე/გ

1•10⁴

0,1

25

ობის
სოკოები
არა უმეტეს
100 კწე/გრ.
საფუარი
არა უმეტეს
100კწე/გ

შემავსებლებით
(ბოსგნული,
სოკოები და
მისთ.)

ინდექსი	პროდუქტე - ბის ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.2.7.

ნაყინი ***

გოქსიკური
ელემენტები,
მიკოგოქსინები,
ანტიბიოტიკები და
რადიონუკლიდები

პ. 6.2.1. მიხედვით

კონტროლი
ნელლულის
მიხედვით

პესტიციდები:

პ. 6.2.2.

კონტროლი
ნელლულის
მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტის სახეობა	მაფანმრ კწე/გრ არა უმეტეს	მასა პროდუქტის (გ, სმ3), რომელშიც არ დაიშვება			შენიშნები
			ნჯბ (კოლი- ფორმუ- ლი)	პათოგენე- ბი მ.შ. სალმონე- ლები	S. aureus	
1	2	3	4	5	6	7

6.2.7.1.

ნაყინი
რძე
დამზადებული

1•10⁵

0,01

25

1,0

6.2.7.2.

ნაყინი
რბილი
დამზადებული
თხე-
ვალი ნარე-
ვებისაგან

1•10⁵

0,1

25

1,0

6.2.7.3.

ნაყინი
რბილი
დამზადებული
მშრალი
ნარევი-
საგან

1•10⁵

0,1

25

1,0

6.2.7.4. თხიერი ნარევეები რბილი ნაყინისათვის $3 \cdot 10^4$ 0,1 25 1,0

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.2.8. კარაქი ძროხის იხილეთ განყ. „ზეთის ნელლეული და ცხიმოვანი პროდუქტები“ პ. 6.7.6.

6.2.9. შემადელებელი კულტურები

გოქსიკური ელემენტები:	1,0
ტყვია	0,2
დარიშხანი	
კადმიუმი	0,2
ვერცხლისწყალი	0,03
სპილენძი	10,0
თუთია	30,0

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ კწე/გრ არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ, სმ3) რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჯბ (კოლიფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელეები	
1	2	3	4	5	6

6.2.9.1. შემადელებლები კეფირისათვის (თხევადი) 3,0 100 10,0 ობის სოკოები არა უმეტეს 10 კწე/გ

6.2.9.2. შემადელებლები სხვა რძემყავა პროდუქტებისათვის, დამზადებული სუფთა კულტურებისაგან 10,0 100 10,0 ობის და სა-ფუარის სო-კოები არა უმეტეს 10 კწე/გ

6.2.9.3. შემადელებლები მშრალი სუბლი-მაციური შრობისა, ბაქონცენტრატები 1,0 10 1,0 იგივე

* სტრეპტომიცინის, პენიცილინისა და ტეტრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკების განსაზღვრისათვის ქიმიური მეთოდების გამოყენებისას მათ ფაქტობრივ შემცველობას გადაიანგარიშებენ ერთ/გ-ზე სტანდარტის აქტივობის მიხედვით.

** რძის კონსერვების სამრეწველო სტერილიზაციის შეფასება ხდება „რძის მრეწველობის საწარმოებში მიკრობიოლოგიური კონტროლის შესახებ ინსტრუქციების თანახმად“ 1988.

*** რძის პროდუქტებისათვის, რომლებსაც დამატებული აქვთ არარძისმიერი საკვები ინგრედიენტები, უსაფრთხოების მაჩვენებლები ღვინდება ამ დანამატების შემცველობისა და მათ მიმართ უსაფრთხოების მოთხოვნების გათვალისწინებით

**6.3. თევზი, სარეწის არათევზეული ობიექტები და მათი
გადამუშავების პროდუქტები**

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
6.3.1.	თევზი ცოცხალი, თევზი დაუმუშავებელი, გაცივებული, გაყინული, ფარში, ფილე	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	1,0	
		ღარიშხანი	2,0	თინუსი, შიმშერი, სვია
			1,0	მტკნარი წყლის
			5,0	ზღვისა
		კალმიუმი	0,2	
		ვერცხლისწყალი	0,3	მტკნარი წყლის არამგაცეხელი
			0,6	მტკნარი წყლის მგაცეხელი
			0,5	ზღვისა
			1,0	თინუსი, შიმშერი, სვია
		სპილენძი	10,0	
		თუთია	40,0	
		პისტამინი:	100,0	თინუსი სკუმბრია, ორაგული, ქაშაყი
		ნიტროზამინები		
		ნდმა-ისა და ნდეა-ის ჯამი	0,003	

პესტიციდები:

			ფარშისა და ფილე-სათვის – კონტროლი ნელლეულის მიხედვით
ჰექსაქლორციკლოჰექსანი a,b,γ (იზომერები)	0,2		ზღვისა, ზღვის ცხოველების ხორცი
დღგ და მისი მეტაბოლიტები	0,03		მტკნარი წყლისა
	0,2		ზღვისა
	0,3		მტკნარი წყლისა
	2,0		თართის და ორაგულის ჯიშის, ქაშაყი მსუქანი
	0,2		ზღვის ცხოველების ხორცი
2,4-D მეაფა, მისი მარილები და ეთერები		დაუშვებელია	მტკნარი წყლისა
პოლიქლორი-რებული ბიფენილები	2,0		
რადიონუკლიდები:			
ცეზიუმ-137	130		ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	100		იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან-მრ კწ/გ არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			შენიშვნა
			ნჩჯბ (კოლი-ფორმები)	S. aureus	პათო-გენე-ბი, მ. შ. სალმონელელები	
6.3.1.1.	თევზი ნელლი	5•10 ⁴	0,01	0,01	25	
6.3.1.2.	თევზი გაცივებული, გაყინული	1•10 ⁵	0,001	0,01	25	
6.3.1.3.	თევზის ფილე და თევზის ფარში საკვები	5•10 ⁴	0,001	0,01	25	

6.3.1.4. უმი გაყინული ნახევარფაბრიკატები 5•104 0,01 – 25

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5

6.3.2.	თევზის კონსერვები და პრესერვები	გოქსიკური ელემენტები: ტყვია ღარიშხანი კალმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი და თუთია კალა ქრომი პისტამინი, ნიტროზამინები, პესტიციდები, პოლიქლორირებული ბიფენილები და რადიონუკლიდები	პ. 6.3.1.-ის მიხედვით 200 0,5 .	კონსერვებისათვის თუნუქის ნაკრებ გარაში კონსერვებისათვის ქრომირებულ გარაში ნედლეულის კონტროლი
--------	---------------------------------	---	--	--

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჟანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნა
			ნჩაბ (კოლიფორმები)	S. aureus	სულფიგმარედუცირებული კლოსტრიდიები	პათოგენები, მ.შ. საღმონელები	
1	2	3	4	5	6	7	8

6.3.2.1.	გამოშიგნული და გამოუშიგნავი თევზის სანელებლიანი და სპეციალური დამარილების პრესერვები	1•10 ⁵	0,01	–	0,01	25	ობის და საფუარის სოკოები 0,1გ-ში არ უნდა იყოს
6.3.2.2.	ნაკლებმარილიანი სანელებლიანი და სპეციალურად დამარილებული თევზის პრესერვები:						
	– გამოუშიგნავი	1•10 ⁵	0,01	1,0	0,01	25	იგივე
	– გამოშიგნული	5•10 ⁴	0,01	1,0	0,01	25	იგივე
6.3.2.3.	გამოშიგნული თევზის პრესერვები მცენარეული ზეთების, ლაბების, საწებლების დამატებით გარნირით და უგარნიროდ (მ.შ. ორაგულის თევზები ზეთში და კონსერვანტით)	2•10 ⁵	0,01	1,0	0,01	25	იგივე
6.3.2.4.	გამოშიგნული თევზის ოღნავ დამარილებული პრესერვები სხვადასხვა ლაბებით	5•10 ⁴	0,01	1,0	0,1	25	იგივე
6.3.2.5.	პრესერვები „პასტები“:						
	– თევზის პასტები	5•10 ⁵	0,01	0,1	0,01	25	იგივე
	– ცილოვანი პასტი-საგან „ოკეანე“	1•10 ⁵	0,1	0,1	0,1	25	იგივე
6.3.2.6.	დაკონსერვებული თევზი მინის, ალუმინის და თუნუქის ტარაში	უნდა აკმაყოფილებდეს “AA” ჯგუფის კონსერვების ამრეწველო სტერილობის მოთხოვნებს					

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
---------	-------------------	--------------	--------------------------------------	------------

1	2	3	4	5
6.3.3.	გამხმარი, მგებე გამოყვანილი, შებოლილი, დამარილებული, მარინაღში ჩადებული და თევზის სხვა პროდუქცია საკვებად დამზადებული	ტოქსიკური ელემენტები, ჰისტამინი და პოლიქლორირებული ბიფენილები		საწყის პროდუქტებზე გადაანგარიშებით მშრალი ნივთიერებების შემცველობის გათვალისწინებით მასში და საბოლოო პროდუქტში: კონტროლი ნელეულის მიხედვით
		ნიტროზამინები: ნდმა-ისა და ნდეა-ის ჯამი რადიონუკლიდები:	0,003	
	_ შებოლილი, დამარილებული, მარინაღში ჩადებული და თევზის სხვა პროდუქცია			
	_ გამხმარი, მგებე გამოყვანილი თევზი	ცეზიუმ-137 სტრონციუმ-90	260 200	ბკ/კგ იგივე
		პესტიციდები:		ნელეულის კონტროლი
		ჰექსაქლოროციკლო-ჰექსანი (-იზომერები)	0,2	
		დღგ და მისი მეტაბოლიტები	0,4 0,2	მურგიელის ნაწარმი, მსუქანი ქაშაყი
		ბენზ(ა)პირენი	0,001	შებოლილი თევზი

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწ/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ) რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩზბ (კოლიფორმები)	S. aureus	სულფიგმარე-დუცირებელი კლოსტრიდი	პათოგენური მ.შ. სალ-	

1	2	3	4	5	- ები	მონე ლები	8
6.3.3.1.	ცივად და ცხლად შებოლილი თევზის პროდუქცია – პროდუქცია ცხლად შებოლილი	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	–	25	
	– თევზი ცხლად შებოლილი, გაყინული – პროდუქცია ცივად შებოლილი	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	–	25	
	– თევზის ასორტი, შაშხი, ნაწარმი სანელებლების დამატებით, ფარში ზურ- გიელისა, ზურგიელის ნა- წარმი დაჭ- რილი	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,1	25	
6.3.3.2	ფილე ნაკლებ მარილიანი, ნაკლებ შებოლილი გაყინული და შეფუთული ვაკუუმის ქვეშ	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	0,1	25	
6.3.3.3.	დამარილებუ- ლი, სანელებ- ლიანი, მარი- ნადში ჩადე- ბული თევზი	$1 \cdot 10^5$	0,1	–	–	25	
6.3.3.4.	მზეზე გამოყვანილი თევზის პროდუქცია – მზეზე გამოყვანილი თევზი	$1 \cdot 10^4$	1,0	–	1,0	25	ობის და საფუ- არის

1	2	3	4	5	6	7	8
	– გამომშრალი თევზი(მზებე გამომშრალი)	5•10 ⁴	1,0	–	0,1	25	სოკოები არა უმეტეს 100 კწე/გობის და საფუარის სოკოები არა უმეტეს 100 კწე/გ
6.3.3.5.	გამომშრალი თევზის პროდუქცია: – გამომშრალი	1•10 ⁴	1,0	–	0,01	25	
	– თევზის მშრალი წვნიანები	5•10 ⁵	0,001	–	–	25	
6.3.3.6.	კულინარული ნაწარმი თერმო დამუშავებით – თევზი შემწვარი, შებრაწული, ფარშის ნაწარმი (კაგლეტი, ძეხვი), რულეტი, ხინკალი, თევზი სხვადასხვა ლაბებით და სხვ. – ლაბიანი თევზი და სხვა კელეიანი ნაწარმი – თევზისაგან პასტისმაგვარი ნაწარმი (პაშტეტები) – მრავალკომპონენტიანი	1•10 ⁴	1,0	1,0	–	25	
	– ლაბიანი თევზი და სხვა კელეიანი ნაწარმი	5•10 ⁴	0,1	1,0	–	25	
	– თევზისაგან პასტისმაგვარი ნაწარმი (პაშტეტები)	1•10 ⁵	0,01	0,1	–	25	
	– მრავალკომპონენტიანი						

	ნაწარმი ("სოლიანკები" სხვადასხვა ფლავი, საუზმეულო- ბები, მოშუშული ზღვის პროდუქტები ბოსგნეულით)	5•10 ⁴	0,01	1,0	–	25
6.3.3.7.	კულინარული ნაწარმი და მრავალკომ- პონენტიანი კერძები თბო დამუშავების გარეშე შერევის შემდეგ:					
	– სალათები (თევზის)	1•10 ⁵	0,01	0,1	–	25
	– ქაშაყი დაკეპილი თევზი გამოშიგნული ნაკლებ მარილიანი, მარილიანი, მ.შ. ორაგულისნა ირნი კონსერ- ვანტების გარეშე მცენარეული ზეთით ლაბაში, გარ- ნირით, დაჭრილი, ლაბის გარეშე, უგარნიროდ დაჭრილი სანელებლე- ბით	2•10 ⁵	0,001	0,1	–	25
		1•10 ⁵	0,01	1,0	–	25
6.3.3.8.	კულინარული ნაწარმი, მო- ხარშულ-გაყი- ნული პროდუქცია, სწრაფად-გაყი- ნული სადილი- სა და საუზმეულობის თევზის კერძები	2•10 ⁴	0,1	0,1	–	25

6.3.3.9.	ვაკუუმის ქვეშ შეფუთული თერმულად დამუშავებული თევზის პროდუქტები	5•10 ³	1,0	1,0	1,0	25	
6.3.3.10.	მაიონეზი თევზის ბულიონებზე	—	0,01	—	—	25	ობის სოკოები არა უმეტეს 10 კწ ე/გ; საფუარი არა უმეტეს 100 კწ ე/გ

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.3.4.	თევზის ქვირითი და თესლი და მათგან მიღებული პროდუქტები	<p>ტოქსიკური ელემენტები:</p> <p>ტყვია</p> <p>დარიშხანი</p> <p>კადმიუმი</p> <p>ვერცხლისწყალი</p> <p>პესტიციდები:</p> <p>ჰექსაქლორციკლოჰექსანი (a,b,y-იზომერები)</p> <p>დღგ და მისი მეტაბოლიტები</p> <p>პოლიქლორირებული ბიფენილები, რადიონუკლიდები</p>	<p>1,0</p> <p>1,0</p> <p>1,0</p> <p>0,2</p> <p>0,2</p> <p>2,0</p> <p>პ. 6.3.1.-ის მიხედვით</p>	<p>ქვირითისა და თესლის პროდუქტებისათვის,</p> <p>ნელეულის კონტროლი</p> <p>ქვირითისა და თესლის პროდუქტებისათვის ნელეულის კონტროლი</p>

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან-მრ,	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება	შენიშვნები
---------	-------------------	-----------	--	------------

		კწე/გ. არა უმეტეს					
1	2	3	ნჩჯბ (კოლი- ფორმე- ბი)	S. aureus	სულფი- ტმა-რედუ- ცირე- ბელი კლოს- ტრიდი- ები	პათო- გენები, მ.შ. სალმო- ნელები	8
6.3.4.1.	თესლი და ქვირითი იასტიკისა, გაყინული	5•10 ⁴	0,001	0,01	–	25	
6.3.4.2.	კულინარი- ული ნაწარმი, ქვირითის პროდუქტე- ბი: – თერმო- დამუშავე- ბით – მრავალ- კომპონენ- ტიანი კე- რძეები თბური დამუშა- ვების გარეშე შერევის შემდეგ	1•10 ⁴	1,0	1,0	–	25	
6.3.4.3.	თართისე- ბრთა თევზების სიზილალა: – მარცლო- ვანი, პაი- უსის ქი- ლისა	2•10 ⁵	0,1	0,1	–	25	
	– მარცლო- ვანი პასტე- რიზებული	1•10 ⁴	1,0	1,0	1,0	25	ობი სოკოები არა უმეტეს 50 კწე/გ;
	– იასტიკის ნაკლებ	1•10 ³	1,0	1,0	1,0	25	საფუარის სოკოები არა უმეტეს 30 კწე/გ იგივე
		1•10 ⁴	1,0	1,0	1,0	25	იგივე

	მარილიანი, მარილიანი						
6.3.4.4.	ორაგუ- ლისებრთა თევზების მარცვალა სიზილალა (ქილის, კასრის), მ.შ. გაყინული იასტიკის	1•10 ⁴	1,0	1,0	1,0	25	იგივე
6.3.4.5.	სხვა სახის თევზების სიზილალა						
	– ნესვრეტი- ანი ღამა- რილებული	1•10 ⁴	1,0	1,0	1,0	25	ობის სოკოები არა უმეტეს 50კწე/გ; საფუარის სოკოები არა უმეტეს 50კწე/გ
	– ნესვრეტი- ანი დელი- კატესი	1•10 ⁴	0,1	1,0	1,0	25	იგივე
	– მოივას სიზილალა	5•10 ⁴	0,1	1,0	1,0	25	იგივე
	– პასტერი- ზებული იასტიკის	5•10 ³	1,0	1,0	1,0	25	იგივე
	– ნაკლებ მარილიანი, მარილიანი	5•10 ⁴	1,0	1,0	1,0	25	იგივე
	– შებოლილი	5•10 ³	1,0	1,0	–	25	იგივე
	– მზებე გა- მოყვანილი	5•10 ³	1,0	1,0	1,0	25	იგივე
6.3.4.6.	სიზილალა ცილის (შავი, წითელი)	1•10 ⁴	0,1	1,0	0,1	25	იგივე

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებ- ლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.3.5. თევზის ღვიძლი და მისი პროდუქტები
ტოქსიკური ელემენტები:

		ტყვია	1,0	
		კადმიუმი	0,7	
		ვერცხლის წყალი	0,5	
		კალა	200	კონსერვები- სათვის თუნუქის ნაკრებ ტარაში
		ქრომი	0,5	კონსერვებისა- თვის ქრომი- რებულ ტა- რაში
		პესტიცი- დები:		ღვიძლისაგან დამზადებული პროდუქტები- სათვის ნელ- ლეულის კონტროლი
		ჰექსაქლო- რციკლო- ჰექსანი (a,b,γ-იზო- მერები)	1,0	
		დღღ და მისი მეგა- ბოლიტები	3,0	
		პოლიქლო- რირებუ- ლიბიფე- ნილები:	5,0	
		რადიონ უკლიდები:	პ. 6.3.1.-ის მიხედვით	ღვიძლისაგან დამზადებული ნაწარმისათ- ვის ნელლე- ულის კონტროლი
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები*:		
6.3.5.1.	კონსერვები თევზის ღვიძლისაგან			უნდა აკმაყოფილებდეს მოთხოვნებს, რომლებიც წაყენება სამრეწველო სტერილობას „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის.
6.3.6.	თევზის ქონი			ის. თავი „მეთოვანი ნელლეული და ცხიმოვანი პროდუქტები“ პ. 6.7.7.
6.3.7.	სარეწის არათევზეუ- ლი ობიექტები (მო- ლუსკები, კიბოსმაგ- ვარნი, ზღვის წყალ- მცენარეები) და მათი გაღამუშაების პროდუქტები, წყალხმელეთა ქვეწარმავალნი			

_ მოლუსკები, ციბოსმაგვარნი	ტოქსიკური ელემენტები:	
	ტყვია	10,0
	ღარიშხანი	5,0
	კალმიუმი	2,0
	ვერცხლისწყალი	0,2
	სპილენძი	30,0
	თუთია	200,0
_ ზღვის წყალმცენარეები	ტყვია	0,5
	ვერცხლისწყალი	0,1

რადიონუკლიდები:

ცეზიუმი-137	200
სტრონციუმი-90	100

მოლუსკების,
ციბოსმაგვარ-
თა და წყალ-
მცენარეების-
გან მიღებული
პროდუქტე-
ბისათვის
ნედლეულის
კონტროლი
ბ/კგ
იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები*:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშ- ვნები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმები)	S. aur eus	სულფი- ტმარე დუცი- რებელი კლოს- ტრიდი- ები	პათო- გენე- ბი, მ.შ. სალ- მონე- ლები	
1	2	3	4	5	6	7	8

6.3.7.1. ზღვის
უსერხემლოები
ციბორჩხალები,
კრილი და სხვა:
_ ნელი

5•10⁴ 0,01 0,01 - 25

	– გაცივებული, გაყინული	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	–	25		
6.3.7.2.	უმი მიღიები-ნელეული: – კულინარული წარმოებისათვის	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	–	25		
	– საკონსერვო წარმოებისათვის	$1 \cdot 10^5$	0,1	0,1	–	25		
6.3.7.3.	მიდიუმები, ლოკოკინები, სავარცხელა, ცოცხლები	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1	25	ენგერო-კოკები 0,1გ-ში არღაიშ-ვება	
6.3.7.4.	წყალმცენარეები ნელეი	$5 \cdot 10^4$	0,1	–	–	25		
6.3.7.5.	ზღვის კომბოსტო ნელეი	$1 \cdot 10^4$	0,1	–	–	25		
6.3.7.6.	პრესერვები ზღვის სარეწების არათეგმულ ობიექტებისაგან მცენარეულ მეთების, ლაბების, საწებლების დამატებით გარნირით და უგარნიროდ	$2 \cdot 10^5$	0,01	1,0	0,01	25	0,1გ-ში არღაიშ-ვება ობის და საფუარის სოკოები	
6.3.7.7.	პრესერვები მიდისაგან	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	–	25	იგივე	
6.3.7.8.	ზღვის სარეწების არათეგმულ ობიექტების კონსერვები	უნდა აკმაყოფილებდეს მოთხოვნებს, რომლებიც წაყენება სამრეწველო სტერილობას „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის						
6.3.7.9.	ზღვის უხერხემლოები (მშებე გამოყვანილი პროდუქცია)	$2 \cdot 10^4$	1,0	–	1,0	25	ობის და საფუარის სოკოები არა უმეტეს 100კწე/გ	
6.3.7.10	მოსარშულ-გაყინული პროდუქცია: – მეორე თავი							

	კერძები მიდიის ხორცისაგან	2•10 ⁴	0,1	0,1	–	25	
	– კრილის, კიბორჩხალას ხორცი, პასტა „ოკეანე“	5•10 ⁴	1,0	1,0	–	25	
	– ფარშის ნაწარმი (კიბორჩხალას ჯოხები)						
	და სხვა	1•10 ³	1,0	1,0	–	25	
	– მიდიის ხორცი	5•10 ⁴	0,1	1,0	–	25	
6.3.7.11.	ჯემი მღვის კომბოსტოსაგან	5•10 ³	1,0	–	–	25	
6.3.7.12.	მღვის სარეწის გამომშრალი და ცილოვანი არათევზეული ობიექტები:						
	– მიდიის მშრალი ბულიონი, ბულიონის კუბიკები და პასტები, იზოლირებული ცილა	5•10 ⁴	0,1	–	0,01	25	
	– ჰიდროლიზატი მიდიისაგან	5•10 ³	1,0	1,0	–	25	
	– მიდიის ცილა-ნახშირ-წყლოვანი კონცენტრატი	–	1,0	1,0	1,0	25	
6.3.7.13.	პროდუქტები წყალმცენარეებისაგან:						
	– მღვის კომბოსტო გაყინული-გამომშრალი	5•10 ⁴	1,0	–	–	25	ობის სოკოები არა უმეტეს 100კწ/კგ
	– საკვები აგარი, აგაროიდი, ფურცელარინი, ნაგრიუმის ალგინატი საკვები						იხ. თავი „სხვა პროდუქტები“, პ. 6.9.6.2.

- მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები კონსერვებისათვის ღვინდება კონსერვების სანიტარიულ-ტექნიკური კონტროლის ინსტრუქციის შესაბამისად

6.4. მარცვალი (თესლი), საფქვევ-საბურღულე და პურ-ფუნთუშეულის ნაწარმი

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.4.1.	სასურსათო მარცვლეული, მ.შ. ხორბალი, ჭვავი, ტრიტიკალე, შვრია, ქერი, ფეტვი, წიწიბურა, ბრინჯი, სიმინდი, სორგო	გოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კალმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია მიკოტოქსინები: აფლატოქსინი B1 დემოქსინივალენოლი T - 2 ტოქსინი გეარალენონი N – ნიგროსამინები ნდმა-ისა და ნდეა-ის ჯამი ბენზ(ა)პირენი პესტიციდები: ეექსაქლორციკლოპექსანი (a,b,y-იზომერები) დღღ და მისი მეტაბოლიტები ეექსაქლორბენზოლი ვერცხლისწყალორგანული	0,5 0,2 0,1 0,03 10,0 15,0 50,0 0,005 0,7 1,0 0,1 1,0 0,015 0,001 0,5 0,02 0,01 დაუშვებელია	წიწიბურა ხორბალი ქერი ხორბალი, ქერი, სიმინდი სალუდე ალაო ხორბალი

პესტიციდები

2,4-D მჟავა, მისი
მპრილები,
ეთერები

დაუშვებელია

რადიონუკლიდები:

ცემიუმ-137

80

ბკ/კგ

სტრონციუმ-90

140

ბკ/კგ

მავნე მინარევები:

%-ში არა
უმეტესი

ჭვავის რქა

0,05

მწარა მცოცავი,
სოფორა
მელაკულის,
თერმოფისისი
ლანცეტური
(ერთობლიობაში)
ყვავის ფრჩხილა
ნაირფეროვანი

0,1

ჭვავი,
სორბალი

ბანლიანი-სანაყო-
ფო ჰელიოტროპი

0,1

ჭვავი,
სორბალი

ტრიქოდესმა
ჭალარა

დაუშვებელია

ჭვავი

გუდაფშუტა
მარცვალი

10,0

სორბალი

ფუზარიოზული
მარცვალი

1,0

ჭვავი,
სორბალი,
ქერი

მარცვლები
შეფერილობით
ვარდისფერი
ხასხასა

3,0

ჭვავი

ყვითელ-მწვანე
ფლუორესცენციის
მქონე მარცვლები
პურის მარაგის
მავნებლებით
(მწერებითა და
ტკიპებით)
დაბინძურება

0,1

სიმინდი

15,0

დაბინძურე-
ბის ჯამური
სიმკვრივე
(დჯს) ეკმ/კგ
ყველა
მარცვ-
ლეულისა და
ბურ-
ღულეულისა-
თვის

6.4.2. პარკოსნების თესლი,

ტოქსიკური

მ.შ. ბარდა, ლობიო,
ცულისპირა, უგრეხელი,
მუხუდო, სოია

ელემენტები:

ტყვია	0,5
ღარიშხანი	0,3
კაღმიუმი	0,1
ვერცხლისწყალი	0,02
სპილენძი	10,0
თუთია	50,0

მიკოტოქსინები:

ალფატოქსინი B ₁	0,005
----------------------------	-------

პესტიციდები:

ეექსაქლორციკლო- ჰექსანი (a,b,y-იზომერები) დღგ და მისი მეგაბოლიგები სინდიორგანული პესტიციდები 2,4-D მჟავა, მისი მარილები, ეთერები	0,5 0,05 დაუშვებელია დაუშვებელია
---	---

**რადიონუკლიდ-
ები:**

ცეზიუმ-137	60	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	100	ბკ/კგ

6.4.3 ბურღული, ქუმელი,
ფანგელა

**ტოქსიკური
ელემენტები:**

ტყვია	0,5	
ღარიშხანი	0,2	
კაღმიუმი	0,1	
ვერცხლისწყალი	0,03	
სპილენძი	10,0	
	15,0	წიწიბურა
თუთია	50,0	

მიკოტოქსინები:

აფლატოქსინი B1	0,005	
დემოქსინივალენოლი	0,7	ხორბლისა
T-2 ტოქსინი	1,0	ქერისა
0,1		
გეარალენონი	1,0	ხორბლისა, სიმინდისა, ქერისა

1	2	3	4	5
		პესტიციდები:	პ. 6.4.1. მიხედვით	ნელელულის კონტროლი

რადიონუკლიდები:

ცეზიუმ-137	60	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	100	იგივე

მაგნეზ მინარეგები:

პურეულის მარაგის გაჭუჭყიანება
მაგნეზლებით (მწერები, ტკიპები) დაუშვებელია

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ) რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩზბ (კოლიფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელა	B. cereus	ობის სოკოები კწე/გ, არა უმეტეს	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.4.3.1.	ბურღული, რომელიც არ მოითხოვს ხარშვას (თბური გამომშრობის საკვები კონცენტრატი)	5•10 ³	0,01	25	0,1	50	
6.4.3.2.	ჩხირებისაგან ბურღულეული						

		განული პესტიციდები 2,4- მქაჟა, მისი მარილები და ეთერები	დაუშვებელია	
		რადიონუკლიდები:	დაუშვებელია	
		ცემიუმ-137	60	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	100	იგივე
		მაგნე მინარეგები:		
		პურეულს მარაგის გაჭუჭყიანება მაგნეზ- ლებით (მწერებით, ტკიპებით	დაუშვებელია	
6.4.5.	მაკარონის ნაწარმი*	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,5	
		დარიშხანი	0,2	
		კალმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,02	
		სპილენძი	10,0	
		თუთია	50,0	
		მიკოტოქსინები, პესტიციდები:	პ. 6.4.4.-ის მიხედვით	ნელელულის კონტროლი
		რადიონუკლიდები:		
		ცემიუმი-137	60	ბკ/კგ
		სტრონციუმი-90	80	იგივე
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
		პათოგენური მიკროორგანიზმები, მ.შ. სალმონელეები	25	პროდუქტის მასა(გ), რომელშიც დაუშვებელია; იმპორტით შემოსული პრო- დუქციისათვის ყოველ პარტიაში, რომელიც შეიცავს კვერცხის კომპონენტს
6.4.6.	საკვები ქაგო (ხორბლის,	იხ. თავი „სხვა პროდუქტები“, პ. 6.9.5.		

6.4.7.	ჭვავის) პური, ფუნთუშეული და ერბოზელილი ნაწარმი*	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,35	
		ღარიშხანი	0,15	
		კაღმიუმი	0,07	
		ვერცხლისწყალი	0,015	
		სპილენძი	7,0	
		თუთია	35,0	
		მიკოტოქსინები, პესტიციდები:	პ. 6.4.4.-ის მიხედვით	ნელლეუ- ლის კონტროლი
		რადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმ-137	40	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	70	იგივე
6.4.8.	ბლითის, ორცხობილას ნაწარმი, პურის ჯოხები, საკნატუნოები და სხვა	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია		
		ღარიშხანი	0,5	
		კაღმიუმი	0,2	
		ვერცხლისწყალი	0,1	
		სპილენძი	0,02	
		თუთია	10,0	
			50,0	
		მიკოტოქსინები, პესტიციდები	პ. 6.4.4.-ის მიხედვით	ნელლეუ- ლის კონ- ტროლი
		რადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმ-137	50	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	80	იგივე
6.4.9.	ფქვილის საკონდიტრო ნაწარმი	იხ. თავინ „შაქარი და საკონდიტრო ნაწარმი“ პ. 6.5.5.		

* ნაწარმებისათვის, რომლებსაც დამატებული აქვს არამარცვლოვანი კვებითი ინგრედიენტები, უსაფრთხოების მაჩვენებლები ღვინდება ძირითადი კომპონენტის(ების), როგორც მასური წილის, ასევე ნორმირებადი კონტამინანტების დასაშვები სიდიდეების მიხედვით.

6.5. შაქარი და საკონდიტრო ნაწარმი

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.5.1.	შაქარი	გოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კალმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი პესტიციდები: ეექსაქლორციკლოპექსანი (a,b,y-იზომერები) დღ და მისი მეტაბოლიტები რადიონუკლიდები: ცეზიუმ-137 სტრონციუმ-90	 0,5 1,0 0,05 0,01 2,0 0,005 0,005 140 100	 ბკ/კგ იგივე
6.5.2.	შაქრიანი საკონდიტრო ნაწარმი: კარა-მელი, კანფეტები მოჭიქურებული, და მოუჭიქურებული, პომადური, შედღვებილი, გრილაჟისა, პრალინეს, მარცი-პანიანი, ხილ-კენკროვანი, ირისი, ჰალვა, პასტილა, ბეფირი, მარმელადი, ქელესებრი ნაწარმი	გოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კალმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია მიკოტოქსინები:	1,0 1,0 0,1 0,01 15,0 30,0	კონტროლი

აფლატოქსინი B₁

0,005

ნელ-ლეულის
მიხედვით მხო-
ლოდ იმ
ნაწარმისა,
რომელშიც
კაკალი ან
თხილია

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

პესტიციდები*:

ნელ-ლეულის
კონტროლი

რადიონუკლიდები:

ცემიუმ-137

140

ბკ/კგ

სტრონციუმ-90

100

იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები**:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ კწ/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		საფუა რის სოკო- ები კწ/გ, არა უმეტ- ეს	ობის სოკო- ები კწ/გ, არა უმეტ- ეს	შე ნშ ვნ ები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმები)	პათო- გენები, მ.შ. სალმო- ნელები			
1	2	3	4	5	6	7	8
6.5.2.1.	კანფეტი მოჭიქურებუ- ლი:						
	– პომადური, რძის	5•10 ³	1,0	25	10	50	
	– პრალინეს საფუძველზე, პრალინეს გი- პისა, საკონ- დიგრო ცხიმოვანი	1•10 ⁴	0,01	25	50	100	
6.5.2.2.	კანფეტი მოჭიქურებული კორპუსიანი:						
	– პომადური, ხილის, მარ- ციპანიანი, გრილაჟის	1•10 ⁴	1,0	25	50	50	
	– შეღვევილ- რძიანი	5•10 ⁵	0,1	25	50	50	
	– კრემისა პრალინეს,						

	ფუტეზე, პრალინეს ტიპისა	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	50	100	
6.5.2.3.	ყველა დასახელების ღრაქე	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50	
6.5.2.4.	კარამელი:						
	– ყინულკარამელისა, პომადურგულიანი, ლიქიორიანი, ხილ-კენკრეულისა, შედღვებილი	$5 \cdot 10^2$	1,0	25	50	50	
	– ნიგვზისგულიანი, შოკოლადნი გვზიანი	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	50	
6.5.2.5.	ირისი(ყველა სახისა)	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	10	10	
6.5.2.6.	საღეჭი რეზინი შაქრიანი, ქსილიტიანი და სხვ.	$5 \cdot 10^2$	1,0	25	50	50	S. au re us 0,1 გ-ში დაუშვებელია
6.5.2.7.	ჰალვა:						
	– მოჭიქურებული	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	50	50	
	– არამოჭიქული	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	50	50	
6.5.2.8.	პასტილა-მარმელადის ნაწარმი:						
	– პასტილა, ზეფირი მოუჭიქურებელი	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	50	100	
	– პასტილა, ზეფირი მოჭიქურებელი	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	50	
	– მარმელადი მოჭიქურებელი	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	50	
6.5.2.9.	აღმოსავლური						

ტკბილეულობა:					
– რბილი					
კანფეტის ტიპისა	5•10 ³	0,1	25	100	100
– კოსჰალვა	5•10 ²	0,1	25	50	100
– თილა	5•10 ³	0,1	25	50	100
– შერბეთი	5•10 ³	0,1	25	200	100
– რახათლუხუმი	1•10 ⁴	0,01	25	–	100

6.5.2.10. კარამელის ტიპის აღმოსავლური ტკბილეულობა:

– მოხალული ნიგოზი, თხილი	1•10 ³	1,0	25	50	50
– გოზინაყი	5•10 ³	0,1	25	50	50

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.5.3. შაქრიანი საკონდიტრო ნაწარმი: შოკოლადი და მისი ნაწარმი

ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია

1,0

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

დარიშხანი

1,0

კადმიუმი

0,5

ვერცხლისწყალი

0,1

სპილენძი

50,0

თუთია

70,0

მიკოტოქსინები: აულაგოქსინები B₁

0,005

ნედლეულის კონტროლი

რადიონუკლიდები (პესტიციდები*)

პ. 6.5.1.-ის მიხედვით

ნედლეულის კონტროლი იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:**

	მაფანმრ,	პროდუქტის მასა (გ),	საფუა	ობის	შენ
--	----------	---------------------	-------	------	-----

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	კწ/გ, არა უმეტეს	რომელშიც არ დაიშვება		რის სოკო-ები კწ/გ, არა უმეტეს	სოკო-ები კწ/გ, არა უმეტეს	შენიშვნები
			ნჩზ (კოლი-ფორმები)	პათოგენები, მ.შ. სალმონელა			
1	2	3	4	5	6	7	8

6.5.3.1. შოკოლადი:

_ჩვეულებრივი და სადესერტო უღანამაგო
_ჩვეულებრივი და სადესერტო დამატებებით

1•10⁴

0,1

25

50

50

5•10⁴

0,1

25

50

100

_ შიგთავსით და „ასორტის“ ტიპის კანფეტი

5•10⁴

0,1

25

50

100

6.5.3.2.

კრემები, პასტები:
_ რძე-შოკოლადისა

5•10³

0,01

25

50

100

S.aureus
0,1გ-ში
დაუშვებელია

_ შოკოლადისა

5•10⁴

0,01

25

100

100

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.5.4.

კაკაოს მარცვალი და კაკაოს პროდუქტები

გოქსიკური ელემენტები:

ტყვია

1,0

დარიშხანი	1,0	
კაღმიუმი	0,5	
ვერცხლისწყალი	0,1	
სპილენძი	50,0	
თუთია	70,0	
მიკოტოქსინები:		კაკაოს პროდუქტები ნელეულის კონტროლი
აფლატოქსინი B ₁	0,005	
პესტიციდები:		იგივე
ჰექსაქლორციკლო-ჰექსანი (a,b,y - იზომერები)	0,5	
დღგ და მისი მეტაბოლიტები	0,15	
რადიონუკლიდები		
ცეზიუმ-137	100	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	80	იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:**

ინდექსი	პროდუქტების დასახელება	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		საფუარსოკობი კწე/გ, არა უმეტეს	ობის სოკოები კწე/გ, არა უმეტეს	შენშენები
			ნჩზბ (კოლიფორმები)	პათოგენები, მ.შ. სალმონელა			
1	2	3	4	5	6	7	8
6.5.4.1.	კაკაოს ფხვნილი – სასაქონლო – ნაწარმი	1•10 ⁵	0,01	25	100	100	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

6.5.5.1. გორგები
და
ტკბილღვე-
მელა
ბისკევი-
ტისა,
ფენო-ვანი,
ფხვიერი,,
ჰაეროვანი,

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

ნაფხვიერი
მორთული:
– ნაღებისა

5•10⁴

0,01

0,01

25

100*

50*

*განი-
საზღვ
რება
მარგა
რინის
გამო
ყენე
ბისას

– ცილა
შედღვე-
ბილი,
სუფლეს
ტიპისა

1•10⁴

0,01

0,01

25

50

100

ხილკენკ-
როვანი,
პომადური

1•10⁴

0,01

0,1

25

50

100

– შოკოლა-
დით მოჭი-
ქურებული

1•10⁴

0,01

0,1

25

50

100

– „კარტო-
ფილის“
ტიპის

5•10⁴

0,01

0,1

25

50

100

– მოხარმუ-
ლი
კრემიანი

1•10⁴

0,01

1,0

25

–

–

– ხაჭო-
ნაღების
გულიანი

5•10⁴

0,01

0,1

25

–

–

6.5.5.2. ვაფლის
ტორტები:

– ცხიმისა

5•10³

0,1

–

25

50

50

	– პრალინესი, შოკოლადნიგვზის (თხილის) გულიანი	5•10 ⁴	0,01	–	25	50	50
6.5.5.3.	ტორტები და ტკბილ ღვეზელები ქსილიტიანი (სორბიტიანი) დიეტური კვებისათვის	5•10 ³	0,1	1,0	50	50	10
6.5.5.4.	ბისკვიტის რულეტები: – ნაღებისა	5•10 ⁴	0,01	0,1	25	50	100
	– ხილისა, ყაყაჩოსი, ცუკატიანი, კაკლისა და სხვ. გულიანი	1•10 ⁴	1,0	1,0	25	50	100
6.5.5.5.	კექსები: – ფქვილი, შაქრიანი – მოჭიქურებული პრალინესი, კაკლიანი, ცუკატიანი, ხილით გაყენთილი	5•10 ³ 5•10 ³	0,1 0,1	– –	25 25	50 50	50 100
6.5.5.6.	კექსები და რულეტები ვაკუუმინი შეფუთვისა	5•10 ³	0,1	0,1	25	50	100
6.5.5.7.	ვაფლი – უბულო, ხილის გულიანი, პომადური	5•10 ³	0,1	–	25	50	100

	– ნიგოზ (თხილ)- პრალინეს გულიანი შოკო- ლადის ჭიქურით მოჭიქურე- ბული	5•10 ⁴	0,01	–	25	50	100
6.5.5.8.	თაფლაკვე- რი, კვერები: – უგულო	2,5•10 ³	1,0	–	25	50	50
	– გულიანი	5•10 ³	0,1	–	25	50	50
6.5.5.9.	ნამცხვარი: – შაქრისა, შოკოლა- დის ჭიქუ- რიანი, ერბოზე- ლილი ყველა სახისა და სხვ. – კრემის ფენიანი, გულიანი, – გალეტი, კრეკერი	1•10 ⁴	0,1	–	25	50	100
		1•10 ⁴	0,1	0,1	25	50	100
		1•10 ³	1,0	–	25	–	100
6.5.5.10	ფქვილის აღმოსავლუ- რი ტკბილე- ულობა: – ბისკვიტი დარიჩინი- ანი – ზემელახი – კურაბიე – რულეტი და მილა- კები ნიგ- ვზიანი – შაქარლუქ- უმი, შაქა- რჩურეკი	5•10 ²	1,0	–	25	50	50
		5•10 ³	1,0	–	25	50	50
		5•10 ²	1,0	–	25	50	50
		1•10 ³	1,0	–	25	50	50
		5•10 ²	1,0	–	25	50	50

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.5.6.	თაფლი	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	1,0	
		ღარიშხანი	0,5	
		კალმიუმი	0,05	
		ოქსიმეთილფურ-ფუროლი პესტიციდები:	80	
		ჰექსაქლორციკლო-ჰექსანი (a,b,y-იზომერები)	0,005	
		დღგ და მისი მეტაბოლიტები	0,005	
		რადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმ-137	100	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	80	იგივე

* ჰექსაქლორციკლოჰექსანისა (a,b,y-იზომერები) და დღგ-ს და მისი მეტაბოლიტების ზღვრულ ღონეებს ითვლიან ნელელულის ძირითადი სახის(ეების) მიხედვით, როგორც მასური წილის, ასევე სანორმირებელი პესტიციდების ზღვრული ღონეების მიხედვით.

** აღნიშნული ნორმატივები საფუარსა და ობის სოკოებზე ნორმატიულ ლოკუმენტაციაში შეაქვთ მისი გადასინჯვისას.

6.6. ხილბოსტნეულის პროდუქცია

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.6.1.	ნელი და ახლად გაყინული ბოსტნეული, კარტოფილი, ბადჩეული ხილი, კენკრა, სოკო	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,5	ხილი კენკრეული
		ღარიშხანი	0,4	
			0,2	

	0,5	სოკო
კადმიუმი	0,03	
	0,1	სოკო
ვერცხლისწყალი	0,02	
	0,05	სოკო
სპილენძი	5,0	
	10,0	სოკო
თუთია	10,0	
	20,0	სოკო
ნიგრავები:		
_ კარტოფილი	25	
_ კომბოსტო თავხვე-ლი:		
_ აღრეული (1 სექტემბრამდე	900	
_ საგვიანო	500	
_ სტაფილო:		
_ აღრეული (1 სექტემბრამდე	400	
_ საგვიანო	250	
_ პომიდორი	150	
	300	დახურული გრუნტი
_ კიტრი	150	
	400	დახურული გრუნტი
_ ჭარხალი სუფრისა	1400	
_ ხახვი თავიანი	80	
_ ხახვიპერო	600	
	800	დახურული გრუნტი
_ ბოსტნეული ფოთ-ლოვანი (სალათები,	2000	
		* შემოგანილი სახელმწიფო

ისპანახი, მკაუნა, კომ-ბოსგო სასალათე, ოხ-რახუში, ნიახური, ქინძი, კამა და ა.შ. _ წიწაკა ტკბილი	200	შე-სყიდვის წესით 1 იენისამდე
	400	დახურული გრუნტი
_ ყაბაყი	400	
_ სამამთრო	60	
_ ნესვი	90	

პესტიციდები:

ჰექსაქლორცი- კლოჰექსანი (a,b,γ-იზომერები)	0,1	კარგოფილი, მწვანე ბარდა, შაქრის ჭარხალი
	0,5	ბოსგნეული, ბაღჩეული, სოკო
	0,05	ხილი, კენკრეული, ყურძენი
დღგ და მისი მეგაბოლიტები	0,1	

**რადიონუკლი-
დები:**

_ კარგოფილი	ცეზიუმ-137	320	ბკ/კგ
	სტრონციუმ-90	60	იგივე
_ ბოსგნეული, ბაღჩეული	ცეზიუმ-137	130	იგივე
	სტრონციუმ-90	50	იგივე
_ ხილი, კენკრე- ული, ყურძენი	ცეზიუმ-137	40	იგივე
	სტრონციუმ-90	50	იგივე
_ სოკო	ცეზიუმ-137	500	იგივე
	სტრონციუმ-90	50	იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტუ- ბის ჯგუფი	მაფანმრ კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება	საფუარ ის სო- კოები	ობის სოკო- ები	შენშენ- ები
---------	---------------------------	---------------------------------	--	---------------------------	----------------------	----------------

					კწე/ბ არა უმეტეს	კწე/ბ არა უმეტეს	
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმე- ბი)	პათოგენე- ბი მ.შ. სალმონე- ლები			
1	2	3	4	5	6		8

6.6.1.1.

ბოსგნეული
და კარგო-
ფილი ახალი,
ახლად გა-
ყინული და
მათი გადამუ-
შავების
პროდუქტები:

–
ბოსგნეული
ახალი, მთ-
ლიანი
გათუთქული,
სწრაფად
გაყინული

$1 \cdot 10^4$

1,0

25

$1 \cdot 10^2$

$1 \cdot 10^2$

–
ბოსგნეული
ახალი მთ-
ლიანი,
გათუთქავი,
სწრაფად
გაყინული

$1 \cdot 10^5$

0,01

25

$5 \cdot 10^2$

$5 \cdot 10^2$

–
ბოსგნეული
მწვანე და
ფოთლოვანი,
სწრაფად გა-
ყინული

$5 \cdot 10^5$

0,01

25

$5 \cdot 10^2$

$5 \cdot 10^2$

– კარგოფი-
ლის ნახე-
ვარფაბრი-
კატები სწრა-
ფად გაყინუ-
ლი (კარგო-
ფილი გარ-
ნირისათვის,
კატლეტი,
გუფთა და
სხვ.)

$5 \cdot 10^4$

0,01

25

$1 \cdot 10^3$

–

– სალათები
და ნარევები
გათუთქული
ბოსგნეული-

$5 \cdot 10^4$

0,1

25

$1 \cdot 10^2$

$1 \cdot 10^2$

	სა, სწრაფად გაყინული						დაუშვებ ელია 1გ-ში სულფი- ტმარე- ლუცი- რებელი კლოს- ტრი- დიები
	– ბოსტნეულის ნახევარფაბ- რიკატები, პიურესებრი, სწრაფად გაყინული	5•10 ⁴	0,1	25	–	–	
6.6.1.2.	– კატლეტი ბოსტნეული- სა სწრაფად გაყინული ხილი, კენკრა, ყურძენი სწრაფად გაყინული და მათი გადაბეშავე- ბის პროდუქ- ტები:	1•10 ⁵	1,0	25	1•10 ³	–	
	– თესლოვანი და კურკო- ვანის გლუკოზდა- პირიანი ნაყოფი სწრაფად გაყინული	5•10 ⁴	0,1	25	2•10 ²	1•10 ³	
	– მოფიჭული კურკოვანე- ბის ნაყოფი სწრაფად გა- ყინული	5•10 ⁵	0,1	25	5•10 ²	1•10 ³	
	– ნელი კენკროვანე- ბი ვაკუუმი- ანი შეფუთ- ვისა და სწ- რაფად გაყინული, მთლიანი კენკროვანე- ბი გახეხილი ან დაქუცმა- ცებული, სწრაფად გაყინული	5•10 ⁴	0,1	25	2•10 ²	5•10 ²	
		1•10 ⁵	0,01	25	5•10 ²	1•10 ²	

– კურკოვან-
კენკროვანი
სადესერტო
კერძები
სწრაფად
გაყინული

1 . 10³

1,0

25

1•102*

1•102*

*საფუე
რისა და
ობის
სოკოე-
ბის რა-
ოდენო-
ბათა
ჯამი

კურკოვან-
კენკროვანი
სადესერტო
ნახევარფაბ-
რიკატები

1 . 10⁵

0,1

25

1•103*

1•103*

*იგივე

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.6.2

ხმელი ბოსტნეული,
კარტოფილი, ხილი,
კენკროვანები, სოკო

ტოქსიკური
ელემენტები,
ნიტრატები, პესტიციდები:

პ. 6.6.1.-ის
მიხედვით

ითვლიან
საწყის
პროდუქტებზე
მშრალი
ნივთიერებე-
ბით
ნედლეულსა
და საბოლოო
პროდუქტში;
ნედლეულის
კონტროლი

რადიონუკლიდები

– კარტოფილი

ცეზიუმ-137
სტრონციუმ-90

1200
240

ბ/კგ
იგივე

– ბოსტნეული, ბალჩეუ-
ლი

ცეზიუმ-137
სტრონციუმ-90

600
240

იგივე
იგივე

– ხილი, კენკრეული,
ყურძენი

ცეზიუმ-137
სტრონციუმ-90

200
240

იგივე
იგივე

– სოკო

ცეზიუმ-137
სტრონციუმ-90

2500
250

იგივე
იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება	ობის სოკოები კწე/გ, არა	შენიშვნები
---------	-------------------	---------------------------	--	-------------------------	------------

					უმეტეს	
1	2	3	4	5	6	7
6.6.2.1.	სმელი ბოსტნეული და კარტოფილი _ ბოსტნეული სმელი, გაშრობამდე გა- უთუთქავი	5•10 ⁵	0,01	25	5•10 ²	B.Cereus- 1•10 ³ kwe/g ara umetes
	_ მშრალი კარტოფილის პიურე	5•10 ⁴	0,1	25	5•10 ²	
	_ მშრალი კარტოფილი და სხვა ძირხვენები გაშრობამდე გათუთქული	2•10 ⁴	0,01	25	5•10 ²	
6.6.2.2.	_ ჩიუსი კარტოფილისა ჩირი და კენ- კროვანები: _ ხილი და კენკროვანი (ჩირი)	1•10 ³	0,1	25	—	
	_ ხილი და კენკრა, ხილკენკროვა ნის პიურე	5•10 ⁴	0,1	25	100	
	სუბლიმაციური შრობისა _ ცუკატები	5•10 ³	1,0	25	50	საფუარის სოკოები 5•10 ² კწე/გ არა უმეტეს
6.6.2.3.	სოკო გამხმარი	5•10 ⁵	0,001	25	5•10 ²	50 კწე/გ
6.6.2.4.	საკვები კონცენტრატები: _ ბოსტნეულისა და ხილის დესერტი	5•10 ³	1,0	25	100	S.aureus

(თბური შრობისა)

1გ-სა და B.cereus 0,1გ-ში არ დაიშვება

_ ბოსტნეულის ფხვნილი (სუბლიმაციური შრობისა)

5•10⁴ 0,01 25 100

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.6.3.	კონსერვები ბოსტნეულის, ხილის, კენკრისა	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,5	
			0,4	ხილი,
			1,0	კენკროვანი თუნუქის ტარაში
		ღარიშხანი	0,2	
		კადმიუმი	0,03	
			0,05	თუნუქის ტარაში
		ვერცხლისწყალი	0,02	
		სპილენძი	5,0	
		თუთია	10,0	
		კალა	200	თუნუქის ტარაში
		ქრომი	0,5	ქრომირებულ ტარაში
		მიკოტოქსინები:		
		პაგულინი	0,05	ვაშლის, გომბაცის, ქაყვისა
		ნიტრატები, პესტიციდები, რადიონუკლიდები:	პ. 6.6.1.-ის მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები*:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მოთხოვნები
1	2	3
6.6.3.1.	ბოსტნეულის კონსერვები სავსე, pH –ით 4,2 და მეტი რაოდენობა, დამზადებულია მქავის დანამატების გარეშე, არაკონცენტრირებული გომაცროდუქტები; გარგრის, პაგმის, მსხლის კონსერვები, pH –ით 3,8 და მეტი, დამზადებული მქავას დანამატების გარეშე	უნდა აკმაყოფილებდეს საწარმოო სტერილობის მოთხოვნებს „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის
6.6.3.2.	ბოსტნეულის კონსერვანტები პასტერიზებული და დამზადებულია კონსერვანტებით, რომელთა pH-ია 3,7-4,2 (მქავას დანამატებით)	უნდა აკმაყოფილებდეს საწარმოო სტერილობის მოთხოვნებს „გ“ ჯგუფის კონსერვებისათვის
6.6.3.3.	კონსერვები ბოსტნეულის (pH 3,7 ნაკლები), ხილისა და ხილკენკრეულის (pH 3,7 და ნაკლები), პასტერიზებული და დამზადებულია კონსერვანტებით, აგრეთვე კონსერვირებული სორქინის მქავათი pH –ით 4,0-ზე ნაკლები; კონსერვები გარგრის, აგმისა და მსხლის pH 3,8 და ნაკლები (მქავას დანამატებით)	უნდა აკმაყოფილებდეს საწარმოო სტერილობის მოთხოვნებს „დ“ ჯგუფის კონსერვებისათვის

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.6.4.	სოკოს კონსერვები	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,5	
			1,0	თუნუქის გარაში
		დარიშხანი	0,5	
		კადმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,05	
		სპილენძი	10,0	
		თუთია	20,0	
		კალა	200,0	თუნუქის გარაში
		ქრომი	0,5	ქრომირებულ გარაში
		პესტიციდები,		

		რადიონუკლიდები	პ. 6.6.1.-ის მიხედვით	ნედლეულის კონტროლი
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:	უნდა აკმაყოფილებდეს საწარმოო სტერილობის მოთხოვნებს „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის (ნატურალური სოკოებისაგან) ან „გ“ ჯგუფის კონსერვებისათვის (სოკოს მწნილისაგან)	
6.6.5.	წვენები, სასმელები, ბოსტნეულის კონცენტრატები, ხილის, კენკრის(კონსერვირებული) წვენები	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,5	ბოსტნეული
			0,4	ხილი, კენკრეული,
			1,0	თუნუქის გარაში
		ღარიშხანი	0,2	
		კადმიუმი	0,03	
			0,05	თუნუქის გარაში
		ვერცხლისწყალი	0,02	
		სპილენძი	5,0	
		თუთია	10,0	
		კალა	200,0	თუნუქის გარაში
		ქრომი	0,5	ქრომირებულ გარაში
	_ სასმელები	ტყვია	0,3	
		ღარიშხანი	0,1	
		კადმიუმი	0,03	
		ვერცხლისწყალი	0,005	
		სპილენძი	3,0	
		თუთია	10,0	
	_ კონცენტრატები		პ. 6.6.1.-ის მიხედვით	გათვლილი საწყის პროდუქტებზე მშრალი ნივთი-ერებებით ნედლეულსა და საბოლოო

– წვენები, სასმელები, კონცენტრატები	მიკოტოქსინები: პატულინი	0,05	პროდუქტში ვაშლის, ტომატის, ქაყვის
– წვენები, სასმელები, კონცენტრატები	ნიტრატები, პესტიციდები	პ. 6.6.1.-ის მიხედვით	კონტროლი ნელ- ლეულის მიხედვით სასმელებისა და კონცენტრატებისათვის გათვლით საწყის პროდუქტზე მშრალი ნივთიერებებით ნელლეულსა და საბოლოო პროდუქტებში
რადიონუკლიდები:			
– წვენები, სასმელები – კონცენტრატები	ცეზიუმ-137 სტრონციუმ-90	პ. 6.6.6.-ის მიხედვით 1200 240	 ბკ/კგ იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები*:

ინდექსი 1	პროდუქტების ჯგუფი 2	მოთხოვნები 3
6.6.5.1.	ბოსტნეულის წვენები კონსერვირებული, pH –ით 4,2 და მეტი, დამზადებულ მქვას დანამატების გარეშე, ტომატის საწებელი დაკონსერვებული	უნდა აკმაყოფილებდეს საწარმოო სტერილობის მოთხოვნებს „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის
6.6.5.2.	კონცენტრირებული ტომატ პროდუქტები, რომლებიც შეიცავენ მშრალ ნივთიერებას 12% და მეტს (ტომატის პასტა, ტომატის საწებლები)	უნდა აკმაყოფილებდეს საწარმოო სტერილობის მოთხოვნებს „ბ“ ჯგუფის კონსერვებისათვის („ბ“ ქვეჯგუფი) ობის სოკოების შემცველობა ჰოვარდის მიხედვით- არა უმეტეს 40%-ისა მხედველობის არეში
6.6.5.3.	ბოსტნეულის წვენები, პასტერიზაციის წესით დაკონსერვებული, დამზადებული კონსერვანტების გამოყენებით, 3,7-4,2 pH-ის მქონე (მქვას დანამატებით)	უნდა აკმაყოფილებდეს საწარმოო სტერილობის მოთხოვნებს „ბ“ ჯგუფის კონსერვებისათვის
6.6.5.4.	წვევები რომელთა pH 3,7-ზე ეაკლებია: ბოსტნეულის, ხილის (ციტრუსებიდან), ხილკენკროვანი, ათ შორის შაქრით, ნაგურალური რბილობიანი, კონცენტრირებული, პასტერიზებული, დამზადებულია კონსერვანტებით და აგრეთვე კონსერვირებული pH 4-ზე ნაკლები, სორბინის მქაჯათი; ვარვარის, აქტმისა და მსხალის კონსერვიებული	უნდა აკმაყოფილებდეს საწარმოო სტერილობის მოთხოვნებს „გ“ ჯგუფის კონსერვებისათვის

წვევები, pH 3,8-ზე ეაკლები, მკვას
დანამატებიანი

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ კწკ/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		საფუ არის სოკო- ები კწკ/გ, არა უმე- ტეს	ობის სოკო- ები კწკ/გ, არა უმე- ტეს	შენშე ნები
1	2	3	4	5	6	7	8

6.6.5.5. წვევებ და სასმ-
ელები ხილკენკ-
როვანი პასტერი-
ზებული, გაზიანი
3,7-ზე ნაკლები
ნახშირორჟანის
pH ქონე

50 1•103 – 1,0 5,0

არ
დაიშ-
ვება 1
სმ3-ში
რძემკა-
ვა მიკ-
როლორ-
განი-
ზმები

6.6.5.6. კონცენტრატები
ხილის, ხილკენ-
კროვანისა და
კენკროვანების
წვევები საწარ-
მოთ გა-
დამუშავებისათ-
ვის:

– პასტერიზებული უნდა აკმაყოფილებდეს საწარმოო სტერილობის მოთხოვნებს „ღ“
ჯგუფის კონსერვებისათვის

– არაპასტერიზებ
ულები, მ.შ. სწრა-
ფად გაყინუ
ლი

5•103 1,0 25 2•103* 5•102

* კწ
კ/გ
არა
უმე
ტეს

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.6.6. ჯემები, მურაბები, გოქსიკური

კონფიტიურები,
ხილფაფა,
სიროფები, ხილი და
კენკრა, გახეხილი
შაქრით და სხვა
ხილკენკროვანი
კონცენტრატები
შაქრიანი

ელემენტები:

ტყვია	0,5
	1,0
ღარიშხანი	1,0
კაღმიუმი	0,05
ვერცხლისწყალი	0,02
სპილენძი	5,0
თუთია	10,0
კალა	200,0

თუნუქის ტარაში

ქრომი 0,5

თუნუქის ტარაში
ქრომირებულ
ტარაში
ნელლეულის
კონტროლი

**ნიტრატები და
პესტიციდები**:**

მიკოტოქსინები:

პატულინი 0,05

ვაშლის, ქაცვისა

**რადიონუკლი-
დები:**

ცეზიუმ-137 80 ბკ/კგ

სგრონიციუმ-90 70 იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები*:

ინდექსი	პროდუქტუ- ბის ჯგუფი	მაფანმრ კწ/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		საფუარ ის სოკო- ები კწ/გ, არა უმეტეს	ობის სოკო- ები კწ/გ, არა უმეტე ს	შენშენ- ები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმე- ბი)	პათოგე მ.შ. სალ- მონე- ლები			
1	2	3	4	5	6	7	8

6.6.6.1. არასტერი-

ლიბებული
სხვადასხვა
გარაში 5•10³ 1,0 25 50 50

6.6.6.2. გამომუშავებ

- ული კონ- სერვანტე- ბითა და (ან) სხვადასხვა სახის თბოფიზიკუ- რი ზემოქ- მელებით უნდა აკმაყოფილებდეს საწარმოო სტერილობის მოთხოვნებს „დ“ ჯგუფის კონსერვებისათვის

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.6.7.	ბოსტნეული და ხილი, სოკოს მწნილი, მარინადი, დამწნი- ლებული, დამბალი	გოქსიკური ელემენტები: ნიტრატები, პესტიციდები რადიონუკლიდები	პ. 6.6.1.-ის მიხედვით	ნელეულის კონტროლი
--------	--	---	-----------------------	-------------------

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	პროდუქტების მასა(გ), რომელშიც არ დაიშვება
		მემოფილური სულფიტმა-რედუცირ- ებელი კლოსტრიდიები

6.6.7.1.	ბოსტნეული დამწნილებული და დამარილებული (კომბოსტო, კიტრი, პომიდორი და ა.შ.) უშუ- ალოდ მოხმარებისათვის, ხილი დამბალი და დამქავებული, მათ შორის ბაღჩეული	-	25
----------	---	---	----

6.6.7.2.	სოკოს მწნილი, კასრებში მარინადში ჩადებული	0,1	25
----------	---	-----	----

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.6.8.	სუნელები და სანელებლები სუფრისა, (ხმელი)	გოქსიკური ელემენტები::		
--------	--	------------------------	--	--

1	2	3	4	5
		ტყვია	5,0	
		ღარიშხანი	5,0	
		კადმიუმი	0,2	
		რადიონუკლიდე- ბი; ცეზიუმ-137	200	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	100	იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ კწ/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		საფუარ ის სო კოები კწ/გ, არა უმეტეს	ობის სოკოები კწ/გ, არა უმეტეს	შენშენ ები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმე ბი)	პათო- გენები მ.შ. სალმო- ნელები			
1	2	3	4	5	6	7	8

6.6.8.1. სუნელები და
სანელებლები
_ გამოსაყენებ
ლად
დამზადებული

5•10⁵ 0,01 0,01 25 1•10³

_ სუნელები და
სანელებლები
- ნედლეული;
პილპილი
მარცვლებში,
წიწაკა
სურნელოვანი,
წიწაკა წითე-
ლი, დაფქული,
ღარიჩინი,
ჯავზი

2•10⁶ 0,001 _ 25 1•10⁴

6.6.8.2. კომპლექსური
საკვები დანა-
მატები
სუნელებიანი

5•10⁶ 0,01 0,01 25 2•10²

6.6.8.3. საკვები
კონცენტრატე-
ბი _ ნიორი
ფხვნილისებრი
(სუბ-
ლიმაციური
გაშრობისა)

5•10⁶ 1,0 _ 25 100

B.Cere
us 100
კწ/გ
არა
უმეტეს

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.6.9.	ნიგოზი, თხილი და მისთანები	ტოქსიკური ელემენტები: თყვია	0,5	
		არიშხანი	0,3	
		აღმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,05	
		შპილენძი	15,0	
		თუთია	100,0	
		პესტიციდები:		
		ექსაქლორციკლოპექსანი (a,b,y-იზომერები)	0,5	
		დღტ და მისი მეტაბოლიტები	0,15	
		იკოტოქსინები:		
		აფლატოქსინი B ₁	0,005	
		ღადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმ-137	200	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	100	იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება	ობის სოკობი კწე/გ, არა უმეტეს	შენიშვნები
		ნჩზბ (კოლი-ფორმები)	პათოგენები მ.შ. საღმონელები	

1	2	3	4	5	6
6.6.9.1.	კაკალი ნატურალური (ნუში, კაკალი, არაქისი, თხილი, კაკალი კალიფორნიისა ნაცრის- ფერი, ფსტა, პეკანი, ქოქოსის, რჩეული მოუხალაფი)	0,01	25	1•10 ³	
6.6.9.2.	კაკალი, თხილი მოხალაფი	0,1	25	5•10 ²	
6.6.9.3.	კაკალი ქოქოსის მშრალი	0,01	25	100	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.6.10.	ჩაი (მწვანე, შავი, ფილა)	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია ღარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი მიკოტოქსინები: აულატოქსინი B ₁ რადიონუკლიდები: ცემიუმი-137 სტრონციუმი-90 მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: ობი	10,0 1,0 1,0 0,1 100,0 0,005 400 100 1•10 ³	 ბკ/კგ იგივე კწე/გ, არა უმეტეს
6.6.1.1.	ყავა (მარცვლოვანი, ლაფქული, სსნადი)	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია ღარიშხანი	 1,0 1,0	

კადმიუმი	0,05	
ვერცხლისწყალი	0,02	
მიკოტოქსინები:		
აულაგოქსინი B ₁	0,005	
რადიონუკლიდები:		
ცემიუმ-137	300	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	100	იგივე
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
ობი	5•10 ²	კწე/გ, არა უმეტეს, ყავის მწვანე მარცვლები

* კონსერვებისათვის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები ღვინდება კონსერვებზე სანიტარიულ-ტექნიკური კონტროლის ინსტრუქციის შესაბამისად.

** ნიტრატები და პესტიციდები (დღგ, ჰქცკ) გათვლილია ნელეულის ძირითადი სახეობისადმი (ების), როგორც მასური წილის, ასევე ამ კონტამინანტების დასაშვები დონეების მიხედვით.

6.7. ზეთის ნელეული და ცხიმოვანი პროდუქტები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.7.1.	ზეთოვანი კულტურების თესვები (მგესუმზირას, სოიოს, ბამბის, სიმინდის, სელის, მლოგვის, რაფსის, არაქისის)	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი	1,0 0,3 0,1 0,05 15,0	
		მიკოტოქსინები: აულაგოქსინი B ₁	0,005	

პესტიციდები:

	ეექსაქლორციკ ლოქექსანი (a,b,y-იზომერები)	0,2	სოიო, ბამბა
		0,4	სელი, მდოგვი, რაფსა
		0,5	მზესუმზირა, არაქისი, სიმინდი
	დღღ და მისი		
	მეტაბოლიტები	0,05	სოიო, ბამბა, სიმინდი
		0,1	სელი, მდოგვი, რაფსი
		0,15	მზესუმზირა, არაქისი
	რადიონუკლი დები:		
	ცეზიუმ-137	70	ბკ/კგ
	სტრონციუმ-90	90	იგივე
6.7.2.	მცენარეული ზეთი (ყველა სახეობის)	ქანგვითი გაფუჭების მაჩვენებლები:	
	მჟაური	4,0	mg KOH/გ
	რიცხვი	0,6	იგივე რაფინირებულ

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

ზეთებისათვის

მეკანგვის რიცხვი 10,0 მშლი აქტიური
ქანგბადისა/კგ

**ტოქსიკური
ელემენტები:**
ტყვია

0,1

0,2

არაქისის

დარიშხანი

0,1

კადმიუმი

0,05

ვერცხლიწყალი

0,03

სპილენძი

0,5

10,0

არაქისის

რკინა

5,0

მიკოტოქსინები:

ნელლეულის
კონტროლი

		აფლატოქსინი B ₁	0,005	არარაფინირებული ზეთებისათვის
		პესტიციდები:		ნელლეულის კონტროლი
		ეექსაქლორციკლ ოჰექსანი (a,b,γ-იზომერები)	0,2 0,05	რაფინირებული, დემოლორირებული
		დღღ და მისი	0,2	
		მეტაბოლიტები	0,1	რაფინირებული, დემოლორირებული
		რადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმ-137	60	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	80	იგივე
6.7.3.	მცენარეული ზეთების გადამუ- შავების პროდუ- ქტები (მარგარინები, კულინარიული ცხიმე- ბი, საკონდიტრო ცხიმები,	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,1 0,3	მაიონები
		დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლიწყალი	0,1 0,05 0,05	
	მაიონები, ფოსფატი-დური კონცენტრატები)	სპილენძი	0,5 1,5	მაიონები
		ნიკელი	0,7	მხოლოდ მარგარინებისათვის
		მიკოტოქსინები:		
		აფლატოქსინი B ₁	0,005	ნელლეულის კონტროლი
		პესტიციდები, რადიონუკლიდ- ები	პ. 6.7.2.-ის მიხედვით	ნელლეულის კონტროლი
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ,სმ3) რომელშიც არ დაიშვება		საფუარ ის სო- კოები კწე/გ, არა უმეტეს	ობის სოკო- ები კწე/გ, არა უმე- ტეს	შენშ- ვნები
			ნჩზბ (კოლი- ფორმე- ბი)	პათოგე- ნები, მ.შ. სალმონე ლები			
1	2	3	4	5	6	7	8

6.7.3.1.

მაიონეზი

– სამომხმარებელ
ო გარაში

–

0,1

25

$5 \cdot 10^2$

10

– საწარმოო
გაღამუშავეების
გარაში

–

0,01

25

$1 \cdot 10^3$

10

6.7.3.2.

კულინარული
და საკონდიტ
რო ცხიმები

–

0,001

25

$1 \cdot 10^3$

$1 \cdot 10^2$

6.7.3.3.

მარგარინი
სუფრის,
საბუტერბ
როდე

–

0,01

25

$5 \cdot 10^2$

50

მოიხმ
არები
ან თე
რმუ
ლი და-
მუშა-
ვების
გარე-
შე

6.7.3.4.

კრემები
მცენარულ
ზეთებზე

$1 \cdot 10^4$

0,01

25

50

50

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.7.4.

დაუმუშავებელი
ქონი ძროხის,
ღორის, ცხვრის და
სხვა საკლავი
ცხოველის
(გაციებული,
გაყინული) ღორის
ქონი გაციებული,
გაყინული,
დამარილებული,
შებო-ლილი

ტოქსიკური
ელემენტები:
ტყვია
დარიშხანი
კადმიუმი
ვერცხლისწყალი
სპილენძი
რკინა

0,1

0,1

0,03

0,03

0,5

5,0

ანტიბიოტიკები*:

ლეკომიციტინი	არ დაიშვება	<0,01
ტეტრაციკლინის ჯგუფი	არ დაიშვება	<0,01 ერთ/გ
გრამინი	არ დაიშვება	<0,5 ერთ/გ
ბაციტრაცინი	არ დაიშვება	<0,02 ერთ/გ

ნიგროზამინები:

ნღმა-ისა და ნღეა-ის ჯამი	0,002	შებოლილი ღორის ქონი
ბენზ(ა)პირენი	0,001	შებოლილი ღორის ქონი

პესტიციდები:

ეექსაქლორციკლოპქსანი (a,b,y-იზომერები)	0,2
დღღ და მისი მეტაბოლიტები	1,0

რადიონუკლიდები:

ცეზიუმ-137	60	ბკ/კგ
	100	იგივე ღორის ქონი
სტრონციუმ-90	80	
	50	იგივე, ღორის ქონი

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჟანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			შენიშვნები
			ნჩზბ (კოლიფორმები)	სულფიგმარედეცი-რებელი კლოსტრიდიები	პაოგენები, მ.შ. სალმონელები	
1	2	3	4	5	6	7
6.7.4.1.	ღორის სუთი გაციებული, გაყინული	5•10 ⁴	0,001	—	25	
6.7.4.2.	ღორის სუთი დამარილე-					

ბული,
შებოლილი

5·10⁴

1,0

0,1

25

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.7.5.	ცხიმები ცხოველური, გა- დამდნარი	ქანგვითი გაფუჭების მაჩვენებლები: მკაუური რიცხვი ზეკანგის რიცხვი ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კალმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი რკინა	4,0 10,0 0,1 0,1 0,03 0,03 0,5 0,4 5,0 1,5	mg KOH/გ მმოლი აქტიური ქანგბადისა/კგ შენახვისათვის გამიზნული შენახვისათვის გამიზნული
6.7.6.	კარაქი ძროხის**	ანტიბიოტიკები, ნიტროზამინები, პესტიციდები, რადიონუკლიდები: ქანგვადი გაფუჭების მაჩვენებლები მკაუური რიცხვი ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი	პ. 6.7.4.-ის მიხედვით 2,5 0,1 0,1	ნელლეულის კონტროლი კეტსტოფერის

კაღმიუმი	0,03	
ვერცხლისწყალი	0,03	
სპილენძი	0,5	
	0,4	შესანახად გამიზნული
რკინა	5,0	
	1,5	შესანახად გამიზნული
თუთია	5,0	

მიკოტოქსინები:

აულატოქსინი M1	0,0005	ნელლეულის კონტროლი
----------------	--------	--------------------

ანტიბიოტიკები*:

ლევომიცეტინი	არ დაიშვება	< 0,01
გეტრაციკლინის ჯგუფი	არ დაიშვება	< 0,01ერთ/გ
სტრეპტომიცინი	არ დაიშვება	< 0,5ერთ/გ
პენიცილინი	არ დაიშვება	< 0,01ერთ/გ

პესტიციდები:

ეექსაქლორციკლო-ჰექსანი (a,b,γ-იზომერები)	1,25	ნელლეულის კონტროლი გადაანგარიშებით ცხიმზე
დღგ და მისი მეტაბოლიტები	1,0	იგივე

რადიონუკლიდები:

ცეზიუმ-137	100	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	60	იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანძრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი-ფორმები)	პაფოგენები მ.შ. სალმონე-	

1	2	3	4	5	6
6.7.6.1.	კარაქი ვოლოგოდის	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	
6.7.6.2.	კარაქი ტკბილ-ნაღებიანი და მარილიანი სამოყვარულო და გლეხური	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	
6.7.6.3.	კარაქი მჟავა-ნაღებიანი სა- მოყვარულო და გლეხური	–	0,01	25	
6.7.6.4.	კარაქი შოკოლადის	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	
6.7.6.5.	კარაქი ნაღების ბუტერბროდის	$1 \cdot 10^5$	0,001	25	
6.7.6.6.	ერბო ძროხის, გალამღნარი	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	ობის სოკოები 200 კწ/გ, არა უმეტეს

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.7.7.	თევზის ქონი სამკურნალო-პროფი- ლაქტიკური საშუალების სახით (ყველა სახის)	ქანგვალი გაფუჭების მაჩვენებლები: მჟავური რიცხვი ზეჟანგური რიცხვი	4,0 10,0	mg KOH/გ მმოლი აქტიური ქანგვალისა/გ
		ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	1,0	
		ღარიშხანი	1,0	
		კადმიუმი	0,2	
		ვერცხლისწყალი	0,3	
		სპილენძი	1,0	
		რკინა	5,0	
		თუთია	4,0	
		პესტიციდები:		

ჰექსაქლორციკლოპე ქსანი (a,b,γ-იზომერები)	0,1	
დღგ და მისი მეტაბოლიტები	0,2	
პოლიქლორირებუ ლი ბიფენილები	3,0	
რადიონუკლიდები:		
ცეზიუმ-137	60	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	80	იგივე

* ქიმიური მეთოდების გამოყენებისას გრიზინის, ბაციტრაცინის, პენიცილინის, სტრეპტომიცინის და ტეტრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკების განსასაზღვრავად მათი ფაქტიური შემცველობის გადაანგარიშება ერთ/გ-ში ხდება სტანდარტის აქტივობის მიხედვით.

** ძროხის კარაქში არარძისმიერი კვებითი ინგრედიენტების დამატების შემთხვევაში უსაფრთხოების მაჩვენებლები დგინდება ამ დანამატების შემცველობისა და მათი უსაფრთხოების მოთხოვნების გათვალისწინებით.

6.8. სასმელები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.8.1.	სასმელი წყალი, სუფრის, სამრეწვე ლო ჩამოსხმის მინერალური წყლები (მათ შორის ხელოვ- ნურად მინერა- ლიზებული)	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი რადიონუკლი დები: ცეზიუმ-137 სტრონციუმ-90	 0,1 0,1 0,01 0,005 8 8	 ბკ/კგ ბკ/კგ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები*:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		საფუარის სოკოები კწე/გ, არა უმეტეს	ობის სოკოები კწე/გ, არა უმეტეს	შენიშვნები
			ნჩზბ (კოლიფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელა			
1	2	3	4	5	6	7	8

6.8.1.1.	ბუნებრივი სამრეწველო ჩამოსხმის სასმელი მინერალური წყლები	100	333	100	–	–	Ps. aeruginosa 100sm ³ -Si ლაუშვებელია
6.8.1.2.	ხელოვნურად მინერალიზებული სასმელი წყლები	–	100	100	10	10	

ინდექსი	პროდუქტის ჯგუფი	მარევენებლები	ზღვრული დონეები მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნა
6.8.2.	წვენები, სასმელები, ბოსტნეულის, ხილის, კენკრის კონცენტრატი (დაკონსერვებული)	იხილე ნაწილი "ხილ-ბოსტნეულის პროდუქცია" პ. 6.6.5.		
6.8.3.	სასმელები ნაყენსა და ესენციებზე (უალკოჰოლო)	ტოქსიკური ელემენტები		
		ტყვია	0,3	
		დარიშხანი	0,1	
		კადმიუმი	0,03	
		ვერცხლისწყალი	0,005	
		რადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმ-137	70	ბკ/კგ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები*:

ინდექსი	პროდუქტების დასახელება	მაფანმრ, კწე/სმპ, არა უმეტეს	პროდუქტის მოცულობა ან მასა (სმპ, გ), რომელშიც არ დაიშვება		საფუარი და ობის სოკოები კწე/გ (სმპ) (ჯამი)	შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლიფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელეები		
1	2	3	4	5	6	7

6.8.3.1. უალკოჰოლო სასმელები, არაპასტერიზებული და უკონსერვანტო 30 დღე-ღამისა ნაკლები მდგრადობის ვადით

— 333 25 100

6.8.3.2. უალკოჰოლო სასმელები 30 დღე ღამისა მეტი მდგრადობის ვადით

— შაქარზე — 100 100 15*

B
100sm³-Si*
იგივე რალდენობა მეზოფილური აერობული მიკრობების

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

— დამატებულზე 100* 100 100 —
— წვენშემცველი — 100 100 —

6.8.3.3. კონცენტრატები უალკოჰოლო სასმელებისათვის სამომხმარებლო გარაში

* გარდა

6.8.3.4.	(თხევადი, პასტისებრი, ბლანტი, ფხვიერი, ფხვნილისებრი, დატაბლეტირებული, გრანულირებული და (ა.შ.) დუღილის სასმელები:	5•10 ⁴ *	1,0	25	10**	ნაგრიუმის ბიკარბონატი კონცენტრაციებისა ** მოცულობა (სმ3), რომელშიც არ დაიშვება
	– პურის ბურახი სუფთა	–	1,0	25	–	
	კულტურებზე – პურის ბურახი პურის საცხობ საფუარზე	–	0,1	25	–	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.8.4.	ლუდი, ღვინო და სხვა სპირტიანი სასმელები	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,3	
		ღარიშხანი	0,2	
		კალმიუმი	0,03	
		ვერცხლისწყალი	0,005	
		მეთანოლი	0,05	არაყი, % ალკოჰოლის შემცველობიდან
		N-ნიტროზამინები	0,1	კონიაკი, მოცულობითი %
		ნღმა და ნღვა ჯამი	0,003	კონგროლი ნელელულის მიხედვით
		რადიონუკლიდები: ცეზიუმ-137	70	ლუდი
		სტრონციუმ-90	100	ბკ/ლ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების დასახელება	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მოცულობა ან მასა (სმ3, გ), რომელშიც არ დაიშვება			შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლიფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელები	საფურრები და ობის სოკოები(ჯამი)	
1	2	3	4	5	6	7

6.8.4.1.	არაპასტერიზებული ლუდი ბოთლებში, საწყისი ბადაგის ექსტრაქტულობის ხარისხით: _ 12 % და მეტი _ 8-11 %	— —	10,0 3,0	25 25	— —	
6.8.4.2.	ლუდი პასტერიზებული ბოთლებში და სამომხმარებლო გარის სხვა სახეობებში	500	10,0	25	40	
6.8.4.3.	ჩამოსასხმელი ლუდი	—	1,0	25	—	

* ნახშირორქანგით გაჯერებულ წყლებსა და სასმელებში მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებლებს წინასწარი ღეგამაციის შემდეგ განსამღვრავენ.

6.9. სხვა პროდუქტები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.9.1.	მცენარეული ცილების იზოლატები, კონცენტრატები და ჰიდროლიზატები; ფქვილი და საკვები შროტი პარკოსნების,	ტოქსიკური ელემენტები:		
--------	--	-----------------------	--	--

ზეთოვანი და
არაგრაფიციული
კულტურების
თესვებიდან

ტყვია	1,0	
ღარიშხანი	1,0	
კადმიუმი	0,2	
ვერცხლისწყალი	0,03	
სპილენძი	10,0	
თუთია	30,0	
მიკოტოქსინები:		კონტროლი ნელლეულის მიხედვით
აფლატოქსინი B ₁	0,005	
დეზოქსინივალენოლი	0,7	ხორბლიდან
	1,0	ქერიდან
გეარალენონი	1,0	მარცვლოვანე- ბიდან
პესტიციდები:		კონტროლი ნელლეულის მიხედვით
ჰექსაქლორცი- კლოჰექსანი (α, β, γ -izomerebi)	0,5	მარცვლოვანებიდან, სიმინდიდან პარკოსნებიდან (გარდა სოიასი) მზესუმზირადან და არაქისიდან
	0,4	სელიდან, მლოგვიდან, რაფსიდან
	0,2	სოიადან, ბამბიდან
დღვ და მისი მეტაბოლიტები	0,15	მზესუმზირადან, არაქისიდან
	0,1	სელიდან, რაფსიდან, მლოგვიდან
	0,05	პარკოსნებიდან, ბამბიდან, სიმინდიდან
	0,02	მარცვლოვანებიდან
ოლიგოშაქრები	2	%, დიეტური და ბავშვთა კვების სოიას ცილის პროდუქ- ტებისათვის

გრიფსინის ინჰიბიტორი რადიონუკლიდუ- ბი:	0,5	იგოვე
ცემიუმ-137	80	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	100	იგოვე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			სულფიგრამე- დუცირებული კლოსტრიდი- ები, კწე/გ, არა უმეტეს	შენ- იშე- ნე- ბი
			ნჯბ (კოლი- ფორ- მები)	S. au- reus	პათოგენე- ბი მ.შ.სალ- მონელები		
1	2	3	4	5	6	7	8
6.9.1.1.	სოიას იზოლირე- ბული ცილა (ძეხ- ვისა და ნახევარ ფაბრიკატების წარმოებისათვის)	5•10 ³	0,1	0,1	25	10	
6.9.1.2.	სოიას კონცენტრირე- ბული ცილა (ტექს- ტურირებული)	2,5•10 ⁴	0,1	0,1	25	10	
6.9.1.3.	მგესუმზირას ცილის საკვები კონცენტრატი	5•10 ⁴	0,1	—	25	—	ობ- ის- სო- კოე- ბი- არა უმე- ტეს 10 ⁶ კწე /გ
6.9.1.4.	ცილის ჰიდროლიზატი ფერმენტატული სოიას ნედლეულიდან	1•10 ³	1,0	—	25	—	ობ- ის- სო- კოე- ბი- და- სა- ფუ-

ჰექსაქლორციკლოპექსანი

(a,b,y-იზომერები) 1,25 ცხიმზე
გათვ
ლით

დღღ და მისი

მეტაბოლიტები 1,0 იგივე

რადიონუკლიდები:

ცეზიუმ-137 160 ბკ/კგ

სტრონციუმ-90 80 იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჟანმრ, კწ/გ არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ, სმ3), რომელშიც არ დაიშვება		შენიშ ვნები
			ნჯბ (კოლი-ფორ მები)	პათოგენები, მ.შ. სალმონელე ბი	
1	2	3	4	5	6
6.9.2.1.	კაზეინ მუავა საკვები მშრალი	-	0,1	25	
6.9.2.2.	საკვები კაზეინატები	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	სულფი გმარე ლუცი- რებელი კლოს ტრიდი ები არა უმეტეს 100 კწ/გ
6.9.2.3.	შრაგის ცილის კონცენტრატი (უფელის მეთოდით მიღებული)	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	
6.9.2.4.	ალბუმინ-კაზეინური კონცენტრატი	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	25	S.aure us 1გ- ში არ დაიშვე ბა

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.9.3.	სისხლის ცილების კონცენტრატები, (პლაზმის მშრალი კონცენტრატი, შრატები, საკვები ალბუმინი)	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია ლარიშხანი კალმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი რადიონუკლიდები: ცეზიუმ-137 სგრონიციუმ-90	1,0 1,0 0,1 0,03 30,0 160 80	 ბკ/კგ იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწ/გ არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჯბ (კოლიფორმები)	სულფიგმარედუცირებელი კლოსტრიდიები	S.aureus	პათოგენები მ.შ. საღმონელები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.9.3.1.	სისხლის პლაზმის (შრატის) მშრალი კონცენტრატი	5•10 ⁴	0,1	0,1	–	25	
6.9.3.2.	ალბუმინი საკვები ღია ფერისაა – უმაღლესი ხარისხის – პირველი ხარისხის	2,5•10 ⁴ 3,0•10 ⁵	0,1 0,01	1,0 10*	1,0 1,0	25 25	* კწ/გ არა უმეტეს
6.9.3.3.	ცილოვანი გამამდიდრებელი	1•10 ⁴	1,0	–	–	25	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.9.4.	ხორბლის ჩანასახოვანი ფარ-ფლები და მიღებული შროტი	ტოქსიკური ელემენტები		
		ტყვია	1,0	
		ღარიშხანი	0,2	
		კადმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		სპილენძი	20,0	
		თუთია	220,0	
		მიკოტოქსინები:		
		ალფატოქსინიB ₁	0,005	
		დებოქსინივალენოლი	0,7	
		ზეარალენონი	1,0	
		პესტიციდები:		შროტისათვის კონტროლი ნელ-ნელის მიხედვით
		ეექსაქლორციკლოპექსანი (a,b,y-იზომერები)	0,5	
		დღგ და მისი მეტაბოლიტები	0,02	
		რადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმი-137	80	ბკ/კგ
		სტრონციუმი-90	140	იგივე
6.9.5.	საკვები ქაბო, მარცვლეული	ტოქსიკური		

და პარკოსანი კულტურები-
საგან; საკვები ბოჭკოები,

ქატოსი

ელემენტები:

ტყვია	1,0	
ღარიშხანი	0,2	
კაღმიუმი	0,1	
ვერცხლისწყალი	0,03	
სპილენძი	20,0	
თუთია	130,0	

მიკოტოქსინები:

ალფატოქსინიB ₁	0,005	
დებოქსინივალენოლი	0,7	ხორ ბლი სა ქერისა
	1,0	
ზეარალენონი	1,0	მარც ვლე ულისა

პესტიციდები:

ეექსაქლორციკლოპე ქსანი (a,b,y-იზომერები	0,5	
დღღ და მისი	0,02	მარცე ლეუ ლი დან
მეგაბოლიტები	0,05	პარ კოს ნიდან
ვერცხლისწყალ- ორგანული პესტიციდები	დაუშვებელია	მარცე ლეუ ლი დან

რადიონუკლიდები:

ცეზიუმ-137	80	ბკ/კგ მარცე ლეუ ლი
	60	იგოვე, პარკო- სანი მარცე ლეუ ლი

სტრონციუმ-90

140

დან
ბკ/კგ,
მარცვ
ლეუ
ლი
იგივე,
პარ
კოსანი
მარც
ველ
ული
დან

100

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჟანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		ობის სოკოები კწე 1 გ-ში	შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლიფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელები		
6.9.5.1.	ქატო საკვები (ხორბლისა, ჭვავისა)	5•10 ⁴	0,1	25	100	თერმული დამუშავებისა
6.9.5.2.	საკვები ბოჭკოები ქატოდან, ბოსტნეულის შროტიდან, ხილის გამონაწნეხიდან	5•10 ⁴	0,1	25	50	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
6.9.6.	პექტინი, აგარი	გოქსიკური ელემენტები: ტყვია ღარიშხანი სპილენძი თუთია	10,0 3,0 50,0 25,0	

რადიონუკლიდები:
 ცეზიუმ-137 160 ბკ/კგ
 სტრონციუმ-90 80,0 იგივე
 მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		ობის სოკოები კწე 1გ-ში	შენიშვნები
			ნჩზბ (კოლიფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელები		
1	2	3	4	5	6	7

6.9.6.1. პექტინები

_ უმაღლესი ხარისხი

5•10²

1,0

25

50

საფუარები არა უმეტეს 50

_ პირველი ხარისხი

5•10⁴

0,1

25

100

კწე/გ საფუარები არა უმეტეს 100 კწე/გ

6.9.6..2. საკვები აგარი, აგაროიდი, ფურცე-ლარინი, საკვები ალ-გინაგი ნატრიუმისა

5•10⁴

1,0

25

100

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.9.7. ქელაგინი

ტოქსიკური ელემენტები:
ტყვია

2,0

ღარიშხანი

1,0

კალმიუმი

0,1

ვერცხლისწყალი

0,05

სპილენძი	15,0	
თუთია	100,0	
ნიგროზამინები:		კონტროლი ნელლეულის მიხედვით
ნღმა და ნღვა ჯამი	0,002	
პესტიციდები:		კონტროლი ნელლეულის მიხედვით
ჰექსაქლორციკლოჰექსანი (a,b,y-იზომერები)	0,1	
დღღ და მისი მეტაბოლიტები	0,1	
რადიონუკლიდები:		
ცეზიუმ-137	160	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	80	იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწუ/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ, სმ3), რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნ ები
			ნჩჯბ (კოლიფორ მები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელე ბი	
6.9.7.1.	საკვები ქელაგინი:				
	_ უმაღლესი ხარისხისა	1•10 ⁴	1,0	25	
	_ I, II, III ხარისხის	1•10 ⁵	0,01	25	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5

6.9.8.	სახამებლები, ბადაგი და მისი გადამუშავების პროდუქტები	ტოქსიკური ელემენტები:		
--------	--	----------------------------------	--	--

ტყვია	0,5
ღარიშხანი	0,5
კაღმიუმი	0,1
ვერცხლისწყალი	0,02
სპილენძი	10,0
თუთია	30,0

პესტიციდები:

კონტროლი
ნედლეულის
მიხედვით

ეექსაქლორციკ
ლოპექსანი
(a,b,y-იზომერები)

0,5

სიმინდისა

0,1

კარტოფილისა

დღღ და მისი

მეტაბოლიტები

0,05

სიმინდისა

0,1

კარტოფილისა

რადიონუკლიდები:

ცეზიუმ-137

400

ბკ/კგ

სტრონციუმ-90

100

იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/ბ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		საფუარის სოკოები, კწე/ბ, არა უმეტეს	ობის სოკოები, კწე/ბ, არა უმეტეს	შენიშვნა
			ნჩჯბ (კოლიფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელა			
1	2	3	4	5	6	7	8

6.9.8.1. მშრალი სახამებელი (კარტოფილისა, სიმინდისა,

	ბარდასი)	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	500	500	
6.9.8.2.	ამილოპექტინური გაჯირჯეებული სახამებელი, ექსტრუზიული სახამებელი	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	250	250	
6.9.8.3.	კარგოფილისა, სიმინდისა სახამებელი სამე- დიცინო მრეწველობისათ- ვის	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	–	100	
6.9.8.4.	ნაკლებადშაქრი- ანი ბადაგი	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	50	100	
6.9.8.5.	მალტინი, მალტოდექსტრი ნები	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	50	100	
6.9.8.6.	ლაქტულოზის კონცენტრატი	$5 \cdot 10^3$	1,0	50	50	100	S.au reus 1გ- ში არ დაი შვე ბა
6.9.8.7.	გლუკოზა-ფრუ- ქტოზის სიროფი	$1 \cdot 10^5$	1,0	25	50	100	
6.9.8.8.	წვენის დანამატებიანი გრანული-რებულ ი გლუკოზა	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	50	100	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშე ნა
1	2	3	4	5
6.9.9.	საკვები საფუარები, ერთუჯრე- დიანი მცენარეების ბიომასა, ბაქტერიკულტურები	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია ღარიშხანი კალმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი	 1,0 0,2 0,2 0,03 10,0	

თუთია 30,0

რადიონუკლიდები:

ცეზიუმ-137 100 ბკ/კგ

სტრონციუმ-90 80 იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			შენიშვნები
		ნჩზბ (კოლიფორმები)	S. aureus		
1	2	3	4	5	6
6.9.9.1.	პურის საცხობი საფუარი მშრალი	0,01	0,1	25	
6.9.9.2.	ლიოფილურად გამშრალი სასტარტო კულტურები (ძეხვის წარმოები-სათვის)	1,0	1,0	1,0	სულფიგმარეღუს რეზელის კლოსტრიდიები 1გ-ში დაუშვებელია; რძეძევა კულტურებისათვის ბაქტერიების რაოდენობა არანაკლებ 109 კწე/სმ3, 1011 ბაქტონცენ გრაგებისათვის
6.9.9.3.	ბაქტერიული პრეპარატები ეუბოტიკები რძეში ლიოფილურად გამშრალი (ბადები)	2,0	2,0	25	ბიფიდობაქტერიები ან ლაქტობაცილები არანაკლებ 108 კწე/გ
6.9.9.4.	ერთჯერდიანი მცენარეების ბიომასა და მისი პრეპარატები	1,0	1,0	25	მაფანმრ არაუმეტეს 5 . 103 კწე/გ, საფუარები არა უმეტეს 50 კწე/გ, ობის სოკოები არა უმეტეს 50 კწე/გ, პროდუცენტის ცოცხალი უჯრედების არსებობა 1გრ-ში არ დაიშვება

	პროდუქტების		ზღვრული ღონეები,	
--	-------------	--	------------------	--

	ცენტრატი და მშრალი სანელებლებიანი ბულიონი	5•10 ⁴	1,0	0,01	25
6.9.10.2.	„ბელკონი“- პროდუქტი ძვლიდან (ძვლის ნარჩენიდან) მშრალი ბულიონის კონცენტრატების დასამზადებლად	5•10 ⁴	0,1	0,1	25

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
6.9.11.	ქსილიტი, სორბი-ტი, მანიტი და სხვ., შაქარსპირტები	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი ნიკელი რადიონუკლიდები: ცეზიუმ-137 სტრონციუმ-90 მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: მაფანმრ ნჩჯბ (კოლიფორმები) პათოგენები მ.შ სალმონელა ობის სოკოები	1,0 2,0 0,05 0,01 2,0 2,0 200 100 1•10 ⁴ 1,0 25 1•10 ²	 ბკ/კგ იგივე კწე/გ, არა უმეტეს მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება იგივე კწე/გ, არა უმეტეს
6.9.12.	სუფრის და სამკურნალო-პროფილაქტიკური მარილი	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი	2,0 1,0 0,1 0,1 0,01	 „ექსტრა“ სამკურნალო-პროფ

		სპილენძი	3,0	ილაქტიკური
		თუთია	10,0	
		რადიონუკლიდები:		
		ცემიუმ-137	300	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	100	იგივე
6.9.13.	ამინომჟავების ნარევი	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	1,0	
		დარიშხანი	1,0	
		კალმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		სპილენძი	10,0	
		თუთია	30,0	
		რადიონუკლიდები:		
		ცემიუმ-137	200	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	100	იგივე
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
		მაფანმრ	1•103	
		ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	კწე/გ, არაუ მეტეს (მასა გ), რომელშიც არ დაიშვება
		პათოგენები მ.შ.		
		სალმონელები	25	იგივე კწე/გ, არა უმეტეს
		ობის სოკოები	10	
6.9.14.	საკვები კონცენტრატები	ტოქსიკური ელემენტები**		საწყის პროდუქტზე გათვლით მასში მშრალი ნივთიერებებისა და საბოლოო პროდუქტში

რადიონუკლიდები* *

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან მრ კწე/გ არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				ობის სოკოები კწე/გ არა უმეტეს	შენიშვნა
			ნჩზბ (კოლიფორმები)	სულფიგ-მარედუცილებელი კლოსტრიდიები	S. aureus	პათოგენები მ.შ.საღ მონელები		
1	2	3	4	5	6	7	8	9

6.9.14.1. საწებლები კულინარული ფხვნილისებრი (თბური შრობისა)

1•10⁴ 0,01 1,0 1,0 25 100

6.9.14.2. გემოს მიხედვით დანამატ-გომ-ატცი ლოვანი

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

ფხვნილი (თბური შრობის) 1•10⁴ 1,0 – – 25 100

6.9.14.3. გემოს მიხედვით საკაბში ფხვნილი სებრი-გომ-ატცი სოიას პასტის წიწაკიანი, კვლიაენი, ჯავზიანი და ა.შ. ნარევი (თბური შრობის)

5•10³ 0,01 1,0 – 25 200 B. cereus 0,1 გ არ დაიშვება

6.9.14.4. სადილის პირველი და მეორე

	კერძები, რომლებსაც ხარშვენ (ექსტრუზიული ტექნოლოგია)	5•10 ³	1,0	–	1,0	25	100	B. cereus არა უმეტეს 100 კწე/გ
6.9.14.5.	მშრალი პროდუქტები პროფილაქტიკური კვებისათვის ბურღულეულის, რძის, ხორცის ნარევები (ექსტრუზიული ტექნოლოგიისა)	5•10 ³	0,1	–	1,0	25	100	B. cereus არა უმეტეს 10 კწე/გ ობის სოკოები 10 კწე/გ

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
---------	-------------------	--------------	------------------------------------	----------

6.9.15. საზოგადოებრივი კვების პროდუქცია

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება					შენიშვნა
			ნჩზბ (კოლიფორმები)	E. coli	S. aureus	Prot-eus	პათოგენები მ.შ. სალმონელები	
1	2	3	4	5	6	7	8	9

6.9.15.1.	ცივი კერძები -სალათები ნედლი ბოსტნეულის და ხილისა -სალათები ნედლი ბოსტნეულისა კვერცხიანი, დაკონსერვებული ბოსტნეულის, ნაყოფი	1•10 ⁴	0,1	1,0	1,0	–	25	საკაზმის გარეშე
		1•10 ⁵	0,01	0,1	0,1	0,1	25	იგივე დამწნილებული ბოსტნეულის დამატე-

ფის და ა.შ. დამატებით							ბის გარე- შე
-სალათები მარინადში ჩადებული დამწნილებუ- ლი ბოსტ- ნეულის და ხილისა	-	0,01	0,1	0,1	0,1	25	
-სალათები მო-ხარშული ბოსტნეულს და მოხარშული, მოშუშული, შემწვარი ბოსტნე-ულისა	$5 \cdot 10^3$	0,1	-	1,0	0,1	25	დამწნი ლებული ბოს-ტ- ნეულის და საკაზმის დამატე- ბის გარეშე
_ სალათები ხორცის, ფრინვე-ლის, თევზის, შაშხეულისა და ა.შ. დამატებით	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1	0,1	25	საკაზმის გარეშე, კიტრის მწნილი ანი
_ თევზის ლაბა (ლაბასხმული)	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
_ ლაბა ძროხის, ღორის, ფრინ-ველის (ლაბასხმული)	$1 \cdot 10^4$	0,1	-	0,1	0,1	25	
_ ლაბასხმული ხორცის პროდუქტები სა, ფრინვე- ლის, გარეული ფრინველის და ა.შ.	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
_ პაშტეტი ღვი- ძლისა ფრინვე-ლის, გარეული ფრინველის და ა.შ	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1	0,1	25	

	<p>_ მოხარშული პროხის ხორცი, ფრინველის, ბოცვერის, ლორის ხორცი და ა.შ</p>	1•10 ⁴	1,0	–	1,0	0,1	25	საწებ ლიანი, საკმაზის გარეშე
	<p>_ მოხარშული თევზი, შემწვარი მარინაღში ჩადებული ცივი წვნიანი კერძები: „ოკროშკა“ ბოს-გნეულის და ხორცის ბურა-ხისა, ბურახზე დამზადებული; ჭარხლის წვნი-ანი შეჭამანი</p>	1•10 ⁴	1,0	–	1,0	0,1	25	
	<p>- ბორშჩი, მწვანე შჩი ხორციანი, თევზანი, კვერცხიანი</p>	1•10 ⁴	0,01	0,1	0,1	0,1	25	უარაქა- ნისო
	<p>ტკბილი წვნიანი და წვნიანი-პიურე და კონსერვე- ბული, ხილ-კენკრ ოვანებისა და ჩირისა</p>	1•10 ⁴	1,0	–	1,0	–	25	
6.9.15.2.	<p>ცხელი წვნიანი და სხვა ცხელი კერძები: _ ბორშჩი, შჩი, „რასოლნიკი“, წვნიანი-ხარ შო, „სოლიანკა“, ბოსგნეულის წვნიანი, ბულიონი</p>	5•10 ²	1,0	–	–	–	25	
	წვნიანი							

	მაკარონის ნაწარმით და კარტოფილი- ანი, ბოსტ- ნეულიანი, პარკოსნებით, ბურღულე- ულით: რძიანი წვნიანი ამავე შემაფსებლე- ბით	5•10 ²	1,0	–	1,0	–	25
	– წვნიანი-პიურე	5•10 ²	1,0	1,0	1,0	–	25
6.9.15.3.	კერძები კვერცხისა: -მობარშული კვერცხი -ომლეტი კვერცხისა (მელანჟისა, კვერცხის ფხვ- ნილისა) ნატურალური და ბოსტ- ნეულის, ხორცის პროდუქტებ- ისა და ა.შ. დამატებით; კვერცხის გულიანი	1•10 ²	1,0	–	1,0	–	25
		1•10 ³	1,0	–	1,0	0,1	25
6.9.15.4.	კერძები ხაჭოსი: -ახალი გირცი, ორთქლზე მობარშული პუდინგი -ხაჭოკვერა, ხაჭოს მობრაწულა, შემწვარი პუდინგი, ხაჭოს გულიანი	5•10 ²	1,0	–	1,0	0,1	25
		1•10 ³	1,0	–	1,0	0,1	25
6.9.15.5.	კერძები თევზისა: -მობარშული თევზი წვენში ჩადებული, მოშუშული,						

	შემწვარი, დაბრაწული -კერძები თევზის საკატლეტე მასისა (კატლეტი, ზრახები, შნიცე-ლი, გუფთა პო-მი- ღერის საწებელით)	1•10 ³	1,0	–	1,0	0,1	25
6.9.15.6.	კერძები ხორცისა და ხორცის პროდუქტებისა ხორცი მობარშული, მოშუშული, შემწვარი, ფლავი, ხინკალი, პელმენი, „ბელიაში“, ბლინები, ნაწარმი დაკეპილი ხორ- ციდან მ.შ., დაბრაწული და ა.შ.	2,5•10 ³	1,0	–	1,0	0,1	25
	დაკეპილი ხორ- ციდან მ.შ., დაბრაწული და ა.შ.	1•10 ³	1,0	–	1,0	0,1	25
6.9.15.7.	კერძები ფრინველისა, გარეული ფრინველისა, ბოცვრისა მო- ხარშული, შემწვარი, მოშუშული, დაბრაწული ნაწარმი დაკე-პილი ფრინველის ხორცისა, პელმენი და ა.შ.	1•10 ³	1,0	–	1,0	0,1	25
6.9.15.8.	გარნირები: -მობარშული ბრინჯი, მაკა-რონის						

	ნაწარმი მოსარშული, კარგოფილის პიურე და ა.შ.	1•10 ³	1,0	1,0	1,0	0,1	25	საკაზმის გარეშე
	-კარგოფილი მოსარშული, შემწვარი	1•10 ³	1,0	–	1,0	0,1	25	
	-მოშუშული ბოსტნეული	5•10 ²	1,0	–	1,0	0,1	25	
6.9.15.9.	საწებლები და საკაზმები მეორე კერძებისათვი ს	5•10 ³	1,0	–	1,0	0,1	25	
6.9.15.10.	ტკბილი კერძები: -კომპოტები ხილ-კენკრისა, ახალი და დაკონსერვე- ბული ნაყო- ფისა	5•10 ²	1,0	–	1,0	–	25	
	-კომპოტები ჩირისა და ხილ-კენკრო- ვნების ნაყო ფისა	5•10 ²	1,0	–	1,0	–	25	
	-კისელი ახალი ხილკენკროვა- ნების, ხილკენ- კროვანების პიურე	5•10 ²	1,0	–	1,0	–	50	
	-ჟელე, მუსები:	1•10 ³	1,0	–	1,0	–	25	
	–კრემები ციგ-რუსების, ვანილის, შოკოლა-დისა და ა.შ.)	1•10 ⁵	0,1	–	0,1	–	25	
	-შარლოტი ვა- შლიანი	1•10 ³	1,0	–	1,0	–	25	
	–შედღვებილი ნაღები	1•10 ⁵	0,1	–	0,1	–	25	
6.9.15.11.	მზა კულინარული ნაწარმი ხორცის, ფრინველის, თევზისა შეფუთვისა	1•10 ³	1,0	–	1,0	0,1	25	სულფიგ- მარედუ- ცირებე

* ქიმიური მეთოდების გამოყენებისას ტეტრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკების - სტრეპტომიცინის, პენიცილინის განსაზღვრისას, გაითვლება მათი ფაქტობრივი არსებობა ერთ/გ-ში, სტანდარტის აქტიურობის მიხედვით.

** ტოქსიკური ელემენტებისა და რადიონუკლიდების არსებობა საკვებ კონცენტრატებში (კომბინირებულ) გადაანგარიშდება ძირითადი კომპონენტის (ების) მიხედვით, ამ კონტამინანტების, როგორც მასური წილის, ასევე დასაშვები ზღვრების მიხედვით.

6.10. ბიოლოგიურად აქტიური საკვები დანამატები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
6.10.1.	ბად (ბიოლოგიურად აქტიური დანამატები) – საკვებ ნივთიერებათა წყაროები (ნუტრიცევ-ტიკები)			
6.10.1.1.	ბად – უპირატესად ცილებსა და ამინო-მჟავების წყაროები	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	1,0	
		ღარიშხანი	1,0	
		კალმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		მიკოტოქსინები და პესტიციდები		რეგლამენტირდება ნელლეულის მიხედვით
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: მაფანმრ	1•10 ⁴	კწე/გ, არა უმეტეს
		ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მასა (გ.მლ) რომელშიც არ დაიშვება
		S. aureus	1,0	იგივე
		პათოგენები მ.შ.		

		სალმონელები	10,0	იგივე
		საფუარის სოკოები	10,0	კწე/გ არა უმეტეს
		ობის სოკოები	50	იგივე
6.10.1.2.	ბად – უპირატესად ესენ-ციური ცხიმჟავეების, ლიპიდებისა და ცხიმ-ში ხსნადი ვიტამინების წყაროები	ქანგვით გამოწვეული გაფუჭების მარჯვენებელი:	10,0	მმოლი/ აქტიური ქანგბადი/ კპ
	– ბად მცენარეულ ბეთებზე	ბეჟანგური რიცხვი		
		ტოქსიკური ელემენტები: ღარიშხანი	0,1	
		ტყვია	0,1	
		კადმიუმი	0,05	
		ვერცხლისწყალი	0,05	
	– ბად თევზის ქონის საფუძველზე	ტყვია	1,0	
		ღარიშხანი	1,0	
		კადმიუმი	0,2	
		ვერცხლისწყალი	0,3	
		მიკოტოქსინები:		
		აფლატოქსინი B1	0,005	ბად-ისათვის არარაფინი რეზულ მცენარეუ- ლ ბეთებზე
		პესტიციდები:		
		ჰექსაქლორციკლო ჰექსანი	0,2	ბად-ისათვის მცენარეულ ბეთებზე
		(a,b,y – იზომერები)	0,1	ბადისათვის თევზის ქო- ნზე
		დღგ და მისი		
		მეტაბოლიტები	0,2	
		ეპტაქლორი	დაუშვებელია	< 0,002
		აღღრინი	დაუშვებელია	< 0,002

6.10.1.3.	ბად - უპირატესად ნახშირწყლებისა და შაქრების წყაროები	პოლიქლორირებული ბიფენილები	3,0	ბად-ისათვის თევზის ქონზე
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
		პათოგენები მ.შ.		
		სალმონელები	10	მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
		გოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	1,0	
		ღარიშხანი	0,5	
		კადმიუმი	0,01	
		ვერცხლისწყალი	0,01	
		პესტიციდები		
		ჰექსაქლორციკლო ჰექსანი (a,b,y – იზომერები)	0,05	
		დღვ და მისი		
		მეტაბოლიტები	0,05	
		ეეპტაქლორი	დაუშვებელია	< 0,002
		აღდრინი	დაუშვებელია	< 0,002
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები		
		მაფანმრ	1•10 ⁴	კწე/გ, არა უმეტეს
		ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მასა (გ,მლ), რომელშიც არ დაიშვება
		S. aureus	1,0	იგივე
		პათოგენები მ.შ.		
სალმონელები	10,0	იგივე		
საფუარის სოკოები	10,0	კწე/გ, არა უმეტეს		

		ობის სოკოები	50	იგივე
6.10.1.4.	ბად-უპირატესად საკვები ბოჭკოების (პექტინები, ქაგო, მცენარეული უჯრედისი, მიკროკრისტალური ცელულოზა და სხვ.) წყაროები	გოქსიკური ელემენტები: ტყვია ღარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი	1,0 0,2 0,1 0,03	
		მიკოტოქსინები:		რეგლამენტი რებულია ნელეულის მიხედვით
		პესტიციდები:		
		ჰექსაქლორციკლო ჰექსანი (a,b,y – იზომერები)	0,5	
		დღვ და მისი		
		მეტაბოლიტები	0,02	
		ჰეპტაქლორი	დაუშვებელია	< 0,002
		ალდრინი	დაუშვებელია	< 0,002
		რადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმ-137	200	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	100	ბკ/კგ
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: მაფანმრ	5•10 ⁴	კწე/გ არა უშეტეს მასა (გ,ლ) რომელშიც არ დაიშვება იგივე
		ნჩჯბ (კოლიფორმები)	0,1	
		E. coli	1,0	
		პათოგენები მ.შ.		
		სალმონელები	25	კწე/გ, არა უშეტეს იგივე
		საფუარის სოკოები	100	
6.10.1.5.	ბად - უპირატესად წყალში ხსნადი ვიტამინების წყაროები	გოქსიკური ელემენტები: ტყვია ღარიშხანი	5,0 1,0	

		კალმიუმი	1,0	
		ვერცხლისწყალი	0,05	
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
		მაფანმ	5•10 ⁴	კწე/გ არა უმეტეს მასა (გ,ლ) რომელშიც არ დაიშვება იგივე
		ნჩჯბ (კოლიფორმები)	0,1	
		E. coli	1,0	
		პათოგენები მ.შ.		
		სალმონელები	10	იგივე
		საფუარის სოკოები	100	კწე/გ არა უმეტეს
		ობის სოკოები	100	იგივე
6.10.1.6.	ბად - უპირატესად მაკრო და მიკრო ელემენტების წყაროები	ტოქსიკური ელემენტები		
		ტყვია	2,0	
		დარიშხანი	1,0	
		კალმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,01	
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
		მაფანმ	1•10 ⁴	კწე/გ არა უმეტეს მასა (გ,მლ), რომელშიც არ დაიშვება იგივე
		ნჩჯბ (კოლიფორმები)	0,1	
		S. aureus	1,0	
		პათოგენები მ.შ.		
		სალმონელები	10	იგივე
		საფუარის სოკოები	100	კწე/გ არა უმეტეს
		ობის სოკოები	100	იგივე
		B. cereus	2•10 ²	იმავე ბაღი სათვის ბუნე ბრივ მინერა ლურ ნივთიე- რებებზე
6.10.2.	ბად-ფიზიოლოგიუ რად აქტიურ			

		(კოლი - ფორმ ები)	li	reus	მ.შ. სალმო ნელები	რი ს სო ლე ბი	კოე ბი	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9

- ბად მცენარეულ
საფუძველზე (აბების
სახით,
დაკაფსულ-ებული,
ფხენილისებრი)

1•10⁴ 0,1 1,0 1,0 10 100 100 B.cereus
არა უმე
ტეს
2•10²
კწე/ვ

- გამხმარი
სამკურნა-ლო
მცენარეების ნარევები
(ჩაი)

5•10⁵ 0,01 0,1 - 10 200 200

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებელი	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	
1	2	3	4	5

6.10.2.2. -ბად -
ცხოველური
ნელლეულის
გადამუშა-
ვების
საფუძველზე

-ბად - რძისა და
ხორცის
ნელლეულისა
სუბპროდუ-
ქტების
გადამუშავე-
ბის
საფუძველზე

გოქსიკური
ელემენტები: ტყვია
დარიშხანი

1,0
1,0

კადმიუმი
ვერცხლისწყალი

1,0
0,2

მიკოტოქსინები:

აულაგოქსინი M1

0,0005

ბადისათვის
რძის ნელლე
ულის გადამ
უშავე
ბის საფუძვე
ლზე

ანტიბიოტიკები*

ბად-ისათვის
შინაური
ფრინველისა
და

ბორცის

	ლევომიციტინი	დაუშვებელია	ნედლეულის გადამუშავების საფუძველზე < 0,01
	ტეტრაციკლინის ჯგუფი გრიზინი	დაუშვებელია	< 0,01 ე/გ
	ბაციტრაცინი	დაუშვებელია	< 0,5 ე/გ, ბად-ისათვის ხორცის ნედ-ლეულის და სუპროდუქტ ების საფუძვე ლზე < 0,02 ე/გ
	სტრეპტომიცინი	დაუშვებელია	იგივე < 0,5 ე/გ, ბად-ისათვის რძის ნედლე ულის საფუძ ველზე < 0,01 ე/გ
	პენიცილინი	დაუშვებელია	იგივე < 0,01 ე/გ
	პესტიციდები		
	ჰექსაქლორციკლო ჰექსანი (a,b,y-იზომერები)	0,1	
	დღგ და მისი		
	მეტაბოლიტები	0,1	
	ეეპტაქლორი	დაუშვებელია	< 0,002
	აღღრინი	დაუშვებელია	< 0,002
_ ბად თევზისა და ბღვის პროდუქტების გადამუშავების საფუ- ძველზე	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი	10,0 5,0	
	კალმიუმი	2,0	
	ვერცხლისწყალი	0,5	
	პესტიციდები:		
	ეექსაქლორციკლო ჰექსანი (a,b,y-იზომერები)	0,2	
	დღგ და მისი		

		მეტაბოლიტები	2,0	
		ეპტაქლორი	დაუშვებელია	< 0,002
		აღღრინი	დაუშვებელია	< 0,002
	_ ბად ცხოველური ნედლეულის გადამუშავების საფუძველზე	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
		მაფანმრ	1•10 ⁴	კწე/გ არა უშვებს
		ნჩჯბ (კოლიფორმები)	0,1	მასა (გ,მლ), რომელშიც არ დაიშვება იგივე
		E. coli	1,0	
		S.aureus	1,0	იგივე
		პათოგენები მ.შ.		
		სალმონელები	1,0	იგივე
		საფუარის სოკოები	200	კწე/გ არა უშვებს ბად- ისათვის მეფუტკრეობის პროდუქტების საფუძველზე იგივე
		ობის სოკოები	200	
6.10.2.3.	ბად - ბაქტერიული პრეპარატები- ეუბიოტიკები	გოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,1	
		დარიშხანი	0,05	
		კადმიუმი	0,03	
		ვერცხლისწყალი	0,005	
		პესტიციდები:		
		ჰექსაქლორციკლო ჰექსანი (a,b,y-იზომერები)	0,05	
		დღტ და მისი		
		მეტაბოლიტები	0,05	
		ეპტაქლორი	დაუშვებელია	< 0,002

ალდრინი

დაუშვებელია

< 0,002

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				კწე/გ, არა უმეტეს		შენიშვნა
		ნჩზბ (კოლი-ფორმები)	E. coli	S. aureus	პათოგენები მ.შ. საღმონელები	საფურის სოკოები	ობის სოკოები	
1	2	3	4	5	6	7	8	9

-ბად-ეუბიოტიკები მიკროორგანიზმების სუფთა კულტურებზე

2,0

—

2,0

10

10

10

მიკროორგანიზმები ეუბიოტიკები იკები არა 10⁹ კწე/გ

-ბად - შერეული შეღ-გენილობის ეუბიოტიკები (ამინომეცაფების, მიკრო-ელემენტების, მონოდალისაქარიდეებისა და ა.შ. დამატებით)

1,0

5,0

1,0

10

50

50

მიკროორგანიზმები ეუბიოტიკები არანაკ

* ქიმიური მეთოდების გამოყენებით ანტიბიოტიკების განსაზღვრისას წარმოებს გადაანგარიშება მათ ფაქტობრივ არსებობაზე ერთ/გ, სტანდარტის აქტიურობის მიხედვით.

**VII. საკვები პროდუქტებისა და სასურსათო ნედლეულის
საკვები ღირებულებების ჰიგიენური შეფასება**

ინდე- ქსი	პროდუქტის სახეობის ან ქვეჯგუფის დასახელება	ცილა	ცხიმი	ნახშირ- წყლები	ენერგეტიკული ღირებულება კკალ/100გ
		გ/100 გ პროდუქტზე			
1	2	3	4	5	6

7.1.1. ხორცი

1.	<u>საქონლის I</u>	19	16	—	220
2.	<u>კატეგორიისა</u>	20	10	—	170
3.	<u>საქონლის II</u>	16	16	—	208
4.	<u>კატეგორიისა</u>	20	10	—	170
5.	<u>ცხერის I</u>	17	29	—	329
6.	<u>კატეგორიისა</u>	14	33	—	353
7.	<u>ცხერის II</u>	12	49	—	489
8.	<u>კატეგორიისა</u>	20	2,0	—	98

ღორის ბეკონისა
ღორის ხორცისა
ღორის ცხიმიანი
ხბოსი

7.1.2. ფრინველი

9.	<u>ბროილერის I</u>	19	16	—	220
10.	<u>კატეგორიისა</u>	20	11	—	179
11.	<u>ბროილერი II</u>	18	18	—	234
12.	<u>კატეგორიისა</u>	21	8,0	—	156
13.	<u>ქათმები I</u>	15	39	—	411
14.	<u>კატეგორიისა</u>	17	28	—	320
15.	<u>ქათმები II</u>	20	22	—	278
16.	<u>კატეგორიისა</u>	22	12	—	196
17.	<u>ბატი I კატეგორიისა</u>	16	38	—	406
18.	<u>ბატი II კატეგორიისა</u>	17	24	—	284

ინდაური I
კატეგორიისა
ინდაური II
კატეგორიისა
იხვი I კატეგორიისა

იხეი II კატეგორიისა

7.1.3. ძეგვულის

ნაწარმი ს/გ

ცხოველის ხორცისა

19.		12	12-29	2,0	164-317
20.	<u>მობარშული ძეხვი</u>	10	32	2,0	336
21.	<u>სარდელი ღორის</u>	11	18	1,5	212
22.	<u>სარდელი საქონლის</u>	11	20-30	1,0	228-318
23.	<u>სოსისი</u>	11	20-32	2,0	232-340
24.	—	17	38	—	410
25.	<u>მობარშულ-შებოლი</u>	16	23-45	—	271-469
26.	<u>ლი ძეხვი</u>	22	40-50	—	448-538

ნახევრად

შებოლილი ძეხვი

უმაღ დაშაშხული

ძეხვი

7.1.4. ძეხვეულის

ნაწარმი ფრინველის

ხორცისა

27.		17	12	2,0	184
-----	--	----	----	-----	-----

მობარშული ძეხვი

7.1.5. კულინარული

ნაწარმი ხორცისა და

ფრინველებისა

28.		22	2-20	—	106-268
29.	<u>დაჩეხილი-დაკეპილი</u>				
	<u>ხორცის</u>				
	<u>ნახევარფაბრიკაჲი</u>	25	15	—	235
	<u>ფრინველის სწრაფად</u>				
	<u>გაყინული კერძები</u>				

7.1.6. ღორის

ხორციდან

დამზადებული

პროდუქცია

30.		23	21	—	281
-----	--	----	----	---	-----

31.		9	53-63	—	513-603
-----	--	---	-------	---	---------

შაშხი

32.	<u>მკვერდის ხორცის</u>	10	48	—	472
-----	------------------------	----	----	---	-----

33.	<u>ნაირსახეობა</u>	14	26	—	290
-----	--------------------	----	----	---	-----

მკვერდის

ნაირსახეობა

მობარშული

ბარკლები

7.1.7. ხორცის

კონსერვები

34.		20	10-17	—	170-233
-----	--	----	-------	---	---------

35.	<u>საქონლისა</u>	17	15	—	203
-----	------------------	----	----	---	-----

36.	<u>ცხერისა</u>	16	6-32	—	118-352
-----	----------------	----	------	---	---------

37.	<u>ღორისა</u>	12	18-29	3,0	222-321
-----	---------------	----	-------	-----	---------

ძეხვეულის ფარში

7.1.8. ფრინველის

	<u>კონსერვები</u>				
38.		23	10	—	182
39.	<u>ქათამი თავისავე</u>	16	18	—	226
40.	<u>წვენი</u>	13	14-22	1,5	184-256
	<u>იხვი თავისავე</u>				
	<u>წვენი</u>				
	<u>ძესველის ფარში</u>				
	7.1.9.				
	<u>სუპროდუქტები</u>				
41.		14-19	3	—	83-103
42.	<u>I კატეგორიისა</u>	15	12-16	—	168-204
43.	<u>ენა</u>	10-25	2-39	—	—
44.	<u>II კატეგორიისა</u>	19	4-10	—	112-166
	<u>ქათმის</u>				
	<u>სუპროდუქტები</u>				
	7.1.10. კვერცხი და				
	<u>კვერცხის</u>				
	<u>პროდუქტები</u>				
45.		13	12	1,0	164
46.	<u>ქათმის კვერცხი</u>	46	37	4,5	535
	<u>კვერცხის ფხვნილი</u>				

* აქ და შემდეგაც მოყვანილია მონაცემები საჭმელად ვარგისი პროდუქტისა 100 (მლ)-ზე.

7.2. რძე და რძის პროდუქტები

ინდე-ქსი	პროდუქტის სახეობის ან ქვეჯგუფის დასახელება	ცილა	ცხიმი	ნახშირ-წყლები	ენერგეტიკული ღირებულება კკალ/100გ
		გ/100 გ პროდუქტზე			
1	2	3	4	5	6
1.	რძე	3,0	1,5-3,5	5,0	46-60
2.	მკავე რძის პროდუქტები	3,0	1,0-6,0	4,0	37-82
3.	იოგურტი	5,0	1,5-6,0	3,5-8,5	—
4.	ნალები და არაქანი	3,0	10-40	3,0	114-384
5.	მშრალი რძე	26-38	1,0-25	37-49	—
6.	ხაჭო	16	1,0-18	1,5	77-232
7.	ყველი	15-31	9,0-32	—	—
8.	ნაყინი	4,0	3,0-20	21	127-280

7.3. თევზგული, არათევზსარეწი თბიქტები და მათი ნაწარმი

ინდე-ქსი	პროდუქტის სახეობის ან ქვეჯგუფის	ცილა	ცხიმი	ნახშირ-წყლები	ენერგეტიკული ღირებულება კკალ/100გ

დასახელება		1 გ / 100 გ პროდუქტზე			
1	2	3	4	5	6
1.	ახალი თევზი გაცივებული, არაცხიმიანი გაყინული	16	2,6	–	87
2.	ახალი თევზი გაცივებული, საშუალოდ ცხიმიანი გაყინული	18	10	–	162
3.	ახალი თევზი გაცივებული, ცხიმიანი გაყინული	15	23	–	267
4.	დამარილებული თევზი	22	13	–	205
5.	გამხმარი თევზი	38	5,0	–	197
6.	ცივად დამაშხული (შებოლილი) თევზი	22	15	–	223
7.	ცხლად დამაშხული (შებოლილი) თევზი	26,5	6,5	–	165
8.	ნაგურალური თევზის კონსერვები (თავისსავე წვენში)	19	8,0	–	148
9.	თევზის კონსერვები წვენში	14	8,0	5,0	148
10.	თევზის კონსერვები ზეთში	19	23	–	283
11.	კალმარი	18	4,0	–	108
12.	მიდიები	9	1,5	–	50
13.	კიბოსმაგვარნი (კიბორჩხალას ხორცი, კრევეტი და სხვა)	18	3,0	–	99
14.	მღვის კომბოსტო	0,9	0,2	3,0	17

**7.4. მარცვლეულის, ფქვილ-ბურღულეულისა და
პურ-ფუნთუშეულის ნაწარმი**

ინდე- ქსი	პროდუქტის სახეობის ან ქვეჯგუფის დასახელება	ცილა	ცხიმი	ნახშირ- წყლები	ენერგეტიკუ- ლი ღირებულება კკალ/100გ
1	2	3	4	5	6
		1 გ / 100 გ პროდუქტზე			
1.	ბარდა, ლობიო	21	2,0	49	298
2.	სოია	35	17	9,0	329
3.	პურის ფქვილი	12	1,0	67	325
4.	ფქვილი, სიმინდის ბურღული	8,0	1,5	70	326
5.	ჭვავის ფქვილი	10	1,5	60	294
6.	ქერის ბურღული	10	1,0	67	317

7.	მანანის ბურღული	12	1,0	67	325
8.	წიწიბურას ბურღული	12	2,0	67	334
9.	ბრინჯის ბურღული	7,0	1,0	71	321
10.	ფეტვი	12	3,0	66	339
11.	მაკარონის ნაწარმი	12	1,0	67	325
12.	შერიის ბურღული	12	6,0	51	306
13.	ხორბლის პური	8,0	1,0	46	225
14.	ჭვავის პური	6,0	1,0	40	193
15.	ფუნთუშეული	8,0	2,0	50	250
16.	ერბოზელილი ნაწარმი	7,0	6,0	53	294
17.	ბლითი (რგოლისებრი ნამცხვარი), ბლითი (ბუბლიკი)	10	2,0	65	318
18.	ორცხობილა	9,0	9,0	67	382
19.	არმიის ორცხობილა	1,2	2,0	61	310

7.5. შაქარი და საკონდიტრო ნაწარმი

ინდექსი	პროდუქტის სახეობის ან ქვეჯგუფის დასახელება	ცილა	ცხიმი	ნახშირ-წყლები	ენერგეტიკული ღირებულება კკალ/100გ
		1 გ/ 100 გ პროდუქტზე			
1	2	3	4	5	6
1.	შაქარი, ფხვნილი	—	—	100	400
2.	კარამელი, ირისი	1,0	3,0	90	391
3.	კანფეტები მოსარკლული და არამო-სარკლული, ხილის, გრილიაქისა	4,0	20	67	464
4.	შოკოლადი	6,0	36	51	552
5.	ჰალვა	12	30	54	534
6.	პასტილა თათარა (ხილისა), ზეფი-რი, მარმელადი, ქელეს ნაწარმი	0,5	—	80	322
7.	შაქრის ნამცხვარი, დაყოფნებული, ერბოზელილი	8,0	10	70	402
8.	გალეტი, კრეკერი	10	10	68	402
9.	თაფლაკვერი	5,0	2,0	78	350
10.	ვაფლი, ხილისგულიანი	3,0	5,0	80	377
11.	ვაფლი, პომადურგულიანი	3,0	30	65	542
12.	გორტი ბისკვიტის, კრემიანი, ხილისა	4,0	15	55	371
13.	თაფლი	—	—	71	284

7.6. ხილ-ბოსტნეულის პროდუქცია

ინდე- ქსი	პროდუქტის სახეობის ან ქვეჯგუფის დასახელება	ცილა	ცხიმი	ნახშირ- წყლები	ენერგეტიკუ- ლი ღირებულება კკალ/100გ
		100 გ პროდუქტზე			
1	2	3	4	5	6

1.	ნატურალური ბოსტნეულის კონსერვები	1,5	0	2,0-14	14-62
2.	კონცენტრირებული ტომატის პროდუქტები	4,0	—	10-18	56-88
3.	ბოსტნეულის წვენები	1,0	—	3,0-14	16-60
4.	გამხმარი კარტოფილი	7,0	—	71	312
5.	გამხმარი ბოსტნეული (ყვავილოვანი კომბოსტოსა და მწვანეცერცველას გარდა)	14	1,5	40-60	230-310
6.	ხილის კომპოტი	—	—	22	88
7.	ხილის წვენები	—	—	8,0-18	32-72

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

8.	ხილკენკროვანი უალკოჰოლო სასმელები				
9.	ესენციებზე მურაბა, ჯემი, პავიდლო	—	—	70	280
10.	გამხმარი ხილი	3,0	—	67	280

7.7. ზეთოვანი ნედლეული და ცხიმოვანი პროდუქტები

ინდე- ქსი	პროდუქტის სახეობის ან ქვეჯგუფის დასახელება	ცილა %	ცხიმი %	ნახშირ- წყლები %	ენერგეტიკუ- ლი ღირე- ბულება კკალ/100გ
1	2	3	4	5	6

1.	მცენარეული ზეთი	—	99,8	—	898
2.	მარგარინი	0,5	40-80	1,0	366-726
3.	კულინარული ცხიმები	—	99,5	—	896
4.	საკონდიტრო ცხიმები	—	99,5	—	896
5.	მაიონეზი	3,0	20-70	1,0	204-654

6.	გალამნარი ცხოველური ცხიმები	-	99,5	-	896
7.	ძროხის კარაქი	-	40-85	1,0	364-769
8.	გალამნარი კარაქი (ერბო)	-	99	-	891

**VIII. ბავშვთა კვების პროდუქტების ხარისხის
და უსაფრთხოების ჰიგიენური ნორმატივები**

8.1. ადრეული ასაკის ბავშვთა კვების პროდუქტები:

8.1.1. რძეზე დამზადებული პროდუქტები

**8.1.1.1. ადაპტირებული რძის ნარეგები
(მშრალი, თხიერი, რძემჟავა)**

1). - კვებითი ღირებულება (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები ღონეები		შენიშვნა
			ნორმირე ბული	ნიშანდებ ული	
1	2	3	4	5	6
	– ბავშვების ცხოვრების 0-იდან 3 ცილა	ც/ლ	15-17	+	
	ცილები რძის შრაგის კაზეინი	%, ცილის საერთო რაოდენობიდან იგივე	50-60 40-50	+	
	მისაწვდომი ლიბონი	%, საერთო რაოდენობიდან	60	-	
	ცისტინი	არა ნაკლებ ც/100გ ცილაზე, არა ნაკლებ	1,7	-	
	ტაურინი	მგ/ლ	40-50	+	
	ბიოლოგიური ღირებულება	%, არა ნაკლებ	80	-	ქალის რძის ცილას თან შეფარდე ბა
	ცხიმი (რძის+მცენარე- ული)	ც/ლ	35-37	+	
	ლინოლის მჟავა	%, ცხიმოვანი მჟავების ჯამიდან	14-16	+	თანაფა რლობა (6:(3- 10:1-15:1
	იგივე	მგ/ლ	5000- 6000	-	

შეფარდება (ვიტამინი E) ჰუმც	–	1-2	
ნახშირწყლები (ლაქტოზა, დექსტრინ-მალტო ზა და სხვა)	გ/ლ	70-72	+
მათ შორის ლაქტოზა	%, ნახშირწყლების რაოდენობიდან, არა ნაკლები	70	+
ენერგეტიკული ღირებულება: მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	კკალ/ლ მგ/ლ	660-700 450-600	+
ფოსფორი	იგივე	250-300	+
კალციუმი/ფოსფო რი	-	1,2-2,0	-
კალიუმი	მგ/ლ	500-700	+
ნატრიუმი	იგივე	200-300	+
კალიუმი/ნატრი უმი	-	2-3	-
მაგნიუმი	იგივე	40-60	+
სპილენძი	მკგ/ლ	300-500	+
მანგანუმი	იგივე	20-40	+
რკინა	მგ/ლ	3-5	+
თუთია	იგივე	3-4	+
ქლორიდები	იგივე	600-700	-
იოდი	მკგ/ლ	30-40	+
ნაცარი	გ/ლ	3-4	+
ვიტამინები:			
რეტინოლი (A)	მკგ/ლ	500-600	+
ტოკოფეროლი (E)	იგივე	400-600	+
ერგოკალციფერ ოლი (D2)	იგივე	8-12	+
ვიტამინი	იგივე	25-30	+
თიამინი (B1)	იგივე	350-450	+
რიბოფლავინი	იგივე	500-700	+

(B2)				
პანტოტენანი	იგივე	250-350	+	
(B3)				
პირიდოქსინი	იგივე	300-500	+	
(B6)				
ფოლაციანი (Bc)	იგივე	50-100	+	
ციანკობალამინი	მკგ/ლ	0,2-0,5	+	
(B12)				
ნიაცინი	იგივე	300-500	+	
ასკორბინის მჟავა	მგ/ლ	30-50	+	
(C)				
ინოზიტი	იგივე	20-30	+	
ქოლინი	იგივე	50-80	+	
ბიოცინი	მკგ/ლ	10-20	+	
კარნიტინი	მგ/ლ	10-15	+	
ოსმოლარობა	მოსმ/კგ	290-320	+	
თირკმელებზე პოტენ-ციური წყალ-მარილო- ვანი დატვირთვა	მილიექვ/ლ	100-125	-	

_ ბავშვების ცხოვრების 3-იდან 12 თვემდე

ცილა	ჯ/ლ	15-18	+	
ცილები რძის შრატის კაბეინი	%, ცილის საერთო რაოდენობიდან იგივე	60-40 40-60	+	
მისაწვდომი ლიზინი	%, საერთო რაოდენობიდან, არა ნაკლებ	60	-	
ცისტინი	გ/100გ ცილაზე, არა ნაკლებ	1,7	-	
ბიოლოგიური ღირებულება	%, არა ნაკლებ	80	+	
ცხიმი (რძისა მცენარეული)	ჯ/ლ	33-38	+	
ლინოლის მჟავა	%, ცხიმოვანი მჟავების ჯამიდან	14-16	+	
იგივე	მგ/ლ	5000- 6000	-	

ქალის
რძის
ცილას
თან
შეფარდე
ბით

ნახშირწყლები (ლაქტოზა, დექსტრინ-მალტო ზა და სხვა)	გ/ლ	70-75	+
ენერგეტიკული ღირებულება: მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	კკალ/ლ მგ/ლ	640-720 550-650	+
ფოსფორი	იგივე	300-400	+
კალციუმი/ფოსფო რი	-	1,2-2,0	-
კალიუმი	მგ/ლ	500-700	+
ნატრიუმი	იგივე	200-300	+
კალიუმი/ნატრი- უმი	-	2-3	-
მაგნიუმი	იგივე	50-70	+
სპილენძი	მკგ/ლ	400-500	+
რკინა	მგ/ლ	7-12	+
მანგანუმი	იგივე	30-50	+
თუთია	იგივე	4-5	+
ქლორიდები	იგივე	600-800	-
იოდი	მკგ/ლ	30-50	+
ნაცარი	გ/ლ	3-5	+
ვიტამინები:			
რეტინოლი (A)	მკგ/ლ	600-800	+
ტოკოფეროლი (E)	მგ/ლ	8-12	+
კალციფეროლი (D)	მკგ/ლ	8-12	+
თიამინი (B1)	იგივე	400-600	+
რიბოფლავინი (B2)	იგივე	600-1000	+
პანტოტენანი (B3)	იგივე	2500- 3500	+
პირიდოქსინი (B6)	იგივე	500-700	+
ფოლაციანი (Bc)	იგივე	50-100	+

ციანკობალამინი (B12)	იგივე	0,2-0,6	+
ნიაცინი	იგივე	3000-5000	+
ვიტამინი	იგივე	25-30	+
ასკორბინის მკავა(C)	მგ/ლ	50-60	+
ქოლინი	იგივე	50-80	+
ბიოტინი	მკგ/ლ	10-20	+
ინოზიტი	მგ/ლ	20-30	+
კარნიტინი	მგ/ლ	10-15	-
ოსმოლარობა	მოსმ/კგ	300-320	-
თირკმელებზე პოტენ-ციური წყალმარილოვანი დატვირთვა	მილიექვ/ლ	115-120	-

2. უსაფრთხოების მაჩვენებლები (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის)

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4
	ქანგვადი გაფუჭების მაჩვენებლები:		
	ბეჟანგური რიცხვი	4,0	მილი-მოლ აქტიური ქანგვადი/კგ ცხიმზე
	ტოქსიკური ელემენტები:		
	ტყვია	0,05	
	დარიშხანი	0,05	
	კალმიუმი	0,02	
	ვერცხლისწყალი	0,005	
	სპილენძი	1,0	
	თუთია	10,0	
	ანტიბიოტიკები*:		ნედლეულის კონტროლი
	ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	< 0,01
	ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
	პენიცილინი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ

სტრუქტომიცინი	დაუშვებელია	< 0,5 ერთ/გ
მიკოტოქსინები:		ნედლეულის კონტროლი
აულაგოქსინი M1	დაუშვებელია	< 00002
პესტიციდები:		
ეექსაქლორციკლოქექსანი (a,b,y -იზომერები)	0,02	კონტროლი
დღ მისი მეტაბოლიტები	0,01	ნედლეულისა იგივე
რადიონუკლიდები:		
ცემიუმ-137	40	ბკ/ლ
სტრონციუმ-90	25	იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

-მშრალი

ადაპტირებული რძის

ნარევეები

მაფანმრ

2•10³

3•10³

ნჩჯბ

(კოლიფორმები)

1,0

E. coli

10

S. aureus

10

B. cereus

100

პათოგენები მ.შ.

100

სალმონელები

ობის სოკოები

50

საფუარის სოკოები

10

თხიერი უმარილო,

სტერილიზებული

ადაპტირებული რძის

ნარევეები

მაფანმრ

100

ნჩჯბ

(კოლიფორმები)

10

კწუ/გ, არა უმეტეს,
ნარევეებისათვის
აღდგენილს

37-50⁰C

კწუ/გ, არა უმეტეს,
ნარევეებისათვის
აღდგენილს

70-85⁰C

მონულობა (გ),

რომელშიც არ

დაიშვება

იგივე

იგივე

კწუ/გ, არა უმეტეს

მონულობა (გ),

რომელშიც არ

დაიშვება

კწუ/გ, არა უმეტეს

იგივე

კწუ/სმპ, არა უმეტეს

მონულობა (სმ),

რომელშიც არ

დაიშვება

S. aureus	10	იგივე
პათოგენები მ.შ. სალმონელეები - რძემჟავა ნარევეები	100	იგივე
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	3	მოცულობა (სმ), რომელშიც არ დაიშვება
S. aureus	10	იგივე
პათოგენები მ.შ. სალმონელეები აციდოფილური	50 1•10 ⁷	იგივე კწე/სმმ, არა ნაკლებ
ბიფილობაქტერიები	1•10 ⁶	იგივე, პროლუქტებისათვის დამზადებული მოქმედი ნორმატიული ლოკუმენტების მიხედვით
ობის სოკოები	50	კწე/გ, არაუმეტეს
საფუარის სოკოები	10	კწე/გ, არაუმეტეს

**8.1.1.2. ნაწილობრივ ადაპტირებული რძის ნარევეები
(მ.შ. მომდევნო ფორმულები)**

1). ენერგეტიკული ღირებულება (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენი შენა
			ნორმირე ბული	ნიშანდე ბული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ/ლ	18-20	+	
	ცილები რძის შრატის	%, ცილის საერთო რაოდენობიდან	20-50	-	
	კაზეინი	იგივე	80-50	-	
	ცხიმი (რძისა მცენარეული)	გ/ლ	25-35	+	
	ლინოლის მჟავა	%, ცხიმოვანი მჟავების ჯამიდან	14-16	+	
	იგივე	მგ/ლ	5000-6000	-	
	ნახშირწყლები	გ/ლ	70-80	+	

(ლაქტოზა, დექსტრინ-მალტოზა, სახაროზა, სახამებელი და სხვა) ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ/ლ	640-700	+
მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	მგ/ლ	600-900	+
ფოსფორი	იგივე	300-500	+
კალიუმი	მგ/ლ	600-900	+
ნატრიუმი	იგივე	250-350	+
მაგნიუმი	იგივე	50-100	+
სპილენძი	მკგ/ლ	400-500	+
მანგანუმი	იგივე	30-60	+
რკინა	მგ/ლ	5-12	+
თუთია	იგივე	3-5	+
ნაცარი	გ/ლ	4-5	+
ვიტამინები:			
რეტინოლი (A)	მკგ/ლ	700+800	+
ტოკოფეროლი (E)	იგივე	5000-6000	+
თიამინი (B1)	იგივე	400-600	+
რიბოფლავინი (B2)	იგივე	400-600	+
პანტოტენიანი (B3)	იგივე	2500-3500	+
პირიდოქსინი (B6)	იგივე	500-700	+
ფოლაციანი (Bc)	იგივე	50-100	+
ციანკობალამინი (B12)	მკგ/ლ	0,4-0,6	+
ნიაცინი	იგივე	3500-4500	+
ასკორბინის მჟავა (C)	მგ/ლ	50-60	+
ოსმოლარობა	მოსმ/კგ	320-360	+

2. უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4

ქანგვადი გაფუჭების მაჩვენებლები:

მკაფური რიცხვი 4,0 მმლ აქტიური
ქანგვადის/კგ ცხიმზე

ტოქსიკური ელემენტები,
ანტიბიოტიკები, მიკოტოქსინები,
პესტიციდები და რადიონუკლიდები:

პ. 8.1.1.1.
მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

- ნარევები ინსაგანგური
დამზადებით
მაფანმრ

$2 \cdot 10^3$

კწე/გ, არა უმეტეს,
ნარევებისათვის
აღგენილს
37-50°C

$3 \cdot 10^3$

კწე/გ, არა უმეტეს,
ნარევებისათვის
აღგენილს
70-85°C

ნჩჯბ (კოლიფორმები)

1,0

მონეულობა (გ),
რომელშიც არ
დაიშვება

E. coli

10

იგივე

S. aureus

10

იგივე

B. cereus

100

კწე/გ, არა უმე
ტეს

პათოგენები მ.შ. სალმონელები

100

მონეულობა (გ),
რომელშიც არ
დაიშვება

ობის სოკოები

50

კწე/გ, არა უმე
ტეს

საფუარის სოკოები

10

იგივე

- ნარევები, რომლებიც მოითხოვენ
თერმულ დამუშავებას
მაფანმრ

$2,5 \cdot 10^4$

კწე/გ, არა უმეტ
ეს,

ნჩჯბ (კოლიფორმები)

1,0

მონეულობა (გ),
რომელშიც არ
დაიშვება

S. aureus

1,0

იგივე

B. cereus

$2 \cdot 10^2$

კწე/გ, არა უმე
ტეს

პათოგენები მ.შ. სალმონელები

50

იგივე

ობის სოკოები

100

იგივე

8.1.1.3. რძე სტერილიზებული (ვიტამინიზირებული და სხვა)**1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტზე)**

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები ღონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდობული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ	2,8-3,2	+	
	ცხიმი	იგივე	2,8-3,2	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	4,7-5,0	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება ნაცარი	კკალ	55-65	+	
	მინერალური ნივთიერებები:	გ	0,6-0,8	-	
	კალციუმი	მგ	115-140	+	
	ფოსფორი	იგივე	90-120	+	
	კალიუმი	იგივე	140-180	-	
	ნატრიუმი	იგივე	55-65	-	
	ვიტამინები:				
	(-კაროტინი	მგ	0,005-0,015	-	
	რეტინოლი (A)	იგივე	0,02-0,05	-	
	თიამინი (B1)	იგივე	0,01-0,03	-	
	რიბოფლამინი (B2)	იგივე	0,12-0,14	-	
	ასკორბინის მჟავა (C)	იგივე	4-8	+	ვიტამინიზირებული

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
	ქანკვადი გაფუჭების მაჩვენებლები, გოქსიკური ელემენტები,	პ. 8.1.1.1. მიხედვით	

ანტიბიოტიკები, მიკოგოქსინები,
პესტიციდები და რადიონუკლიდები

მიკრობიოლოგიური
მაჩვენებლები**:

უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო
სტერილობის მოთხოვნებს

8.1.1.4. რძემჟავა პროდუქტები

1). კვებითი ღირებულება (100 გ, პროდუქტზე)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ	2,8-3,2	+	
	ცხიმი	იგივე	1,5-3,2	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	4-5	-	
	ენერგეტიკული ღირებულება ნაცარი	კკალ გ	40-62 0,5-0,8	+	
	მინერალური ნივთიერებები:				
	კალციუმი	მგ	115-140	+	
	ფოსფორი	იგივე	90-120	+	
	კალიუმი	იგივე	140-180	-	
	ნატრიუმი	იგივე	55-65	-	
	ვიტამინები:				
	თიამინი (B1)	იგივე	0,02-0,04	-	
	რიბოფლამინი (B2)	იგივე	0,15-0,20	-	
	ასკორბინის მჟავა (C)	იგივე	0,5-0,8	+	
	მჟავობა	თ	70-100	-	-

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
---------	--------------	---	----------

ტოქსიკური ელემენტები,
ანტიბიოტიკები, მიკოგოქსინები,

პ. 8.1.1.1. მიხედვით

პესტიციდები და
რადიონუკლიდები

მიკრობიოლოგიური
მაჩვენებლები**:

ნჩჯბ (კოლიფორმები)	3,0	მოცულობა (სმ3), რომელშიც არ დაიშვება
S. aureus	10,0	იგივე
პათოგენები მ.შ. სალმონელები	50	იგივე

8.1.1.5. ხაჭო საბავშვო

1). კვებითი ღირებულება (100 გ, პროდუქტში)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილ ება ერთეული	დასაშვები ღონეები		შენიშ ვნა
			ნორმირე ბული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ	5-9	+	
	ცხიმი	იგივე	9-18	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	1-3	-	
	ენერგეტიკული ღირებულება ნაცარი	კკალ	105-210	+	
	მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	მგ	160-200	+	
	ფოსფორი	იგივე	180-200	+	
	ნატრიუმი	იგივე	30-50	+	
	ვიტამინები:				
	რეტინოლი (A)	მგ	0,05-0,15	-	
	-კაროტინი	იგივე	0,04-0,08	-	
	ტიანინი (B1)	იგივე	0,03-0,07	-	
	რიბლფლავინი (B2)	იგივე	0,2-0,4	-	
	მკვავობა	არა უმეტეს	150	+	-

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
	ტოქსიკური ელემენტები, ანტიბიოტიკები, მიკოტოქსინები და რადიონუკლიდები	პ. 8.1.1.1. მიხედვით	
	პესტიციდები:		
	ჰექსაქლორციკლოჰექსანი	0,1	18% ცხიმი
	ალფა,ბეტა, გამა - იზომერები)	0,05	9% ცხიმი
	დღგ მისი მეტაბოლიტები	0,06	18% ცხიმი
		0,03	9% ცხიმი
	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
	ნჩჯბ (კოლიფორმები)	0,3	მოსულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება იგივე
	S. aureus	1,0	
	პათოგენები მ.შ. სალმონელები	50	იგივე

8.1.1.6. მშრალი რძე ბავშვთა კვებისათვის (აღდგენის შემდეგ მოითხოვს აღუღებას)

1). კვებითი ღირებულება (100 გ მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები ღონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ	2,8-3,2	+	
	ცხიმი	იგივე	3,0-3,2	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	4-5	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	54-61	+	
	მინერალური ნივთიერებები:				
	კალციუმი	მგ	120-140	-	
	ფოსფორი	იგივე	100-130	-	
	კალიუმი	იგივე	140-180	-	
	ნატრიუმი	იგივე	55-65	-	

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	
1	2	3	4
	ტოქსიური ელემენტები, ანტიბიოტიკები, მიკოტოქსინები და რადიონუკლიდები	პ. 8.1.1.1. მიხედვით	
	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: მაფანმრ	2,5 . 10 ⁴	კწე/გ, არა უმეტეს
	ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მონულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
	S. aureus	1,0	სივე
	პათოგენები მ.შ. სალმონელა	25	სივე
	ობის სოკოები	100	კწე/გ, არა უმეტეს
	საფუარის სოკოები	50	სივე

8.1.1.7. მშრალი და თხიერი რძის სასმელები (ბავშვებისათვის 1-დან 3 წლამდე)

1). კვებითი ღირებულება (100 გ გამოყენებისათვის მზა პროდუქტში)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები ღონეები		
			ნორმირებული	იმანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ	3,0-4,5	+	
	ცხიმი	იგივე	1,0-3,2	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	7,0-10,0	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	კკალ	49-87	+	
	ფოსფორი	მგ	160-200	+	
	კალიუმი	იგივე	80-120	+	
	რკინა	იგივე	140-180	-	
	ვიტამინები:	იგივე	2-6	-	

რეგინოლი (A)	მკგ	80-120	–
ტოკოფეროლი (E)	მგ	1-1,5	–
ასკორბინის მჟავა (C)	იგივე	10-20	–
თიამინი (B1)	იგივე	0,03-0,06	–
რიბოფლავინი (B2)	იგივე	0,12-0,18	–
ციანკობალამინი (B12)	მკგ	0,3-0,5	–
ფოლიუმის მჟავა	მკგ	4-6	–

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4
	ტოქსიური ელემენტები, ანტიბიოტიკები, მიკოტოქსინები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები	პ. 8.1.1.1. მიხედვით	მშრალი სას-მელე-ბისათვის გადაანგარიშებით აღდგენილ პროდუქტზე
	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: – თხიერი სასმელები		
	მაფანმრ	1,5•10 ⁴	კწე/სმ3, არა უმეტეს
	ნჩჯბ (კოლიფორმები)	0,1	მოცულობა (სმ3), რომელშიც არ დაიშვება
	S. aureus	1,0	იგივე
	პათოგენები მ.შ. სალმონელები – მშრალი სასმელები	50	იგივე
	მაფანმრ	2,5•10 ⁴	კწე/გ არა უმეტეს
	ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მოცულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
	S. aureus	1,0	იგივე
	პათოგენები მ.შ. სალმონელები	25	იგივე
	ობის სოკოები	100	კწე/გ, არა უმეტეს
	საფუარის სოკოები	50	იგივე

8.1.2. დამატებითი კვების პროდუქტები მარცვლეულის ფუძეზე

8.1.2.1. ფქვილი და ბურღული ბავშვთა კვებისათვის (ბრინჯის, წიწიბურას, ხორბლის, სიმინდის,

შერის), რომელიც მოითხოვს ხარშვას

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტში)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები ღონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	სინესტე	გ, არა უმეტეს	9	–	
	ცილა	გ	7-16	+	
	ცხიმი	იგივე	0,5-12,0	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	70-85	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება ნაცარი	კკალ გ	310-460 0,5-1,5	+	–
	მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	მგ	20-60	–	
	ნატრიუმი	იგივე	20-25	–	
	რკინა	იგივე	1-5	–	
	ვიტამინები:			–	
	თიამინი (B1)	მგ	0,2-0,4	–	
	ნიაცინი (PP)	იგივე	1-3	–	

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია	0,3
ღარიშხანი	0,2
კადმიუმი	0,03
ვერცხლისწყალი	0,02
სპილენძი	10,0
თუთია	50,0

მიკოტოქსინები:		კონტროლი ნელლეულში
აფლატოქსინი B1	დაუშვებელია	< 0,00015
დეზოქსინოვალენოლი	დაუშვებელია	< 0,05
გეარალენონი	დაუშვებელია	< 0,005
T-2 ტოქსინი	დაუშვებელია	< 0,05
პესტიციდები:		კონტროლი ნელლეულში
ეექსაქლორციკლოპექსანი(ალფა,ბეტა,გამა-იზომერები)	0,01	
დღგ მისი	0,01	
მეტაბოლიტები ბენზ (ა) პირენი	არ დაიშვება	< 0,2 მკგ/კგ. კონტროლი ნელლეულისა
რადიონუკლიდები:		ადაზგარიშებით აღდგენილ პროდუქტზე ბკ/კგ
ცეზიუმ-137	50	
სტრონციუმ-90	40	იგივე
მაგნე შენარევეები:		
პურის მარაგის მაგნეზუმით დაბინძურება (მწერი, ტკიპა)	დაუშვებელია	
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: მაფანმრ	5•10 ⁴	კწ/გ არა უმეტეს
ნჩჯბ (კოლიფორმული)	0,1	ოცულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
პათოგენები მ.შ სალმონელა	25	იგივე
ობის სოკოები	200	კწ/გ არა უმეტეს
საფუარის სოკოები	100	იგივე

8.1.2.2. სწრაფადსნაღი ფქვილი (ინსტანტური) ბავშვთა კვებისათვის, გამდიდრებული ვიტამინებით და მინერალური მარილებით, მშრალი ხილბოსტნეულის დანამატებით, არომატიზატორებით

1). კვებითი ღირებულება (100 გ პროდუქტში)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	სინესტე	გ	4-9	-	
	ცილა	გ	7-15	+	
	ცხიმი	იგივე	1-7	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	70-80	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	315-425	+	
	ნაცარი	გ	0,5-3,5		
	მინერალური ნივთიერებები:				
	კალციუმი	მგ	300-500	+	
	ნატრიუმი	იგივე	20-25	+	
	რკინა	იგივე	6-10	+	
	ვიტამინები:				
	ვითამინი (B1)	მგ	0,4-0,5	+	
	რიბოფლავინი (B2)	იგივე	0,6-0,8	+	
	ნიაცინი (PP)	იგივე	5-7	+	
	ასკორბინის მჟავა C	იგივე	60-100	+	

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არაუმეტეს	
1	2	3	4
	ტოქსიკური ელემენტები, მიკოტოქსინები, პესტიციდები, ბუნებრივი პირენი, რადიონუკლიდები და მათი შენარჩუნების	პ. 8.1.2.1. მიხედვით	
	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
	მაფანმრ	1•10 ⁴	კწ/გ, არა უმეტეს
	ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	ოცულობა (გ), რომელ

პათოგენები მ.შ. სალმონელები	50	შიც არ დაიშვება იგივე
B. cereus	200	კწ/გ, არა უმეტეს
ობის სოკოები	100	იგივე
საფუარის სოკოები	50	იგივე

8.1.2.3. მშრალი რძის ფაფები (ბრინჯის, წიწიბურას, ხორბლის, თავნაფქავი ბურღულის, შვრიის), რომელებიც მოითხოვს ხარშვას

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	სინესტე	გ, არა უმეტეს	8	+	
	ცილა	გ	14-18	+	
	ცხიმი	იგივე	12-18	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	60-70	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება ნაცარი	კკალ გ	400-510 2,5-3,5	+	
	მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	მგ	400-600	+	
	ფოსფორი	იგივე	300-400	+	
	ნატრიუმი	იგივე	300-700	+	
	რკინა	იგივე	6-10	+	
	ვიტამინები:				
	გვიამინი (B1)	მგ	1-1,2	+	
	რიბოფლავინი (B2)	იგივე	1-1,2	+	
	ნიაცინი (PP)	მგ	8-12	+	

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
---------	--------------	--------------------------------------	----------

1	2	3	4
	ტოქსიკური ელემენტები:		
	ტყვია	0,3	
	ღარიშხანი	0,2	
	კადმიუმი	0,03	
	ვერცხლისწყალი	0,03	
	სპილენძი	10	
	თუთია	50	
	ანტიბიოტიკები*:		აღდგენილ პროდუქტზე გადაანგარიშებით, კონტროლი ნედლეულისა < 0,01
	ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	
	ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
	სტრეპტომიცინი	დაუშვებელია	< 0,05 ერთ/გ
	პენიცილინი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
	მიკოტოქსინები:		კონტროლი ნედლეულისა
	აფლატოსინი B1	დაუშვებელია	< 0,00015
	აფლატოქსინი M1	დაუშვებელია	< 0,00002
	დებოქსინოვალენოლი	დაუშვებელია	< 0,05
	გეარალენონი	დაუშვებელია	< 0,005
	T2 -ტოქსინი	დაუშვებელია	< 0,05
	პესტიციდები:		კონტროლი ნედლეულისა
	ეექსაქლორციკლო ჰექსანი (ალფა,ბეტა, გამა-იზომერები) დღგ და მისი მეტაბოლიტები	0,01	
	ნიტროზამინები:		
	ნღმა და ნღვა ჯამი	დაუშვებელია	< 0,001
	ბენზ (ა) პირენი	დაუშვებელია	< 0,2 მკგ/კგ კონტროლი ნედლეულისა
	რადიონუკლიდები:		აღდგენილ პროდუქტში

ცეზიუმ-137	50	გადაანგარიშებით ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	40	იგივე
მაგნე მინარევი:	პ. 8.1.2.1. მიხედვით	
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: მაფანმრ	5•10 ⁴	კწე/გ, არა უმეტეს
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	0,1	მომცულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
პათოგენები მ.შ. სალმონელა ობის სოკოები	50	იგივე
	2•10 ²	კწე/გ, არა უმეტეს
საფუარის სოკოები	100	იგივე

8.1.2.4. მშრალი სწრაფადსნაღი ფაფები რძისა (ინსტანტური), გამდიდრებული ვიტამინებით და მინერალური მარილებით, მშრალი ხილბოსტნეულის დანამატებით, არომატიზატორებით (ბრინჯის, წიწიბურას, ხორბლის, ნაფქვაფი ბურღულის, სიმინდის, შვრიის და სხვა)

1). კვებითი ღირებულება (100 გრ. პროდუქტში)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
	ცილა	გ	10-18	+	
	ცხიმი	იგივე	9-14	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	60-70	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება მინერალური ნივთიერებები: ვიტამინები:	კკალ	360-480	+	
			პ. 8.1.2.3. მიხედვით	იგივე	

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4
	ტოქსიკური ელემენტები, მიკოტოქსინები, პესტიციდები, ბენზ (ა) პირენი, რადიონუკლიდები და მაგნე შენარევიები	პ. 8.1.2.3-ის მიხედვით	

მაგნე შენარევეები	3. 8.1.2.1-ის მიხედვით	
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: მაფანმრ	1•10 ⁴	კწე/გ, არა უმეტეს
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მონეულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
S. aureus	1,0	იგივე
B. cereus	2•10 ²	კწე/გ, არა უმეტეს
პათოგენები მ.შ. სალმონელები	50	იგივე
ობის სოკოები	100	იგივე
საფუარის სოკოები	50	იგივე

8.1.2.5. ხსნადი ორცხობილა

1). კეებითი ღირებულება (100 გ პროდუქტზე)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ	6-11	+	
	ცხიმი	იგივე	6-9	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	73-80	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	370-440	+	
	მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	მგ	340-550	+	
	ფოსფორი	იგივე	280-300	+	
	ნატრიუმი	იგივე	300-700	+	
	რკინა	იგივე	10-18	+	
	ვიტამინები:				
	თიამინი	მგ	0,5-0,6	+	
	რიბოფლავინი (B2)	იგივე	0,7-0,8	+	
	ნიაცინი (PP)	იგივე	8-9	+	

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4
	ტოქსიკური ელემენტები, მიკოტოქსინები, პესტიციდები, ბენზ (ა) პირენი	პ. 8.1.2.3. მიხედვით	
	რადიონუკლიდები:	პ. 8.1.2.1. მიხედვით	
	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
	მაფანმრ	1•10 ⁴	კწე/გ, არა უმეტეს
	ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მონულობა (გ), რომელშიც არ ღაი შვება
	პათოგენები მ.შ სალმონელები	50	იგივე
	ობის სოკოები	100	კწე/გ, არა უმეტეს
	საფუარის სოკოები	50	იგივე

8.1.3. დამატებითი კვების პროდუქტები ხილ-ბოსტნეულის ფუძემე, ხილ-ბოსტნეულის კონსერვები (გათვალისწინებულია კონსერვების გამოშვება დაქუცმაცების 3 ხარისხით)

1). კვებითი ღირებულება (100 გ პროდუქტში)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები ღონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	მშრალი ნივთიერებების მასური წილი საერთო მჟავიანობა ნახშირწყლები	გ	12-16	+	
	მ.შ. მონო და ღი საქარიდები	იგივე	5-20	-	
	მინერალური ნივთიერებები: კალიუმი	მგ	70-300	+	

ნაგრიუმი	მგ, არა უმეტეს	200	-	
რკინა	მგ	0,2-3,0	+	
ვიტამინები:				
ასკორბინის მჟავა (C)	მგ	15,0-30,0	+	კონსერვები, რომლებიც გამდიდრებულია ასკორბინის მჟავით და (-კაროტინით
(-კაროტინი	იგივე	2-3		

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4
	ტოქსიკური ელემენტები:		
	ტყვია	0,3	
	ღარიშხანი	0,2	
	კადმიუმი	0,02	
	ვერცხლისწყალი	0,01	
	სპილენძი	5,0	
	თუთია	10,0	
	მიკოტოქსინები: პატულინი	დაუშვებელია	< 0,02 კონსერვები, რომლებიც შეიცავს ვაშლს, პომიდორს, ქაყვს
	პესტიციდები:		
	ეექსაქლორციკლოპექსანი (ალფა,ბეტა,გამა-იზომერები)	0,01	
	დღ და მისი მეტაბოლიტები	0,005	
	ნიტრატები:	50 200	ხილზე ბოსტნეულის

რადიონუკლიდები:

ცეზიუმ-137	60	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	40	იგივე

მიკრობიოლოგიური
მაჩვენებლები**:

უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილობის
მოთხოვნებს

8.1.4. დამატებითი კვების პროდუქტები ხორცის ფუძეზე

8.1.4.1. კონსერვები საქონლის, ღორის, ცხენის ხორცისა და სუბპროდუქტებისა

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტზე)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	მშრალი ნივთიერებების მასიური წილი	გ, არა ნაკლებ	20	-	
	ცილა	გ	10-15	+	
	ცხიმი	იგივე	6-13	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	110-180	+	
	სუფრის მარილი	გ, არა უმეტეს	0,4	+	
	რკინა	მგ	1,6-2,0	+	
	ვიტამინები:				
	თიამინი B1	მგ	0,02-0,04	-	
	რიბოფლავინი B2	იგივე	0,07-0,011	-	
	ნიაცინი	იგივე	1,5-2,5	-	
	სახამებლის, ბრინჯის, ხორბლის ფქვილი და სხვა	გ, არა უმეტეს	3	-	

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4
1	2	3	4

ტოქსიკური ელემენტები:		
ტყვია	0,2	
ღარიშხანი	0,1	
კალმიუმი	0,03	
ვერცხლისწყალი	0,02	
სპილენძი	5	
თუთია	50	
კალა	100	კონსერვებისათვის ნაკრებ თუნუქის ტარაში კონტროლი ნელლეულში < 0,01
ანტიბიოტიკები*:		
ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	
ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
გრიზინი	დაუშვებელია	< 0,5 ერთ/გ
ბაციტრაცინი	დაუშვებელია	< 0,02 ერთ/გ
აულატოქსინი B1	დაუშვებელია	0,00015
პესტიციდები:		
ჰექსაქლორციკლოჰექსანი (ალფა,ბეტა, გამა-იზომერები)	0,02	კონტროლი ნელლეულსა
დღვ და მისი მეტაბოლიტები	0,01	
ნიტრიტები:	დაუშვებელია	< 0,5
ნიტროზამინები:		
ნღმა და ნღვა ჯამი	დაუშვებელია	< 0,001
რადიონუკლიდები:		
ცეზიუმ-137	70	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	30	იგივე
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები**:	ხორცის კონსერვები უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილობის მოთხოვნებს	

8.1.4.2. დაკონსერვებული ძეხვეული ხორცისა (ცხოვრების 1,5 წელი და უფრო ზემო ასაკი)

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტში)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ	8-14	+	
	ცხიმი	იგივე	16-20	+	
	სუფრის მარილი	იგივე	1-2	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	180-240	+	

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები: პ. 8.1.4.1. მიხედვით

8.1.4.3. კონსერვები ფრინველის ხორცისა

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტში)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	მშრალი ნივთიერებების მასური წილი	გ, არა ნაკლებ	20	-	
	ცილა	გ	10-15	+	
	ცხიმი	იგივე	8-14	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება:	კკალ	110-185	+	
	სუფრის მარილი	გ, არა უმეტეს	0,6	+	
	რკინა	მგ	1,2-1,8	+	
	ვიტამინები:	პ. 8.1.4.1. მიხედვით			
	სახამებელი, ბრინჯის ან ხორბლის ფქვილი	გ, არა უმეტეს	3,0	-	-

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები: პ. 8.1.4.1. მიხედვით

8.1.4.4. ხორც-მცენარეულის კონსერვები

1). კვებითი ღირებულება (100 გ პროდუქტში):

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები	შენიშვნა
---------	------------------------------	----------------------	-------------------	----------

1	2	3	ნორმირებული	ნიშანდებული	6
	მშრალი ნივთიერე-ბების მასური წილი ცილა	გ	19-26	-	
	ციხიმი	იგივე	3-8	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	5-8	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება სუფრის მარილი	იგივე	5-15	-	
	რკინა	კკალ	8-160	+	
	ვიტამინები:	გ, არა უმეტეს	0,6	+	
	(-კაროტინი	მგ	0,6-2,0	-	
	ტიანინი (B1)	მგ	1-3	-	
	რიბოფლანი (B2)	იგივე	0,03-0,08	-	
	ნიაცინი (PP)	იგივე	0,7-1,0	-	
	ბრინჯის ან ხორბლის ფქვილი	იგივე	1-3	-	
		გ	3-4	-	-

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4
	ტოქსიკური ელემენტები:		
	ტყვია	0,3	
	ღარიშხანი	0,2	
	კალმიუმი	0,03	
	ვერცხლისწყალი	0,02	
	სპილენძი	5	
	თუთია	50	
	კალა	100	
	ანტიბიოტიკები*:		კონსერვებისათვის თუნუქის ნაკრებ გარაში

ლევომიციტინი	დაუშვებელია	< 0,01
ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
გრიზინი	დაუშვებელია	< 0,5 ერთ/გ
ბაციტრაცინი	დაუშვებელია	< 0,02 ერთ/გ
მიკოტოქსინები:		კონტროლი
პაგულინი	დაუშვებელია	ნედლეულისა < 0,02 პომიდორის
ალფატოქსინი B1	დაუშვებელია	შემცველობისას < 0,00015
დემოქსინოვალენოლი	დაუშვებელია	მარცვლეულის შემცველობისას < 0,05 იგივე
ექსტრალენონი	დაუშვებელია	< 0,005 იგივე
T-2 ტოქსინი	დაუშვებელია	< 0,05 იგივე კონტროლი ნედლეულისა
პესტიციდები:		
ჰექსაქლორციკლოჰექსანი (ალფა, ბეტა, გამა-იზომერები)	0,02	
დღ და მისი მეტაბოლიტები	0,01	
ნიტრატები:	150	კონტროლი
ნიტრიტები:	დაუშვებელია	ნედლეულისა < 0,5, კონტროლი ნედლეულისა
ნიტროზამინები:		
ნღმა და ნღვა ჯამი	დაუშვებელია	< 0,001 კონტროლი ნედლეულისა
რადიონუკლიდები:		
ცეზიუმ-137	70	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	30	იგივე
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:	მზა პროდუქტები უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწ ველო სტერილობის მოთხოვნებს	

8.1.5. დამატებითი კვების პროდუქტები თევზზე

8.1.5.1. თევზის კონსერვები:

1). კვებითი ღირებულება (100 გრ. პროდუქტში):

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები ღონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	მშრალი ნივთიერებების მასური წილი ცილა	გ	15-25	-	
	ციხიმი	იგივე	6-11	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	5-11	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება სუფრის მარილი	იგივე	3-5	-	
	ენერგეტიკული ღირებულება სუფრის მარილი	კკალ	100-155	+	
	მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	გ, არა უმეტეს	0,5	+	
	ფოსფორი	მგ	60-100	-	
	რკინა	იგივე	150-250	-	
	ვიტამინები:		0,4-0,8	-	
	ტიანინი (B1)	მგ			
	რიბოფლავინი (B2)	მგ	0,08-0,12	-	
	ნიაცინი (PP)	იგივე	0,15-0,25	-	
	ბრინჯის ან ხორბლის ფქვილი	იგივე	2-4	-	
		გ	4-5	-	-

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა	
1	2	3	4	
	ტოქსიკური ელემენტები:			
	ტყვია	0,5		
	ღარიშხანი	0,5		
	კადმიუმი	0,1		
	ვერცხლისწყალი	0,15		

სპილენძი	10	
თუთია	30	
კალა	100	ონსერვებისა თვის თუნუქის ნაკრებ გარაში კონტროლი ნელლეულისა
პესტიციდები:		
ჰექსაქლორციკლოჰექსანი (ალფა,ბეტა, გამა-იზომერები)	0,02	
დღგ და მისი მეგაბოლიგები	0,01	
პოლიქლორირებული ბიფენილები	2	კონტროლი ნელლეულისა
ეისტამინი	100	
N – ნიტროზამინი	დაუშვებელია	< 0,001
რადიონუკლიდები:		
ცეზიუმ-137	100	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	60	იგივე
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები**:		ბავშვთა კვების თევზის კონსერვები უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილობის მოთხოვნებს.

8.1.5.2. თევზ-მცენარეულის კონსერვები

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტზე):

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	ვანზომილების ერთეული	დასაშვები ღონეები		შე ნიშ ვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებუ ლი	
1	2	3	4	5	6
	მშრალი ნიეთიერებების მასური წილი	გ	17-18	-	
	ცილა	იგივე	3-6	+	
	ცხიმი	იგივე	6-7	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	3-10	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	75-125	+	
	სუფრის მარილი	გ, არა უმეტეს	0,5	+	

მინერალური ნივთიერებები:				
კალციუმი	მგ	20-30	–	
ფოსფორი	იგივე	50-80	–	
რკინა	იგივე	0,7-1,1	–	
ვიტამინები:				
გამინი (B1)	იგივე	0,02-0,04	–	
რიბოფლავინი (B2)	იგივე	0,02-0,04	–	
ნიაცინი (PP)	იგივე	0,03-0,05	–	
ბრინჯის ან ხორბლის ფქვილი	გ	3-4	–	–

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია	0,4
ღარიშხანი	0,2
კადმიუმი	0,04
ვერცხლისწყალი	0,05
სპილენძი	5,0
თუთია	25
კალა	100

მიკოტოქსინები:

პ. 8.1.4.4-ის მიხედვით

ონსერვებისათვის
თუნუქის
ნაკრებ გარაში
კონტროლი
ნელლეულისა

პესტიციდები:

ჰექსაქლორციკლოჰექსანი (ალფა,ბეტა,გამა- -იზომერები)	0,02
დღ და მისი მეტაბოლიტები	0,01

ჰისტამინი

40

ნიტრატები

150

კონტროლი
ნელლეულისა
იგივე

N – ნიგროზამინი	დაუშვებელია	< 0,001, კონგროლი ნედლეულისა
რადიონუკლიდები:		
ცეზიუმ-137	100	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	60	იგივე
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები**:	თევზ-მცენარეული კონსერვები ბავშვთა კვებისათვის	უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილობის მოთხოვნებს

* ქიმიური მეთოდების გამოყენებით გრიზინის, ბაციგრაციის, ანტიბიოტიკების, ტეტრაციკლინის ჯგუფის, პენიცილინის, სტრეპტომიცინის განსაზღვრისას გადაანგარიშება ფაქტიურ შემცველობაზე ერთ/გ, ხდება სტან-დარტის აქტივობის მიხედვით.

** რძის კონსერვების სამრეწველო სტერილობის შეფასება ხდება „რძის მრეწველობის საწარმოებში წარმოების მიკრობიოლოგიური კონტროლის ინსტრუქციის“ შესაბამისად. სახაგრომრეწვეო. მოსკოვი 1988, სხვა დანარჩენი კონსერვებისათვის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები ღვინ-ღება კონსერვებზე სანიტარულ-ტექნიკური კონტროლის ინსტრუქციის შესაბამისად.

8.2. სკოლამდელი და სკოლის ასაკის ბავშვთა კვების პროდუქტები

8.2.1. ხორცის პროდუქტები

8.2.1.1. ხორცის კონსერვები (საქონლის, ღორის, ქათმის, ინდაურის და სხვა ხორციდან)

1). კვებითი ღირებულება (100 გრ. პროდუქტში):

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები ღონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ	10-14	+	
	ცხიმი	იგივე	10-18	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	130-220	+	
	სუფრის მარილი	გ, არა უმეტეს	1,2	+	
	რკინა	მგ	1,3-1,8	+	

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4
	გოქსიკური ელემენტები:		

ტყვია	0,2	
ღარიშხანი	0,1	
კაღმიუმი	0,03	
ვერცხლისწყალი	0,02	
სპილენძი	5,0	
თუთია	50,0	
კალა	100,0	ონსერვებისათვის თუნუქის ნაკრებ გარაში
ანტიბიოტიკები:		
ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	< 0,01
ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
გრიზინი	დაუშვებელია	< 0,5 ერთ/გ
ბაციტრაცინი	დაუშვებელია	< 0,02 ერთ/გ
პესტიციდები:		
ჰექსაქლორციკლოჰექსანი (ალფა, ბეტა, გამა -იზომერები)	0,02	კონტროლი ნედლ ეულში
დღვ და მისი მეტაბოლიტები	0,01	
ნიტრიტები	დაუშვებელია	< 0,5
ნიტროზამინები:		
ნღმა და ნღვა ჯამი	დაუშვებელია	< 0,001
რადიონუკლიდები:		
ცეზიუმ-137	70	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	30	სგივე
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები**:	უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილ ობის მოთხოვნებს	

8.2.1.2. ძეხვის ნაწარმი

1). კვებითი ღირებულება (100 გრ. პროდუქტში):

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები ღონეები	შენი შენა
---------	---------------------------------	-------------------------	-------------------	--------------

			ნორმირებული	ნიშანდებული
ცილა	გ	8-12		+
ცხიმი	იგივე	15-22		+
ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	170-250		+
სუფრის მარილი	გ, არა უმეტეს	1,8		+

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია	0,3
ღარიშხანი	0,1
კადმიუმი	0,03
ვერცხლისწყალი	0,02
სპილენძი	5,0
თუთია	50,0

ანტიბიოტიკები: პ. 8.2.2..1-ის მიხედვით

პესტიციდები:

ჰექსაქლორციკლოჰექსანი (ალფა,ბეტა,გამა -იზომერები)	0,02
დღვ და მისი მეტაბოლიტები	0,01
ნიტრიტები	3,0

კონტროლი
ნედლეულისა

ნიტროზამინები:

ნღმა და ნღვა ჯამი	0,002
-------------------	-------

რადიონუკლიდები: პ. 8.2.1.1-ის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური
მაჩვენებლები:
მაფანმრ

	1•103
--	-------

კწე/გ, არა უმეტეს

ნჩჯბ (კოლიფორმები)

	1,0
--	-----

მოცულობა (გ),
რომელშიც არ
ღაიშვება

S. aureus

	1,0
--	-----

იგივე

სულფიგმარედუცირებელი კლოსტრიდიები	0,1	იგივე
პათოგენები მ.შ სალმონელები	25	იგივე

8.2.1.3. ხორცის ნახევარფაბრიკატები

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტში):

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშ ვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ	6-11	+	
	ცხიმი	იგივე	14-20	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	150-220	+	
	სუფრის მარილი	გ, არა უმეტეს	0,9	+	

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არაუ მეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4
	გოქსიკური ელემენტები, ანტიბიოტიკები, პესტიციდები, ნიტრიტები, ნიტროზამინები, რადიონუკლიდები	პ. 8.2.1.1-ის მიხედვით	
	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: მაფანმრ	5•10 ⁵	კწე/გ არა უმეტეს, დაკეპილი ნელეული
		1•10 ⁵	კწე/გ, არა უმეტეს,
	ნჩჯბ (კოლიფორმები)	0,001	ნაგურალური ნელეული მოცულობა (გ), რომელ შიც არ დაიშვება
	S. aureus	0,1	იგივე
	პათოგენები მ.შ. სალმონელები	25	იგივე

8.2.1.4. პაშტეტები და კულინარული ნაწარმი

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტში):

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებულის	
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ	6-10	+	
	ცხიმი	იგივე	13-16	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	140-180	+	
	სუფრის მარილი	გ, არა უმეტეს	1,2	+	

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	
1	2	3	4
	ტოქსიკური ელემენტები, ანტიბიოტიკები, პესტიციდები, ნიტრატები, ნიტრიტები, ნიტროზამინები, რადიონუკლიდები		პ. 8.2.1.1-ის მიხედვით
	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: მაფანმრ	1•10 ³	კწ/გ არა უმეტეს
	ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მასა (გ), რომე ლშიც არ დაიშვება
	S. aureus	1,0	იგივე
	სულფიტმარეღუცირებელი კლასტრიდიები	0,1	იგივე
	პათოგენები მ.შ. საღმონელები	25	იგივე

8.2.2. პურფუნთუშეული და საფქავ-ბურღულის ნაწარმი

1). კვებითი ღირებულება (100გ. პროდუქტში):

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებულის	
1	2	3	4	5	6
	- მაკარონის ნაწარმი				
	ცილა	გ	12-13	+	
	ცხიმი	იგივე	3-3,5	+	

ნახშირწყლები	იგივე	60-70	+
ენერგეტიკული ღირებულება რკინა	კკალ მგ	310-360 1,0-1,5	+
ვიტამინები:			
ტიამინი (B1)	მგ	0,15-0,20	+
რიბოფლავინი (B2)	იგივე	0,1-0,15	+
ნიაცინი (PP)	იგივე	1,1-1,2	+
-			
პურფუნთუშეული ნაწარმი ცილები	გ	8,0-13	+
ცხიმები	იგივე	1,0-8,0	+
ნახშირწყლები	გ	45-55	+
ენერგეტიკული ღირებულება რკინა	კკალ მგ	210-340 1,8-2,6	+
ვიტამინები:			
ტიამინი (B1)	მგ	0,15-0,40	+
რიბოფლავინი (B2)	იგივე	0,07-0,50	+
ნიაცინი (PP)	იგივე	1,5-2,7	+

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია	0,5 0,35	საფქავ-ბურღულეული პურფუნთუშეული
ღარიშხანი	0,2 0,15	საფქავ-ბურღულეული პურფუნთუშეული
კალმიუმი	0,1 0,07	საფქავ-ბურღულეული პურფუნთუშეული
ვერცხლისწყალი	0,03 0,015	საფქავ-ბურღულეული პურფუნთუშეული
სპილენძი	10,0 15,0 7,0	საფქველ-ბურღულეული იგივე, წიწბურა პურფუნთუშეული

თუთია	50,0 35,0	საფქავ-ბურღულეული პურფუნთუშეული
მიკოტოქსინები:		კონტროლი ნელლეულისა
ალფატოქსინი B1	დაუშვებელია	< 0,00015
დემოქსინოვალენოლი	დაუშვებელია	< 0,05
ზეარალენონი	დაუშვებელია	< 0,005
T2- toxini	დაუშვებელია	< 0,05
პესტიციდები:		კონტროლი ნელლეულისა
ექსაქლორციკლოპექსანი(ალფა,ბეტა,გამა-იზომერები)	0,01	
დღ და მისი მეტაბოლიტები	0,01	
ბენზ (ა) პირენი	დაუშვებელია	< 0,0002, კონტროლი ნელლეულისა
რადიონუკლიდები:		კონტროლი ნელლეულისა
ცეზიუმ-137	50	ბკგ/გ
სტრონციუმ-90	40	იგივე
მაენე მინარევი:		
პურის მარაგის მაენებლებით დაბინძურება (მწერი, ტკიპა)	დაუშვებელია	
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
პათოგენები მ.შ. სალმონელა	25	მოცულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება

* ქიმიური მეთოდების გამოყენებით გრიზინის, ბაციტრაცინის, ტეტრაციკლინის ჯგუფის, პენიცილინის, სტრეპტომიცინის ანტიბიოტიკების განსაზღვრისას მათი გაღანგარიშება უაქტიურ შემცველობაზე ერთ/გ, ხდება სტანდარტის აქტიობის მიხედვით.

** ხორცის კონსერვების სამრეწველო სტერილობის შეფასება ხდება კონსერვებზე სანიტარიულ-გექნიკური კონტროლის ინსტრუქციის შესაბამისად.

8.3. ბავშვთა სამკურნალო კვების სპეციალიზებული პროდუქტები

8.3.1. დაბალლაქტოზიანი მშრალი რძის პროდუქტები:

ადაპტირებული დაბალლაქტოზიანი პროდუქტი, დაბალლაქტოზიანი რძე

1). კვებითი ღირებულება (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის):

ინდექსი	კრიტერიუმები და მახვევებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4		5

_ ადაპტირებული დაბალლაქტომიანი პროდუქტი:

ცილა	გ/ლ	18-20	+	
კაზეინი/შრაგის ცილები		40:60	+	
ტაურინი	მგ/ლ	40-45	+	
L-კარნიტინი	იგივე არა უმეტეს	12	+	
ცხიმები (რძის და მცენარეული)	გ/ლ	32-36	+	
ლინოლის მჟავა	%ცხიმოვანი მჟავების ჯამიდან	14-16	+	
ნახშირწყლები	გ/ლ	63-66	+	
ლექსტრინმალგოზა	იგივე	54-56	+	
ლაქტოზა	გ/ლ	9-10	+	
ენერგეტიკული ღირებულება მინერალური ნივთიერებები:	კკალ/ლ	620-680	+	
კალციუმი	მგ/ლ	550-600	+	
ფოსფორი	იგივე	360-400	+	
კალიუმი	იგივე	500-700	+	
ნატრიუმი	იგივე	180-200	+	
მაგნიუმი	იგივე	50-60	+	
სპილენძი	იგივე	0,3-0,4	+	
თუთია	იგივე	3-4	+	
რკინა	იგივე	7-10	+	
ნაცარი	გ/ლ	3-3,5	+	
ვიტამინები:				
რეტინოლი	მკგ/ლ	500-600	+	
ტოკოფეროლი	მგ/ლ	7-9	+	

ერგოკალციფეროლი(D2)	მკგ/ლ	8-12	+
თიანინი (B1)	იგივე	400-600	+
რიბოფლავინი (B2)	იგივე	600-1000	+
პირიდოქსინი (B6)	იგივე	500-700	+
ფოლიცინი (Bc)	იგივე	30-70	+
ციანკობალამინი (B12)	იგივე	0,2-0,6	+
ნიაცინი (PP)	მგ/ლ	3-5	+
ასკორბინის მჟავა (C)	იგივე	20-50	+
ოსმოლარობა	მოსმ/კგ, არა უმეტეს	300	+

– დაბალლაქტოზიანი რძე

ცილა	გ/ლ	28-30	+
კაზეინი /შრაგისმიერი ცილა	–	80-20	–
ცხიმები (რძის და მცენარეული)	გ/ლ	30-32	+
ლინოლის მჟავა	%	15	+
ნახშირწყლები	გ/ლ	50-55	+
დექსტრინმალტოზა	იგივე	41-45	+
ლაქტოზა	იგივე	9-10	–
ენერგეტიკული ღირებულება მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	კკალ/ლ	600-650	+
ფოსფორი	იგივე	920-1000	+
კალიუმი	იგივე	500-600	+
ნატრიუმი	იგივე	180-200	+
მაგნიუმი	იგივე	50-60	+
სპილენძი	იგივე	0,3-0,4	+

თუთია	იგივე	3-4	+
რკინა	იგივე	7-10	+
ნაცარი	გ/ლ	3-3,5	+
ვიტამინები:			
რეტინოლი	მკგ/ლ	500-600	+
ტოკოფეროლი	მგ/ლ	7-9	+
ერგოკალციფეროლი(D2)	მკგ/ლ	8-12	+
თიამინი (B1)	იგივე	400-600	+
რიბოფლავინი (B2)	იგივე	600-1000	+
პირიდოქსინი (B6)	იგივე	500-700	+
ფოლიცინი (Bc)	იგივე	30-70	+
ციანკობალამინი (B12)	იგივე	0,2-0,6	+
ნიაცინი (PP)	მგ/ლ	3-5	+
ასკორბინის მჟავა (C)	იგივე	20-50	+

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები (მზა პროდუქტებში გამოყენებისათვის):

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია 0,05

ღარიშხანი 0,05

კადმიუმი 0,02

ვერცხლისწყალი 0,005

სპილენძი 1,0

თუთია 5,0

მიკოტოქსინები:

აულაგოქსინი M1 დაუშვებელია

ანტიბიოტიკები: X)

კონგროლი ნელეულისა < 0,00002

კონგროლი ნელეულისა

ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	< 0,01
ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
პენიცილინი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
სტრეპტომიცინი	დაუშვებელია	< 0,5 ერთ/გ
პესტიციდები:		კონტროლი ნელეულისა
ეექსაქლორციკლოპექსანი (ალფა, ბეტა, გამა-იზომერები)	0,02	
დღგ და მისი მეტაბოლიტები	0,01	
რადიონუკლიდები:		
ცეზიუმ-137	40	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	25	სგ/გ
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		მშრალ პროდუქტზე
მაფანმრ	$2,5 \cdot 10^4$	კწ/გ, არა უმე ტეს
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მონულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება იგივე
პათოგენები მ.შ. სალმონელა	100	
S. aureus	1,0	იგივე
B. cereus	200	კწ/გ არა უმეტეს
ობის სოკოები	100	იგივე
საფუარის სოკოები	50	იგივე

**8.3.2. პროდუქტები, სოიოს ცილას იზოლიაგზე
(ინსტანტის ტიპის)**

1). კვებითი ღირებულება (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის):

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შე ნი შვ ნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა (სოიოს ცილის იზოლიატი)	გ/ლ	15-18	+	
	მეთიონინი	იგივე	0,25-0,35	+	

ტაურინი	მგ/ლ	40-45	+
L-კარნიტინი	იგივე	10-14	+
ცხიმები (რძის და მცენარეული)	გ/ლ	32-35	+
ლინოლის მჟავა	% ცხიმოვანი მჟავების ჯამიდან	14-16	+
ნახშირწყლები (დექსტრინმალტოზა)	გ/ლ	65-70	+
ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ/ლ	610-670	+
მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	მგ/ლ	500-600	+
ფოსფორი	იგივე	390-450	+
კალიუმი	იგივე	600-650	+
ნატრიუმი	იგივე	230-280	+
მაგნიუმი	იგივე	50-60	+
სპილენძი	იგივე	0,4-0,5	+
თუთია	იგივე	3-4	+
რკინა	იგივე	6-10	+
ნაცარი	გ/ლ	3-3,5	+
ვიტამინები:			
რეტინოლი	მკგ/ლ	500-600	+
ტოქსოფეროლი	მგ/ლ	4-5	+
ერგოკალციფეროლი (D2)	მკგ/ლ	8-10	+
თიამინი (B1)	იგივე	300-400	+
რიბოფლავინი (B2)	იგივე	500-700	+
პირიდოქსინი (B6)	იგივე	300-400	+
ფოლიცინი (Bc)	იგივე	40-60	+
ციანკოზალამინი	იგივე	0,3-0,4	+

(B12)				
ნიაცინი (PP)	მგ/ლ	5-6		+
ასკორბინის მჟავა (C)	იგივე	30-40		+
ოსმოლარობა	მოსმ/კგ, არა უმეტეს	280-300		+

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის):

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია 0,05

ღარიშხანი 0,05

კალმიუმი 0,02

ვერცხლისწყალი 0,005

მიკოტოქსინები:

აულაგოქსინი B1 დაუშვებელია

კონტროლი ნელლე ულისა < 0,00015

პესტიციდები

კონტროლი ნელლე ულისა

ეექსაქლორციკლოპექსანი(ალფა, ბეტა, გამა-იზომერები) 0,02

დღ და მისი მეტაბოლიტები 0,01

რადიონუკლიდები:

ცეზიუმ-137 50

ბკ/ლ

სტრონციუმ-90 40

იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

მშრალ პროდუქტში

მაფანმრ 2•10³

კწე/გ, არა უმეტეს

ნჩჯბ (კოლიფორმები) 1,0

მონულობა (გ), რომ ელშიც არ დაიშვება იგივე

პათოგენები მ.შ. 100

სალმონელა S. aureus 1,0

იგივე

B. cereus 100

კწე/გ არა უმეტეს

ობის სოკოები 50

იგივე

**8.3.3. რძის მშრალი დიეტური პროდუქტები
(ენპიტები) „ბელკოვი“, „კალორიინი“, „ნიმკოჟიროვო“, „პროტივონემინესკი“**

1). კვებითი ღირებულება (100 გ პროდუქტში):

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშ ვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6

- ენპიტვი

„ბელკოვი“

ცილა

გ

45-50

+

ცხიმი

იგივე

13-14

+

ნახშირწყლები

იგივე

30-40

+

ენერგეტიკული
ღირებულება
მინერალური
ნივთიერებები:
კალციუმი

კკალ/ლ

400-430

+

მგ/ლ

700-800

+

ფოსფორი

იგივე

550-650

+

კალიუმი

იგივე

1000-1100

+

ნატრიუმი

იგივე

550-650

+

მაგნიუმი

იგივე

120-160

+

რკინა

იგივე

65-75

+

ნაცარი

გ

3-3,5

+

ვიტამინები:

რეტინოლი

მგ

0,1-0,15

+

ტოქსოფეროლი

იგივე

2-5

+

ერგოკალციფერო
ლი(D2)
თიამინი (B1)

მგ, არა
ნაკლები
მგ

0,008

+

1,0-1,2

+

რიბოფლავინი
(B2)

იგივე

2-3

+

პირიდოქსინი
(B6)

იგივე

1,0-1,2

+

	ნიაცინი (PP)	იგივე	9-10	+
- ენპიტი	ასკორბინის მკავა (C) „კალორინი“	იგივე	40-50	+
	ცილა	გ	18-22	+
	ცხიმი	იგივე	38-40	+
	ნახშირწყლები	იგივე	25-35	+
	ენერგეტიკული ღირებულება მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	კკალ/ლ მგ	500-600 850-900	+
	ფოსფორი	იგივე	550-650	+
	კალიუმი	იგივე	1000-1100	+
	ნატრიუმი	იგივე	600-650	+
	მაგნიუმი	იგივე	100-120	+
	რკინა	იგივე	65-75	+
	ნაცარი	გ	3-3,5	+
	ვიტამინები:			
	რეტინოლი	მგ	0,3-0,4	+
	ტოქსოფეროლი	იგივე	6-7	+
	ერგოკალციფეროლი (D2)	მგ, არა ნაკლები	0,025	+
	თიამინი (B1)	მგ	1,0-1,2	+
	რიბოფლავინი (B2)	იგივე	2-3	+
	პირიდოქსინი (B6)	იგივე	1,0-1,2	+
	ნიაცინი (PP)	იგივე	9-10	+
- ენპიტი	ასკორბინის მკავა (C) „ნიმკოჟიროვოი“	იგივე	40-50	+
	ცილა	გ	45-50	+
	ცხიმი	იგივე	0,5-1,5	+

	ნახშირწყლები	იგივე	40-45	+
	ენერგეტიკული ღირებულება მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	კკალ/ლ მგ	320-370 850-900	+
	ფოსფორი	იგივე	800-900	+
	კალიუმი	იგივე	1000-1100	+
	ნატრიუმი	იგივე	600-630	+
	მაგნიუმი	იგივე	130-180	+
	რკინა	იგივე	65-75	+
	ნაცარი	გ	3-3,5	+
	ვიტამინები:			
	თიამინი (B1)	მგ	1,0-1,2	+
	რიბოფლავინი (B2)	იგივე	2,5-3,0	+
	პირიდოქსინი (B6)	იგივე	0,8-0,9	+
	ნიაცინი (PP)	იგივე	9-10	+
	ასკორბინის მჟავა (C)	იგივე	40-50	+
- ენპიტი	„პროტივოანემი ჩესკი“ ცილა	გ	42-44	+
	ცხიმი	იგივე	7-8	+
	ნახშირწყლები	იგივე	40-45	+
	ენერგეტიკული ღირებულება მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	კკალ/ლ მგ	400-500 250-320	+
	ფოსფორი	იგივე	260-330	+
	კალიუმი	იგივე	1000-1100	+
	ნატრიუმი	იგივე	800-900	+
	მაგნიუმი	იგივე	50-60	+

რკინა	იგივე	120-160	+
ნაცარი	გ	3-3,5	+
ვიტამინები:			
რეტინოლი	მგ	0,06-0,07	+
ტოკოფეროლი	იგივე	1,0-1,5	+
თიამინი (B1)	მგ	0,9-1,0	+
რიბოფლავინი (B2)	იგივე	1,5-1,8	+
პირიდოქსინი (B6)	იგივე	1,0-1,2	+
ნიაცინი (PP)	იგივე	7-9	+
ასკორბინის მკაფა (C)	იგივე	30-40	+

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის):

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია	0,05
ღარიშხანი	0,05
კადმიუმი	0,02
ვერცხლისწყალი	0,005
სპილენძი	1,0
თუთია	5,0

მიკოტოქსინები:

აულაგოქსინი M1	დაუშვებელია	კონტროლი ნელლეულისა
ანტიბიოტიკები*		< 0,00002
ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	კონტროლი ნელლეულისა
ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	< 0,01
პენიცილინი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
		< 0,5 ერთ/გ

პესტიციდები:		კონტროლი ნედლეულისა
ეექსაქლორციკლოჰექსანი (ალფა, ბეტა, გამა-იზომერები)	0,02	
დღგ და მისი მეტაბოლიტები	0,01	
რადიონუკლიდები:	პ. 8.3.1. მიხედვით	
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		მშრალ პროდუქტზე
მაფანმრ	2,5•10 ⁴ 5•10 ⁴	კწე/გ არა უმეტეს იგივე, „პროგივონემი ჩესკი“
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	0,3	მოსულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
	0,1	იგივე „პროგივონემი მიჩესკი“
პათოგენები მ.შ სალმონელები	50	მოსულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
S. aureus	1,0	იგივე
ობის სოკოები	100	კწე/გ არა უმეტეს
საფუარის სოკოები	50	იგივე

8.3.4. უცილო პროდუქტები (სახამებელი, ბურღულეული და მაკარონის ნაწარმი)

1). კვებითი ღირებულება (100 გ პროდუქტში):

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4		6
_ სახა-მე ბლები:	ცილა	გ, არა უმეტეს	0,1		+
	ნახშირწყლები	გ	75-85		+
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ/ლ	300-350		+
	მინერალური ნივთიერებები:				
	კალციუმი	მგ	35-45		+
	ფოსფორი	იგივე	70-80		+
	კალიუმი	იგივე	14-16		+
ნატრიუმი	იგივე	5,5-6,5		+	

_ ბურღულეული:	ცილა	გ	0,8-1,2	+
	ცხიმი	იგივე	0,5-0,7	+
	ნახშირწყლები	იგივე	80-90	+
	ენერგეტიკული ღირებულება მინერალური ნივთიერებები:	კკალ/ლ	350-400	+
	კალციუმი	მგ	50-60	+
	ფოსფორი	იგივე	200-210	+
	რკინა	იგივე	3,4-3,6	+
	ვიტამინები:			
	თიამინი (B1)	მგ	0,3-0,4	+
	რიბოფლავინი (B2)	იგივე	0,11-0,13	+
ნიაცინი (PP)	იგივე	1,1-1,2	+	
_ მაკრონის ნაწარმი	ცილა	გ	0,8-1,2	+
	ცხიმი	იგივე	0,5-0,7	+
	ნახშირწყლები	იგივე	80-90	+
	ენერგეტიკული ღირებულება მინერალური ნივთიერებები:	კკალ/ლ	320-380	+
	კალციუმი	მგ	900-1100	+
	ფოსფორი	იგივე	700-760	+
	ნატრიუმი	იგივე	28-32	+
	მაგნიუმი	იგივე	7-9	+
	რკინა	იგივე	3,5-4,5	+
	ვიტამინები:			
თიამინი (B1)	მგ	1,5-2,5	+	
რიბოფლავინი (B2)	იგივე	1,5-2,5	+	
ნიაცინი (PP)	იგივე	1,5-2,5	+	

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია	0,3
ღარიშხანი	0,2
კადმიუმი	0,03
ვერცხლისწყალი	0,03
სპილენძი	10,0
თუთია	50,0

მიკოტოქსინები:

აულაგოქსინი B1	დაუშვებელია
გეარალენონი	დაუშვებელია
T2- ტოქსინი	დაუშვებელია
დემოქსინოვალენოლი	დაუშვებელია

კონტროლი
ნედლეულისა
< 0,00015

< 0,005

< 0,05

< 0,05

პესტიციდები**:

ეექსაქლორციკლოჰექსანი (ალფა, ბეტა, გამა -იზომერები)	0,01
დღგ და მისი მეტაბოლიტები	0,01

კონტროლი
ნედლეულისა

ბენზ (ა) პირენი დაუშვებელია

რადიონუკლიდები:

ცეზიუმ-137	50
სტრონციუმ-90	40

< 0,2 მკგ/კგ, კონტროლი
ნედლეულისა
მზა პროდუქტებ
ში გამოყენე-
ბისათვის
ბკგ/გ

იგივე

მავნე მინარევები:

პურის მარაგის მავნებლებით
დაბინძურება (მწერი, ტკიპა) დაუშვებელია

მიკრობიოლოგიური
მაჩვენებლები:

მაფანმრ	$3 \cdot 10^3$
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0
პათოგენები მ.შ. სალმონელა	50

კწე/გ, არა უმე
ტეს
მოცულობა (გ),
რომელშიც არ
დაიშვება
იგივე

S. aureus	0,1	იგივე
B. cereus	100	კწე/გ არა უმეტეს
ობის სოკოები	50	იგივე
საფუარის სოკოები	10	იგივე

8.3.5. ცილის ჰიდროლიზატები (მშრალი, ინსტანტის ტიპის)

1). კვებითი ღირებულება (გამოყენებისათვის მზა პროდუქტში):

ინდექსი	კრიტერიუმები და მახვევებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ/ლ	18-20	+	
	ტაურინი	მგ/ლ	40-45	+	
	კარნიტონი	იგივე	11-13	+	
	ცხიმი (რძის და მცენარეული)	გ/ლ	30-37	+	
	ლინოლის მჟავა	% ცხიმოვანი მჟავების ჯამიდან	14-16	+	
	ნახშირწყლები (დექსტრინმალტოზა)	გ/ლ	70-75	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	კკალ/ლ	650-720	+	
	ფოსფორი	მგ/ლ	630-700	+	
	კალიუმი	იგივე	400-450	+	
	ნატრიუმი	იგივე	650-700	+	
	მაგნიუმი	იგივე	300-320	+	
	სპილენძი	იგივე	50-70	+	
	თუთია	იგივე	0,3-0,4	+	
	რკინა	იგივე	3-4	+	
	ნაცარი	იგივე	10-12	+	
		გ/ლ	3-3,5	+	

ვიტამინები:

რეთინოლი	მკგ/ლ	500-600	+
ტოკოფეროლი	მგ/ლ	4-6	+
ერგოკალციფე როლი(D)	მკგ/ლ	8-12	+
თიამინი (B1)	იგივე	400-600	+
რიბოფლავინი (B2)	იგივე	600-1000	+
პირიდოქსინი (B6)	იგივე	500-700	+
ფოლიცინი (Bc)	იგივე	30-70	+
ციანკობალამინი (B12)	იგივე	0,2-0,6	+
ნიაცინი (PP)	მგ/ლ	3-5	+
ასკორბინის მკაჟა (C)	იგივე	20-50	+
ოსმოლარობა	მოსმ/კგ	300-320	+

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები (გამოყენებისათვის მზა პროდუქტში):

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4
1	2	3	4

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია	0,05
ღარიშხანი	0,05
კადმიუმი	0,02
ვერცხლისწყალი	0,005
სპილენძი	1,0
თუთია	5,0

მიკოტოქსინები:

აფლატოქსინი M1 დაუშვებელია

კონტროლი ნედლეულისა

ანტიბიოტიკები*:

ლევომიცეტინი დაუშვებელია

< 0,00002

კონტროლი ნედლეულისა

ტეტრაციკლინის ჯგუფი დაუშვებელია

< 0,01

< 0,01 ერთ/გ

პენიცილინი სტრეპტომიცინი პესტიციდები:	დაუშვებელია დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ < 0,5 ერთ/გ კონტროლი ნელლეულისა
ეექსაქლორციკლოპექ სანი(ალფა, ბეტა, გამა-იზომერები) ლდგ და მისი მეტაბოლიტები რადიონუკლიდები:	0,02 0,01 პ. 8.3.1. მიხედვით	
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: მაფანმრ	2•10 ³	მშრალ პროდუქტში კწე/გ, არა უმეტეს
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მოცულობა (გ), რომე ლშიც არ დაიშვება
პათოგენები მ.შ. სალმონელა S. aureus	100 1,0	იგივე იგივე
B. cereus	100	კწე/გ არა უმეტეს
ობის სოკოები	50	იგივე
საფუარის სოკოები	10	იგივე

8.3.6. სუბლიმირებული პროდუქტები

8.3.6.1. რძეზე დამზადებული სუბლიმირებული პროდუქტები (ხაჭო)

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტში)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშ ვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ	60-65	+	
	ცხიმი	იგივე	20-25	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	9-11	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება ვიტამინები	კკა/ლ	330-380	+	
	რეტინოლი	მ/გ	0,1	+	
	რიბოფლავინი	იგივე	0,3	+	

(B2)
 აღღგენილი პროდუქტის მქაფიანობა 0T, არა უმეტეს 180 +

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის)

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4
	ტოქსიკური ელემენტები:		
	ტყვია	0,05	
	ღარიშხანი	0,05	
	კადმიუმი	0,02	
	ვერცხლისწყალი	0,005	
	სპილენძი	1,0	
	თუთია	5,0	
	მიკოტოქსინები:		კონტროლი ნელლე ულისა
	აულაგოქსინი M1	დაუშვებელია	< 0,00002
	ანტიბიოტიკები*:	პ. 8.3.3-ის მიხედვით	
	პესტიციდები:		კონტროლი ნელლე ულისა
	ეექსაქლორციკლოპექსანი (ალფა, ბეტა, გამა-იზომერები)	0,05	
	დღღ და მისი მეტაბოლიტები	0,03	
	რადიონუკლიდები:	პ. 8.3.1-ის მიხედვით	
	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		მშრალ პროდუქტში
	ნჩჯბ (კოლიფორმები)	0,3	მოსულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
	პათოგენები მ.შ.	50	იგივე
	სალმონელები S. aureus	0,1	იგივე

8.3.6.2. ხორცზე დამზადებული სუბლიმირებული პროდუქტები

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტში):

ინდექსი	კრიტერიუმები და	განზომილების	დასაშვები ღონეები	შენიშ
---------	-----------------	--------------	-------------------	-------

	მაჩვენებლები	ერთეული			ვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ	35-50	+	
	ცხიმი	იგოვე	15-30	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკა/ლ	280-500	+	
	ნაცარი	გ	3,5-4,5	+	

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის):

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია 0,2

ღარიშხანი 0,1

კადმიუმი 0,03

ვერცხლისწყალი 0,02

სპილენძი 5,0

თუთია 50,0

ნიტრობამინები: დაუშვებელია

ანტიბიოტიკები*:

ლევომიცილინი დაუშვებელია

ტეტრაციკლინის ჯგუფი დაუშვებელია

გრამინი დაუშვებელია

ბაციტრაცინი დაუშვებელია

პესტიციდები

ჰექსაქლორციკლოჰექსანი 0,02

საწყის პროდუქტზე გადაანგარიშებული კონტროლი ნედლეულის < 0,01, მათში მშრალი ნივთიერებების შემცველობის გათვალისწინებით კონტროლი ნედლეულისა < 0,01

< 0,5 ერთ/გ

< 0,02 ერთ/გ

კონტროლი ნედლეულში

(ალფა, ბეტა, გამა-იზომერები) დღგ და მისი მეტაბოლიტები რადიონუკლიდები:	0,01	
ცემიუმ-137	70	ბკ/ლ
სტრონციუმ-90	30	იგივე
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: _ 2-წლამდე ბავშვებისათვის მაფანმრ	1•10 ⁴	მშრალ პროდუქტზე კწე/გ არა უმეტეს
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
პათოგენები მ.შ სალმონელები S. aureus	50 1,0	იგივე იგივე
სულფიგმარედუცირებელი კლოსტრიდიები B. cereus	0,1 100	იგივე კწე/გ არა უმეტეს
ობის სოკოები	50	იგივე
საფუარის სოკოები	50	იგივე
_ 2 წლის ასაკის ზემოთ მაფანმრ	1,5•10 ⁴	კწე/გ არა უმეტეს
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მონულობა (გ), რო მელშიც არ დაიშვება
პათოგენები მ.შ სალმონელები S. aureus	50 1,0	იგივე იგივე
სულფიგმარედუცირებელი კლოსტრიდიები B. cereus	0,1 200	იგივე კწე/გ არა უმეტეს
ობის სოკოები	100	იგივე
საფუარის სოკოები	50	იგივე

8.3.7. პროდუქტები დღენაკლულ ბავშვებისათვის (რძის ფუძეზე)

1). კვებითი ღირებულება (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის):

ინდექსი	კრიტერიუმები და	ზომის	დასაშვები დონეები	შენიშ
---------	-----------------	-------	-------------------	-------

	მაჩვენებლები	ერთეული			ვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ/ლ	18-22	+	
	ტაურინი	მგ/ლ	45-56	+	
	ქოლინი	იგივე	53-96	+	
	ცხიმი	გ/ლ	38-43	+	
	ლინოლის მჟავა	იგივე	4,3-8,4	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	65-75	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	კკალ/ლ მგ/ლ	700-800 800-1200	+	
	ფოსფორი	იგივე	400-600	+	
	კალიუმი	იგივე	650-850	+	
	ნატრიუმი	იგივე	260-300	+	
	მაგნიუმი	იგივე	77-100	+	
	სპილენძი	იგივე	0,4-0,8	+	
	თუთია	იგივე	6-10	+	
	რკინა	იგივე	2-14	+	
	მანგანუმი	მკგ/ლ	30-50	+	
	სკლენი	იგივე	13-15	+	
	იოდი	იგივე	70-300	+	
	ვიტამინები:				
	რეტინოლი	მკგ/ლ	600-1200	+	
	ტოკოფეროლი	მგ/ლ	3-22	+	
	ერგოკალციფეროლი	მკგ/ლ	5-15	+	
	თიამინი (B1)	იგივე	400-2000	+	
	რიბოფლავინი (B2)	იგივე	600-300	+	

პანტოტენატი (B3)	მგ/ლ	2-4	+
პირიდოქსინი (B6)	მკგ/ლ	400-2000	+
ფოლაციანი (BC)	იგივე	400-500	+
ბიოტინი	იგივე	20-30	+
ციანკობალამინი (B12)	იგივე	1-20	+
ვიტამინი (K)	იგივე	30-100	+
ასკორბინის მჟავა (C)	მგ/ლ	50-200	+
ოსმოლარობა	მოსმ/კგ	290-310	+

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის):

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უშეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4

ტოქსიური ელემენტები:

ტყვია 0,05

ღარიშხანი 0,05

კადმიუმი 0,02

ვერცხლისწყალი 0,005

სპილენძი 1,0

თუთია 5,0

მიკოტოქსინები:

aflatoqsini M1 დაუშვებელია

კონგრული
ნელლეულისა
0, 00002

ანტიბიოტიკები*:

ლევომიციტინი დაუშვებელია

კონგრული
ნელლეულისა
< 0,01

ტეტრაციკლინის ჯგუფი დაუშვებელია

< 0,01 ერთ/გ

პენიცილინი დაუშვებელია

< 0,01 ერთ/გ

სტრეპტომიცინი დაუშვებელია

< 0,5 ერთ/გ

პესტიციდები:

ჰექსაქლორციკლოჰექსანი (a,b,y-იზომერები) 0,005

კონგრული
ნელლეულისა

დღ და მისი მეტაბოლიტები	0,005	
რადიონუკლიდები:	პ. 8.3.1. მიხედვით	მშრალ პროდუქტზე
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: მაფანმრ	2•103	კწე/გ არა უმეტეს, აღდგენილი ნარევეები 37-50 ⁰ C-ზე
	3•103	კწე/გ არა უმეტეს, აღდგენილი ნარევეები 70-85 ⁰ C-ზე
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება იგივე
პათოგენები მ.შ სალმონელა E. coli	100	
	10	იგივე
S. aureus	10	იგივე
B. cereus	100	კწე/გ არა უმეტეს
ობის სოკოები	50	იგივე
საფუარის სოკოები	10	იგივე

8.3.8. ბიოლოგიურად აქტიური დანამატები საკვებისათვის (ბადი)

1). „ბადი“-ების დახასიათება:

ბადი _ იგ _ შეიცავს ანტიკოლიპროტეინის ლაქ-ტო-გლობულინს
 ბადი _ 1ლ _ შეიცავს ლიმონციმს
 ბადი _ 1ბ _ ბიფიდუმბაქტერიების ცხოველუნარიან უჯრედებს შეიცავს
 ბადი _ 2ლბ _ შეიცავს ბიფიდუმბაქტერიებს და ლიმონციმს

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	ზომის ერთეული	დასაშვები დონეები	შენიშვნა
	ლიმონციმის მასური წილი	მილ- 1, არა უმცირეს	10.000	ადი-1ლ ადი-2ლბ
	კოლიპროტეინის საწინააღმდეგო ლაქტოგლობულინის მასური წილი	იგივე	50.000	ადი-(იგ)
	ბიფიდუმბაქტერიების რაოდენობა	კწე/გ, არა უმცირეს	1 . 107	ადი-1ლ, ბადი-2ლბ

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები (გამოყენებისათვის მზა პროდუქტში):

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4

ტოქსიური ელემენტები:

ტყვია 0,05

ღარიშხანი 0,05

კალმიუმი 0,02

ვერცხლისწყალი 0,005

სპილენძი 1,0

თუთია 5,0

მიკოტოქსინები:

აულაგოქსინი M1 დაუშვებელია 0, 00002 - კონტროლი ნელლეულისა კონტროლი ნელლეულისა

ანტიბიოტიკები*:

ლევომიცეტინი < 0,01

ტეტრაციკლინის ჯგუფი დაუშვებელია < 0,01 ერთ/გ

პენიცილინი დაუშვებელია < 0,01 ერთ/გ

სტრეპტომიცინი დაუშვებელია < 0,5 ერთ/გ

პესტიციდები: კონტროლი ნელლეულისა

ჰექსაქლორციკლოჰექსანი (a,b,γ-იზომერები) 0,02

დღვ და მისი მეტაბოლიტები 0,01

რადიონუკლიდები: პ. 8.3.1. მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

1	2	3	4
	მაფანმრ	500	კწე/გ, არა უმეტეს: ბადი- იგ, ბადი-1ლ
	ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
	პათოგენები მ.შ სალმონელა	10	იგივე
	S. aureus	1,0	იგივე
	B. cereus	50	კწე/გ, არა უმეტეს

* ქიმიური მეთოდებით გრიზინის, ბაციტ-რაციინის, ტეტრაციკლინის ჯგუფის, პენიცილინის, სტრეპტომიცინის ანტიბიოტიკების განსაზღვრისას წარმოებს მათი ფაქტიური შემცველობის გადა-ანგარიშება ერთ/გ, სტანდარტის აქტიობის მიხედვით.

8.4. ჯანმრთელობის დაცვის სისტემის სარძეო სამზარეულოებში დამზადებული ბაჟშეთა კვების პროდუქტებისათვის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (სმ3,გ,) რომელშიც არ დაიშვება				შ შ ნი შვ ნა
			ნჩზბ (კოლი-ფორმები)	E. coli	S. aureus	პათოგენები, მ.შ. სალმონელები	
1	2	3	4	5	6	7	8

8.4.1. პროდუქტები სტერილიზებული (ადაპტირებული რძის ნარევეები, რძე სტერილიზებული, ნაღები სტერილიზებული და ა.შ.)

100	10,0	10,0	10,0	100
-----	------	------	------	-----

8.4.2. რძემკვაჟა პროდუქტები

– ყველა პროდუქტი	–	3,0	10,0	10,0	50
– ბიფილინის გარდა	–	10,0	10,0	10,0	50
– ბიფილინი					

8.4.3. ხაჭოს ნაწარმი:

– ხაჭო საბაჟშეო, აციდოფილური პასტა, დაბალლაქტობური ცილოვანი პასტა და ა.შ.	–	1,0	–	1,0	50
– კალცინირებული ხაჭო	100	1,0	–	1,0	50

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

8.4.4. მზა რძის ფაფები (ყველა დასახელების ფქვილისა და

1•103	1,0	–	1,0	50
-------	-----	---	-----	----

ბურღულისაგან)

8.4.5.	ნაყენი (ასკილისა, შავი მოცხარისა და ა.შ.)	5•102	1,0	10,0	–	50
8.4.6.	ღეღო (თხიერი)	–	10,0	–	10,0	100

8.5. ბაეშეთა კვების პროდუქტების წარმოებაში გამოყენებული ძირითადი კომპონენტების (ნელღეღის) უსაფრთხოების მაჩვენებლები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები მგ/კგ	შენიშვნები
1	2	3	4	5
8.5.1.	რძე და რძის პროდუქტები	გოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,05	
		ღარიშხანი	0,05	
		კადმიუმი	0,02	
		ვერცხლისწყალი	0,005	
		სპილენძი	1,0	
		თუთია	10,0	
		ანტიბიოტიკები*:		
		ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	< 0,01
		ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
		პენიცილინი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
		სტრეპტომიცინი	დაუშვებელია	< 0,5 ერთ/გ
		მიკოტოქსინები:		
		აფლატოქსინი M1	დაუშვებელია	< 0,00002
		პესტიციდები:		
		ჰექსაქლორციკლოპექსანი (a,b,y-იზომერები)	0,02	
		დღვ და მისი		
		მეტაბოლიტები	0,01	

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან მრკვე/ გ, არა უმეტეს	პროდუქტების მასა, (სმ3, გ), რომელშიც არ დაიშვება			საფურის სოკოები არა უმეტეს	ობის სოკოები არა უმეტეს	ნიშნები
			ნჩჯბ (კოლი-ფორმები)	S.aureus	პათოგენები ს.შ. სალმონელეები			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9

- 8.5.1.1. მშრალი რძის ფუძე ნარევისა-თვის (ალა-ოს ექსტრაქტის გარეშე) "მალიუტკა" (ალა-ო-სის ექსტრაქტით) 1,5•10⁴
- 8.5.1.2. კომპონენტები: მშრალი რძე ალა-ოს ექსტრა-ქ-ტით, (ბაე-შვის თხე-ვალი პრო-დუქტი-სათვის); უცხი-მო მშრალი რძე (ბადის წარმოებისა-თვის) 1,5•10⁴
- 8.5.1.3. მოუხდელი მშრალი რძე, 25% ცხიმოვანებით, მშრალი, ცხიმ-გაცლილი 2,5•10⁴
- 8.5.1.4. მშრალი, ჰუმანიზებული დანამატი სგლ-2 2,5•10⁴
- 8.5.1.5. ცილოვანი, შრაგის-კონ-ცენ-ტრატი "დილაკტი". დე-მი-ნე-რა-ლიზირებული შრატი, ელექტრო-დიალი-ზური მეთოდით მიღებული (სდ-ედ); ცილოვანი, შრაგის-მიერი კონცენტრატი მიღებული ელექტრო-დიალი-ზური და ულტრაფილ-ტრა-ციული მეთოდით (კსბ-უფ/ედ) 1•10^{4*}

8.5.1.6. მშრალი კაბეციტი
 “ენპიტობის”
 წარმოებისათვის

1•10⁴ 1,0 1,0 25 10 50

* პროდუქტის დამზადებისას ნელელულში შრაგის ცილოვანი კონცენტრატის შეგანა, მისი შემდგომი თერმული დამუშავებისას დასაშვებია 2,5•10⁴ კწე/გ

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5

8.5.2.

მარცვალი და

ტოქსიკური

მარცვლეული

ელემენტები:

პროდუქტები

ტყვია

0,3

(ფქვილი, ბურღული)

დარიშხანი

0,2

კადმიუმი

0,03

ვერცხლისწყალი

0,02

სპილენძი

10,0

თუთია

50,0

მიკოტოქსინები:

B1

დაუშვებელია

< 0,00015

დემოქსინივალენოლი

დაუშვებელია

< 0,05

ბეარალენონი

დაუშვებელია

< 0, 005

T-2 ტოქსინი

დაუშვებელია

< 0,05

პესტიციდები

ჰექსაქლორციკლოპექსანი (a,b,γ-იზომერები)

0,01

დღგ და მისი

მეგაბოლიგები

0,01

ნიგროზამინები: დაუშვებელია < 0,001

ნდმა და ნდეა
ჯამი
ბენზ (ა) პირენი დაუშვებელია < 0, 0002

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან მრკ წე/გ, არა უმე ტეს	პროდუქტების მასა, (სმ3,გ), რომელშიც არ დაიშვება			საფ უარ ის სო კოე ბი არა უმე ტეს	ობის სოკოე ბი არა უმეგეს	შ ენ ი შ კ ნ ა
			ნჩჯბ (კოლი -ფორ მები)	S.au reus	პათოგე ნები მ.შ. სალმო ნელები			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

8.5.2.1.	ბრინჯის ფქვილი, დამუშავებული წიწიბურასი	1•104	1,0	1,0	25	50	10
8.5.2.2.	ბრინჯის ფქვილი დაუმუშავებელი წიწიბურასი	5•104	0,1	—	—	100	200
8.5.2.3.	შერიის ქუმელი	1•104	1,0	1,0	25	50	10
8.5.2.4.	მანანის ბურღული	1•104	1,0	1,0	25	50	50

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები მგ/კგ არაუმეგეს	შენიშე ნა
1	2	3	4	5

8.5.3.	ხილი, ბოსტნეული	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,3	
--------	--------------------	-----------------------------------	-----	--

		დარიშხანი	0,2	
		კადმიუმი	0,02	
		ვერცხლისწყალი	0,01	
		სპილენძი	5,0	
		თუთია	10,0	
		პესტიციდები:		
		ჰექსაქლორციკლო ჰექსანი (a,b,γ-იზომერები)	0,01	
		დღ და მისი მეგაბოლიტები ნიგრატები:	0,005	
			200	ბოსტნე ული ბანანი
			400	კომბოს ტო
			600	ჭარხა ლი
			50	ხილი
8.5.4.	ხორცი (საქონლის, ლორის და სხვა)	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,1	1 წლამ დე ბავშვე ბისათ ვის
			0,2	1-3 წლამდე
				ბავშვე ბისათ ვის
		დარიშხანი	0,1	
		კადმიუმი	0,03	1 წლამ დე ბავშვე ბისათ ვის
			0,04	1-3 წლამდე
				ბავშვე ბისათ ვის
		ვერცხლისწყალი	0,01	1 წლამ დე ბავშვე

		0,02	ბისათ ვის 1-3 წლამდე
			ბავშვე ბისათ ვის
	სპილენძი	0,5	
	თუთია	50,0	1 წლამდე
		60,0	ბავშვე ბისათ ვის 1-3 წლამდე
	ანტიბიოტიკები*:		
	ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	< 0,01
	ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
	გრიზინი	დაუშვებელია	< 0,5 ერთ/გ
	ბაციტრაცინი	დაუშვებელია	< 0,02 ერთ/გ
	პესტიციდები:		
	ჰექსაქლორციკლო ჰექსანი	0,01	1 წლამ დე ბავ-თვ ის
	(a,b,γ-იზომერები)	0,015	1-3 წლამდე
	დღტ და მისი	0,01	1 წლამ დე
	მეგაბოლიტები	0,015	ბავშ- თვის 1-3 წლამდე
	ნიგროზამინები:		
	ნღმა და ნღვა ჯამი	დაუშვებელია	< 0,001
8.5.5.	ფრინველის ხორცი	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,2
		დარიშხანი	0,1
		კადმიუმი	0,03
		ვერცხლისწყალი	0,02

		სპილენძი	5,0	
		თუთია	50,0	
		ანტიბიოტიკები*:		
		ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	< 0,01
		ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
		გრიზინი	დაუშვებელია	< 0,5 ერთ/გ
		ბაციტრაცინი	დაუშვებელია	< 0,02 ერთ/გ
		პესტიციდები:		
		ეექსაქლორციკლო ჰექსანი (a,b,y-იზომერები)	0,02	
		დღგ და მისი მეტაბოლიტები ნიტროზამინები:	+ 0,01	
		ნღმა და ნღეა ჯამი	დაუშვებელია	< 0,001
8.5.6.	თევზი	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,5	
		ღარიშხანი	0,5	
		კადმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,15	
		სპილენძი	10,0	
		თუთია	30,0	
		პესტიციდები:		
		ეექსაქლორციკლო ჰექსანი (a,b,y-იზომერები)	0,01	
		დღგ და მისი მეტაბოლიტების ჯამი ნიტროზამინები:	0,01	
		ნღმა და ნღეა ჯამი	არ დაიშვება	< 0,01

		ჰისტამინი	100	
		პოლიქლორირებული ბიფენილები	2,0	
8.5.7.	რაფინირებული და სუნგაცლილი მცენარეული ზეთები	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,1	
		დარიშხანი	0,1	
		კადმიუმი	0,05	
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		სპილენძი	0,5	
		თუთია	5,0	
		პესტიციდები:		
		ეექსაქლორციკლო ჰექსანი (a,b,γ-იზომერები)	0,01	
		დღ და მისი მეტაბოლიტები ქანგვით გამოწვეული გაფუჭების მაჩვენებლები:	0,1	
		ზექანგის რიცხვი	5	
		მეაფიანობის რიცხვი	0,6	

მმლ
აქტიური
ქანგბა
დის/კგ
მგ მგკ
ონ/გ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან მრ კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტების მასა, (სმ3,გ), რომელშიც არ დაიშვება			საფუარის სოკოები არა უმეტეს	ობის სოკოები არა უმეტეს	შენიშვნა
			ნჩზბ (კოლი-ფორმები)	S.au reus	პათოგენები მ.შ. სალ მონე			

1	2	3	4	5	6	7	8	9
8.5.7.1.	სიმინდის ზეთი რაფინირებული, სუნგაცლილი	1•10 ²	1,0	1,0	25	არ დაიშვე ბა 1გ-ში	20	
8.5.7.2.	მგესუმზირის ზეთი რაფინირებული, სუნგაცლილი	5•10 ²	1,0	1,0	25	არ დაიშვე ბა 1გ-ში	100	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
8.5.8.	ძროხის კარაქი უმადლესი ხარისხის	<i>ტოქსიკური ელემენტები:</i>		
		ტყვია	0,1	
		დარიშხანი	0,1	
		კადმიუმი	0,03	
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		სპილენძი	0,5	
		თუთია	5,0	
		<i>ანტიბიოტიკები:</i>		
		ლევომიცეტინი	არ დაიშვება	< 0,01
		ტეტრაციკლინის ჯგუფი	არ დაიშვება	< 0,01 ერთ/გ
		პენიცილინი	არ დაიშვება	< 0,01 ერთ/გ
		სტრეპტომიცინი	არ დაიშვება	< 0,5 ერ თ/გ
		<i>მიკოტოქსინები:</i>		
		აულაგოქსინიM1	არ დაიშვება	0,00002
		<i>პესტიციდები:</i>		
		ეექსაქლორციკლოპექ სანი (a,b,y-იზომერები)	0,2	

დღ და მისი

მეტაბოლიტები

0,2

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფა ნმრკწე/ გ, არა უმეტეს	პროდუქტების მასა, (სმ3,გ), რომელშიაც არ დაიშვება			საფუარის სოკოები არა უმეტეს	ობის სოკოები არა უმეტეს	შენიშვნა
			ნჯბ (კოლიფორმები)	S.aureus	პათოგენები მ.შ. სალმონელეები			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8.5.8.1.	ცხიმი რძისა გამდნარი	1*102	1,0	1,0	25	არ დაიშვება 1გ-ში	100	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5

8.5.9. შაქრის ფხვნილი გოქსიკური ელემენტები:

ტყვია	1,0
დარიშხანი	0,5
კადმიუმი	0,05
ვერცხლისწყალი	0,01
სპილენძი	1,0
თუთია	5,0

პესტიციდები:

ეექსაქლორციკლოპექსანი

1	2	3	4 (კოლი- ფორმე- ბი)	reus	ნები მ.შ. სალმო ნელები	7	8	9
8.5.10.1.	მშრალი სიმინდის ნაკადი	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	100	10	50	
8.5.10.2.	ალაოს ექსტრაქტი ბაეშეთა	$1 \cdot 10^4$	1,0	–	25	50	50	
8.5.10.3.	კეებისათვის სიმინდის სახამებელი	$1 \cdot 10^4$	1,0	–	25	10	50	
8.5.10.4.	უმალლესი ხარისხის მშრალი	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	–	–	
8.5.10.5.	სისხლი ასპარტამი	$2,5 \cdot 10^2$	1,0	–	10	–	–	

* გრიზინის, ბაციტრაცინის, ტეტრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკების, პენიცილინის, სტრეპტომიცინის განსაზღვრა ქიმიური მეთოდების გამოყენებით წარმოებს მათი ფაქტიური შემცველობის გადაანგარიშებით ერთ/გ-ში, სტანდარტის აქტიობის მიხედვით.

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
8.5.8.	ძროხის კარაქი უმალლესი ხარისხის	<i>ტოქსიკური ელემენტები:</i> ტყვია დარიშხანი კაღმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია	0,1 0,1 0,03 0,03 0,5 5,0	
		ანტიბიოტიკები:		
		ლევომიცეტინი	არ დაიშვება	< 0,01
		ტეტრაციკლინის ჯგუფი	არ დაიშვება	< 0,01 ერთ/გ
		პენიცილინი	არ დაიშვება	< 0,01 ერთ/გ
		სტრეპტომიცინი	არ დაიშვება	< 0,5 ერ

მიკოტოქსინები: ო/გ

აფლატოქსინიM1 არ დაიშვება 0,00002

პესტიციდები:

ეექსაქლორციკ
ლოპექსანი
(a,b,y-იზომერები) 0,2

დღღ და მისი

მეტაბოლიტები 0,2

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფა ნმრკ/უ/გ, არა უმეტეს	პროდუქტების მასა, (სმ3, გ), რომელშიაც არ დაიშვება			საფუარის სოკოები არა უმეტეს	ობის სოკოები არა უმეტეს	შენიშვნა
			ნჯბ (კოლიფორმები)	S.aureus	პათოგენები მ.შ. სალმონელეები			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8.5.8.1.	ცხიმი რძისა გამღნარი	1•10 ²	1,0	1,0	25	არ დაიშვება 1გ-ში	100	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
8.5.9.	შაქრის ფხვნილი	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	1,0	
		დარიშხანი	0,5	

კადმიუმი	0,05
ვერცხლისწყალი	0,01
სპილენძი	1,0
თუთია	5,0

პესტიციდები:

ჰექსაქლორციკლოპექსანი (a,b,y-იზომერები)	დაუშვებელია	< 0,005
--	-------------	---------

დღტ და მისი

მეტაბოლიტები	დაუშვებელია	< 0,005
--------------	-------------	---------

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან მრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტების მასა, (სმ3, გ), რომელშიაც არ დაიშვება			საფუარის სოკოები არა უმეტეს	ობის სოკოები არა უმეტეს	შენიშვნა
			ნჯბ (კოლიფორმები)	S.au reus	პათოგენები მ.შ. სალმონელეები			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8.5.9.1.	შაქრის ფხენილი რძის შაქარი რაფინირებული	1 . 103	1,0	—	25	10	10	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	მღვრული ღონეები მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
8.5.10.	სხვა			

პროლექტები

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროლექტების ჯგუფი	მაფან მრკწე/ გ, არა უმეტეს	პროლექტების მასა, (სმ3,გ), რომელშიც არ დაიშვება			საფურის სოკოები არა უმეტეს	ობის სოკოები არა უმეტეს	შენიშვნა
			ნჯბ (კოლიფორმები)	S.aureus	პათოგენები მ.შ. საღმონელები			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8.5.10.1.	მშრალი სიმინდის ნაკადი	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	100	10	50	
8.5.10.2.	ალაოს ექსტრაქტი ბავშვთა კვებისათვის	$1 \cdot 10^4$	1,0	—	25	50	50	
8.5.10.3.	სიმინდის სახამე ბელი უმაღლესი ხარისხის	$1 \cdot 10^4$	1,0	—	25	10	50	
8.5.10.4.	მშრალი სისხლი	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	—	—	
8.5.10.5.	ასპარტამი	$2,5 \cdot 10^2$	1,0	—	10	—	—	

* გრიზინის, ბაციტრაცინის, ტეტრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკების, პენიცილინის, სტრეპტომიცინის განსაზღვრა ქიმიური მეთოდების გამოყენებით წარმოებს მათი ფაქტიური შემცველობის გადაანგარიშებით ერთ/გ-ში, სტანდარტის აქტიობის მიხედვით.

**დანართი N1
(სავალდებულო)**

IX. სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების მაჩვენებლების განსაზღვრის მეთოდებისა და კონტროლის ნორმატიული და მეთოდური დოკუმენტების ნუსხა

1. გოსტ 8558.1-78 “ხორცის პროდუქტები”, “ნივრის განსაზღვრის მეთოდები”;

2. გოსგ 26927-86 “ნელეული და საკვები პროდუქტები”, “ვერცხლისწყლის განსაზღვრის მეთოდები”;
3. გოსგ 26928-86 “ნელეული და საკვები პროდუქტები”, “რკინის განსაზღვრის მეთოდები”;
4. გოსგ 26930-86 “ნელეული და საკვები პროდუქტები”, “ღარიშხანის განსაზღვრის მეთოდები”;
5. გოსგ 26931-86 “ნელეული და საკვები პროდუქტები”, “სპილენძის განსაზღვრის მეთოდები”;
6. გოსგ 26932-86 “ნელეული და საკვები პროდუქტები”, “ტყვიის განსაზღვრის მეთოდები”;
7. გოსგ 26933-86 “ნელეული და საკვები პროდუქტები”, “კადმიუმის განსაზღვრის მეთოდები”;
8. გოსგ 26934-86 “ნელეული და საკვები პროდუქტები”, “თუთიის განსაზღვრის მეთოდები”;
9. გოსგ 26935-86 “ნელეული და საკვები პროდუქტები”, “კალის განსაზღვრის მეთოდები”;
10. მმ 5178-90 “კვების პროდუქტებში ვერცხლისწყლის განსაზღვრის მეთოდური მითითებანი”;
11. გოსგ 28038-89 “ხილ-ბოსტნეულის გადამუშავების პროდუქტები. პაგულის განსაზღვრის მეთოდები”;
12. მმ 4082-86 “სასურსათო ნელეულისა და კვების პროდუქტებში მაღალეფექტური თხევადი ქრომოგოგრაფის დახმარებით აფლაგოქსინის გამოვლინების, აღმოჩენის, იდენტიფიკაციის და განსაზღვრის მეთოდური მითითებანი”;
13. მმ 5177-90 “ მარცვლეულში და მარცვლეულის პროდუქტებში დემოქსინივალენოლის (ვომიგოქსინის) და ბეარალენონის იდენტიფიკაციისა და განსაზღვრის მეთოდური მითითებანი “;
14. მმ 3184-84 “სასურსათო ნელეულსა და კვების პროდუქტები, გ-2 გოქსინის აღმოჩენის, იდენტიფიკაციისა და განსაზღვრის მეთოდური მითითებანი”;
15. სანწ და ნ 42-123-4083-86 “ თევზის პროდუქტებში ჰისტამინის დროებითი ჰიგიენური ნორმატივების შემცველობის განსაზღვრის მეთოდი”;
16. მმ 5048-89 “მემცენარეობის პროდუქციაში ნიტრიტებისა და ნიტრატების განსაზღვრის მეთოდური მითითება”;

17. გოსგ 29270-91 “ნაყოფისა და ბოსგნეულის გადამუშავების პროდუქტები, ნიგრაგების განსაზღვრის მეთოდი”;

18. მმ 4721-88 “კვების პროდუქტებში ნაჯერი და მონო-ბი-გრი რიგის, პოლიციკლური არომატული ნახშირწყალბადების გამოყოფის, იდენტიფიკაციისა და რაოდენობრივი განსაზღვრის მეთოდური მითითებანი”;

19. “კვების პროდუქტებში პოლიქლორირებული ბიფენილების ანალიზის მეთოდი (აშშ ოფიციალური მეთოდი) Official Methods of analysis of the AOAC, 14-th edition (1984) Chanter 29, 29.015-29.018~;

20. “პოლიქლორირებული ბიფენილები ნემანის აუმის ჰიდრობიონგებში”. რესპ. სამეც. კომფ. მასალების კრებული “კვება და ჯანმრთელობა”, ტალინი, 1991წ., ტ. 11., გვ. 15-18;

21. გოსგ 26181-84 “ნაყოფისა და ბოსგნეულის გადამუშავების პროდუქტები. სორბინის მჟავას განსაზღვრის მეთოდები”;

22. გოსგ 14351-73 “ღვინო და საკონიაკე სპირტები. თავისუფალი და საერთო გოგირდოვანი მჟავას განსაზღვრის მეთოდი”;

23. გოსგ 26811-86 “საკონდიტრო ნაწარმი. საერთო გოგირდოვანი მჟავას მასსური წილის განსაზღვრის მეთოდი”;

24. სანწლან 4540-87 “გარემოს ობიექტებში პესტიციდების შემცველობის დასაშვები ღონეები და მათზე დამატებანი:4685-88, 5176-90 და 5318-91”;

25. ჰნ “გარემოს ობიექტებში პესტიციდების შემცველობის ჰიგიენური ნორმატივები”;

26. მმ 5778-91 “სტრონციუმი - 90. კვების პროდუქტებში განსაზღვრა”; მ., -1991. მოწმობა N14/1-89;

27. მმ 5779-91 “ცეზიუმი-137. კვების პროდუქტებში განსაზღვრა.” მ., -1991. მოწმობა N15/1-89;

28. “სოფლის მეურნეობის პროდუქტების და მცენარეულობის ნიმუშებში ცეზიუმი-134, ცეზიუმი-137, კალიუმი-40 გაზომვის მეთოდიკა სინტილიაციური გამა-სპექტრომეტრის გამოყენებით”. მ., -1991. მოწმობა N 37/17-91;

29. მმ 5180-90 “გაზომვის ერთიანობის უზრუნველყოფის სახელმწიფო სისტემა. რადიაქტიული პრეპარატების რადიომეტრული გაზომვა”;

30. “წყალში, ნიადაგში, კვების პროდუქტებში, მეცხოველეობის პროდუქციაში ცეზიუმის რადიონუკლიდების მოცულობითი და ხვედრითი აქტივობის გამა-გამოსხივებით განსაზღვრის რადიომეტრული ექსპრეს-მეთოდიკა”. დამგკ. სსრკ

მთ. სანიტ. ექიმის მოადგილის ვ. ი. ჩიბურაევის 18.06.90წ., მთავარი აგრომრეწვის უფროსის ფ.პ. კურჩენკოს 13.08.90წ., სსრკ მთავარი სახ. სტანდარტის თავმჯდომარის მოადგილის ვ.ი. პუსტოვიტოვის 19.09.90წ;

31. “მეთოდური რეკომენდაციები გარემო ობიექტებში რადიექტიური ნივთიერებების შემცველობების სანიტარული კონტროლისათვის”. ა.ნ. მარეია და ა.ს. ბიკოვას რედაქციით., მ., 1980წ.

32. “ცხოველური წარმოშობის პროდუქტებში ლევომიციტინის ნარჩენი რაოდენობის აღმოჩენის, იდენტიფიკაციისა და განსაზღვრის მეთოდური რეკომენდაციები”. მინსკი-მოსკოვი., 1991წ;

33. ვ.კ. კირნიჩნაია, დ.ბ. მელამედი. “კვების პროდუქტებში ლევომიციტინის განსაზღვრა”. II სამეცნ. შრომათა კრებული. კვების მეცნიერების თეორიული და პრაქტიკული ასპექტები. მ., -1989., -გ. 9., გვ. 128-131;

34. მმ 3049-84 “მეცხოველეობის პროდუქტებში ანტიბიოტიკების ნარჩენი რაოდენობის განსაზღვრის მეთოდური მითითებანი”.

35. გოსტ 23454-79 “რძე. მაინჰიბირებელი ნივთიერებების განსაზღვრის მეთოდები”;

36. “საკლავი საქონლის ვეტერინარულ-სანიტარული დათვალიერების წესი და ხორცისა და ხორცის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარული ექსპერტიზა”. დამტ. სსრკ სოფლის მეურნეობის სამ. მიერ 27.12.83წ. ცვლილებებითა და დამატებებით შეთანხმებულია სსრკ ჯანმრთელობის სამინისტროსთან., 17.06.88წ;

37. “ტრიქინელოზის ლაბორატორიული დიაგნოსტიკის მეთოდიკა”, დამტ. სახაგრომრეწვის მთ. ვეტერინარული სამმართველოს მიერ (ვეტერინარული კანონმდებლობა. მ., 1988წ., ტ-4, გვ. 250-251);

38. “ზღვის თევზისა და თევზეულის პროდუქციის პარაზიტოლოგიური ინსპექტირების მეთოდიკა (ზღვის ნედლი თევზი, თევზი გაცივებული და გაყინული)” დამტკიცებული და შეთანხმებულია სსრკ ჯანდაცვის სამინისტროსთან., 22.12.88წ;

39. “ზღვის თევზისა და თევზეული პროდუქციის (თევზი-ნედლი, გაცივებული და გაყინული ზღვის თევზი, გამიზნულს რეალიზაციისათვის სავაჭრო ქსელში და საზოგადო კვების საწარმოებში) სანიტარულ-პარაზიტოლოგიური შეფასების ინსტრუქცია”. შეთანხმებულია სსრკ ჯანდაცვის სამინისტროსთან., 22.12.89წ;

40. “მტკნარი წყლის თევზებისა და კიბოების ვეტერინარული დათვალიერებისა და სანიტარული ექსპერტიზის წესები”. მ., აგრომრეწვი, 1989წ;

41. “მეთოდური მითითებანი გარემო ობიექტების ჰელმინთოლოგიური გამოკვლევებისა და სანიტარული ღონისძიებების გასაგარებლად ნიადაგის, ბოსტნეულის, კენკროვანის, მოხმარების საგნების ჰელმინთების კვერცხებით გაბინძურებისაგან დაცვისა და მათგან სიბინძურის გაუვნებლობისათვის”. დამტკ. სსრკ

ჯანდაცვის სამინისტროს მიერ 14.06.76წ;

42.გოსგ 26668-85 “საკვები და საგემოვნო პროდუქტები. მიკრობიოლოგიური ანალიზებისათვის სინჯების აღების მეთოდები”;

43.გოსგ 26669-85 “საკვები და საგემოვნო პროდუქტები. მიკრობიოლოგიური ანალიზებისათვის სინჯების მომზადება”;

44.გოსგ 26670-85 “საკვები და საგემოვნო პროდუქტები. მიკროორგანიზმების კულტივირების მეთოდები”;

45.სანწლან 42-123-4940-88 “ბავშვების, სამკურნალო და დიეტური კვების პროდუქტებისა და მათი კომპონენტების მიკრობიოლოგიური ნორმატივები და ანალიზის მეთოდები”;

46.გოსგ 26972-86 “მარცვლეული, ბურღული, ფქვილი, ღერღილი ბავშვთა კვებისათვის. მიკრობიოლოგიური ანალიზის მეთოდები”;

47.სანწლან 42-123-4423-87 “ჯანდაცვის სისტემის სარძეო სამზარეულოში დამზადებული ბავშვთა კვების პროდუქტების ნორმატივები და მიკრობიოლოგიური კონტროლის მეთოდები”;

48.გოსგ 29185-91 “საკვები პროდუქტები. სულფიგმარეღუცირებელი კლოსტრიდიების გამოვლენისა და რაოდენობის განსაზღვრის მეთოდები”;

49.გოსგ 10444. 8-88 “საკვები პროდუქტები. **Bacillus cereus** განსაზღვრის მეთოდები”;

50.გოსგ 10444-9-88 “საკვები პროდუქტები. **Clostridium perfringers** განსაზღვრის მეთოდები”;

51.გოსგ 9958-81 “ძეხვის ნაწარმი და ხორცის პროდუქტები. ბაქტერიოლოგიური ანალიზების მეთოდები”;

52. გოსგ 28560-90 “საკვები პროდუქტები. **Proteus, Morganella, Providencia** გვარის ბაქტერიების გამოვლენის მეთოდები”;

53.“სანიტარულ-მიკრობიოლოგიური კონტროლის ინსტრუქცია დაუფეშხოებელი, ფრინველის ხორცის, ფრინველის პროდუქტების, კვერცხისა და კვერცხის პროდუქტების, მეფრინველეობის გადამამუშავებელ საწარმოებში” (მ., 1990წ.);

54.გოსგ 28566-90 “საკვები პროდუქტები. ენტეროკოკების გამოვლენისა და რაოდენობის განსაზღვრის მეთოდები”;

55.გოსგ 9225-84 “რძე და რძის პროდუქტები. მიკრობიოლოგიური ანალიზების მეთოდები”;

56.გოსგ 10444 12-88 “საკვები პროდუქტები. საფუარისა და ობის სოკოების

განსაზღვრის მეთოდი”;

57.გოსგ 10444.11-91 “საკვები პროდუქტები. რძისმეყავა მიკროორგანიზმების განსაზღვრის მეთოდი”;

58.“თევზისა და ბღვის უხერხემლოთა საკვები პროდუქციის წარმოების სანიტარულ-მიკრობიოლოგიური კონტროლის ინსტრუქცია” (სსრკ ჯანდაცვის სამინისტროს N 5319-91 22.02.91წ.);

59.“თევზის პროდუქტებში პარაპროტეინული ვიბრიონების კვებითი ტოქსიკო-ინფექციების გამომწვევის კონტროლის მეთოდური მითითებანი” (სსრკ ჯანდაცვის სამინისტროს N 5780-91);

60.“სანიტარულ-მიკრობიოლოგიური კონტროლის ინსტრუქცია მიდიის მოყვანის რაიონებში, გადამამუშავებელ საწარმოებში და მიდიის ბაქტერიოლოგიური გაბინძურებისაგან გაწმენდაზე” (სსრკ ჯანდაცვის სამინისტრო, 31.12.87წ.);

61.“სწრაფადგაყინული ხილ-ბოსტნეულის პროდუქციის მიკრობიოლოგიური კონტროლის ინსტრუქცია” (სსრკ სახაგრომრეწვი 29.09.89წ.);

62.“კარტოფილის მშრალი და სწრაფადგაყინული პროდუქტების სანიტარულ-მიკრობიოლოგიური კონტროლის ინსტრუქცია” (სსრკ სახაგრომრეწვი, 20.11.84წ.);

63.“მარგარინის მრეწველობის საწარმოებში მარგარინისა და მაიონეზის წარმოებაზე სანიტარულ-მიკრობიოლოგიური კონტროლის ინსტრუქცია” (სსრკ სახაგრომრეწვი, 21.11.88წ.);

64.“მაღალმდგრადი უალკოჰოლო სასმელების წარმოებაზე მიკრობიოლოგიური კონტროლის ინსტრუქცია” (სსრკ სახაგრომრეწვი, 10-5031536105-91);

65.გოსგ 18963-73 “სასმელი წყალი. სანიტარულ-ბაქტერიოლოგიური ანალიზის მეთოდები”;

66.მეთოდური რეკომენდაციები “გარემოს ობიექტებში (კვების პროდუქტებში, წყალში, ნახმარ სითხეებში) **Pseudomonas aeruginosa** აღმოჩენისა და იდენტიფიკაციისა.” სსრკ ჯანდაცვის სამინისტრო, მ., 1984წ.;

67.“მეთოდური მითითებანი საზოგადოებრივი კვების საწარმოებზე და კვების პროდუქტებით ვაჭრობაზე სანიტარულ-ბაქტერიოლოგიური კონტროლის შესახებ” (მ., 1984წ.);

68.გოსგ 21237-75 “ხორცი. ბაქტერიოლოგიური ანალიზის მეთოდები”;

69.“ლულის ქარხნებისა და უალკოჰოლო წარმოების სანიტარულ-მიკრობიოლოგიური კონტროლის ინსტრუქცია” (სსრკ სახაგრომრეწვი, 10-04-06-140-87);

70. “კვების დანამატების გამოყენების სანიტარული წესები” (სსრკ ჯანდაცვის სამინისტრო, N1923-78, მ., 1979წ.) დამატებით;

71. მეთოდური მითითებანი ზოგიერთ კვების პროდუქტებში და შესაფუთ მასალებში კანცეროგენული ნახშირწყალბადების ბენზ(ა)პირენის განსაზღვრის შესახებ (სსრკ; გოქსიური ელემენტების განსაზღვრის მეთოდური მითითებანი”;ჯანდაცვის სამინისტრო, N1426-76);

დანართი 2
(სარეკომენდაციო)

X. მეცხოველეობის პროდუქტებში ვეტერინალური (ზოოტექნიკური) პრეპარატების ნარჩენების მაქსიმალური დონეები, რეკომენდებული კონტამინანტებისა და საკვებდანამატების FAO/WHO გაერთიანებული კომიტეტის ექპერტების მიერ

ინდექსი	პრეპარატის დასახელება	სასოფლო-სამეურნეო ცხოველის სახეობა	პროდუქტის დასახელება	ნარჩენების მაქსიმალური დონეები(მგ/კგ (ლ))	ლიტერატურა (მითითება, დამოწმება)
1	2	3	4	5	6
1	ზრდის სტიმულატორები				
1.1.	ესტრადიოლი-17?*				
	Estradiol-17b	–	–	–	1,9
1.2.	პროგესტერონი*				
	Progesterone	–	–	–	1,9
1.3.	ტესტოსტერონი*				
	Testosterone	–	–	–	1,9
1.4.	ზერანოლი	მსხვილი რქოსანი	ხორცი	0,002	1,9
	Zeranol	საქონელი	ღვიძლი	0,01	
1.5.	ტრენბოლონაცეტატი	–	ხორცი	0,002	2,9
	trenbolone acetate		ღვიძლი	(როგორც (ა-ტრენბოლონი)0,01 (როგორც ბ-ტრენბოლონი)	
1.6.	კარბადოქსი	ღორის	ხორცი	0,005	3,9
	Carbadox		ღვიძლი	0,03	
				(როგორც	

				ხინოქსალინი-2-კარბონის მქავეა)	
1.7.	ხარის სომატოტროპინი** (Bovine somatotropins)	მსხვილი რქოსანი საქონელი	ხორცი ცხიმი ღვიძლი თირკმე ლი რძე	-	5
2.	გლუკოკორტიკოსტე- როიდები				
2.1.	დექსამეტაზონი*** Dexamethasone	მსხვილი რქოსანი საქონელი, ცხენი, ღორი მსხვილი რქოსანი საქონელი	ხორცი, თირკმე- ლები, ღვიძლი რძე	0,0005 0,0025 0,0003	7
3.	გრანსკვილიმატორე- ბი				
3.1.	აზაპერონი Azaperone	ღორი	ხორცი ცხიმი, ღვიძლი, თირკმე- ლები	0,06 0,1 (აზაპერონისა და აზაპეროლის ჯამი)	7
4.	(-ადრენოცეპტორი- ბლოკატორი karazololi*** Carazolol	ღორის	ხორცი, ქონი, ღვიძლი, თირკმე- ლები	0,005 0,025	7
5.	ანტიმიკრობული საშუალებები				
5.1.	benzilpenicilini Benzylpenicillin	ყველა სახის 9	ხორცი, ღვიძლი, თირკმე- ლები რძე	0,05 0,004	3,9
5.2.	სპექტინომიცინი*** Spectinomycin	მსხვილი რქოსანი საქონელი, ღორი, ქათმები	ხორცი ღვიძლი თირკმე- ლები, ცხიმი	0,3 2,0 5,0 0,5	6

		მსხვილი რქოსანი საქონელი	რძე		
				0,2	
5.3.	დიჰიდროსტრეპტო- მიცინი და სტრეპტომიცინი Dihydrostreptomycin and Streptomycin	მსხვილი რქოსანი საქონელი, ლორი, ცხერი ქათმი, მსხვილი რქოსანი საქონელი	ხორცი ღვიძლი ცხიმი თირკმე- ლები რძე	0,5 1,0 0,2	7
				(როგორც დიჰიდროსტ- რეპტომიცი-ნის და სტრეპტო-მიცი- ნის ჯამი)	
5.4.	ნეომიცინი*** Neomycin	მსხვილი რქოსანი საქონელი, ლორები, ცხვრები, თხები, ქათმები, იხვები, ინლაურები ქათმები მსხვილი რქოსანი საქონელი	ხორცი, ღვიძლი ცხიმი თირკმე- ლები კვერცხი	0,5 5 0,5	7
				0,5	
5.5.	გენტამიცინი*** Gentamycin	მსხვილი რქოსანი საქონელი ლორი მსხვილი რქოსანი საქონელი	ხორცი ცხიმი ღვიძლი თირკმე- ლები რძე	0,1 0,2 1,0 0,1	7
5.6.	ქლორტეტრაციკლინი და ტეტრაციკლინი*** Chlortetracycline and tetracycline	მსხვილი რქოსანი საქონელი, ლორი, ფრინველი მსხვილი რქოსანი	ხორცი ღვიძლი თირკმე- ლები	0,1 0,3 0,6	8

		საქონელი			
		ცხვარი, ღორი,			
		ფრინველი	კვერცხი	0,2	
5.7.	ოქსიტეტრაციკლინი *** Oxytetracycline	ყველა სახის	ყველა სახის პროდუქტები	0,1	8,9
5.8.	სეპტიოფური Ceftiofur	მსხვილი რქოსანი საქონელი	ღვიძლი	0,2	8
		ღორი	თირკმელები ცხიმი	2,0	
				4,0	
				0,6	
		მსხვილი რქოსანი საქონელი	რძე	0,1	
				(დებფურო-ილსეფტიოფური)	
5.9.	სულფადიმიდინი*** Sulfadimidinne	მსხვილი რქოსანი საქონელი, ცხვარი,	ხორცი		6,9
			ღვიძლი		
			თირკმელები ცხიმი	0,1	
		ღორები, ფრინველი, მსხვილი რქოსანი საქონელი	რძე	0,025	
6.	ანტიჰელმინტური საშუალებები				
6.1.	elbendazoli Albendazole	—	ხორცი, ცხიმი რძე	0,1	2,9
			ღვიძლი	5,0	
6.2.	კლოზანტელი*** Clozantel	ცხვარი	თირკმელები ხორცი		5,9
			ღვიძლი	1,5	

			თირკმე- ლები	5,0	
			ცხიმი	2,0	
		მსხვილი რქოსანი საქონელი	სორცი,		
			ღვიძლი	1,0	
			თირკმე- ლები		
			ცხიმი	3,0	
6.3.	ივერმექტინი Ivermectin	მსხვილი რქოსანი საქონელი	ღვიძლი	0,1	5,9
			ცხიმი	0,04	
				(როგორც 22,23-დიჰიდრო ევერმექტინი Bia (HB1a)	
6.4.	ფლუბენდაზოლი*** Flubendazole	ღორი	სორცი		5,9
			ღვიძლი	0,01	
		ფრინველი	სორცი	0,2	
			ღვიძლი	0,5	
			ცხიმი	0,4	
6.5.	თიანბენდაზოლი Tianbendazole	მსხვილი რქოსანი საქონელი	სორცი,		5,9
			ღვიძლი		
		ცხვარი, თხა, ღორი	თირკმე- ები, ცხიმი	0,1	
		მსხვილი რქოსანი საქონელი, თხა	რძე	0,1	
				(თიანბენდაზო- ლისა და 5-ოქსითიანბე- ნდაზოლის ჯამი)	
6.6.	ტრიკლაბენდაზოლი Triclabendazole	მსხვილი რქოსანი საქონელი	სორცი	0,2	5
			ღვიძლი		
			თირკმე- ები	0,3	
			ცხიმი	0,1	

		ცხვარი	ხორცი		
			თირკმელ ები ცხიმი	0,1	
				(5-ქლორ-6-2',3', დი-ქლორფენო- ქსი) ბენ-ზი-მი- დაზოლი-2-ონ)	
6.7.	ლევამიზოლი*** Levamisole	მსხვილი რქოსანი საქონელი,	ხორცი, თირკმე ლები, ცხიმი	0,01	6
		ცხვარი, ღორი ფრინველი	ღვიძლი	0,1	
6.8.	ფებანტელი, ფენბენ- დაზოლი და ოქსიფენდაზოლი Febantel, Fenbendazole and ozfendazole	მსხვილი რქოსანი საქონელი ცხვარი, ღორი მსხვილი რქოსანი საქონელი ცხვრები	ხორცი, თირკმე- ლები, ცხიმი ღვიძლი რძე	0,1 0,5 0,1	8
				(ფენ-ბენდა- ზოლის, ოქსიბენდა- ზოლის და ოქსიფენ- ბენდაზოლის სულფონის ჯამი გადაან-გარიშე- ული ოქსიფენდა- ზოლსულ- ფონზე).	
6.9.	მოქსიდექტინი*** Moxidectin	მსხვილი რქოსანი საქონელი, ირემი, ცხვარი	ხორცი ღვიძლი თირკმე- ლები ცხიმი	0,02 0,1 0,05 0,5	8
6.10.	ლორემექტინი*** Doremectin	მსხვილი რქოსანი საქონელი	ხორცი ღვიძლი	0,01 0,1	8

			თირკმე- ლები	0,03	
			ცხიმი	0,15	
7.	ანტიპროგომონური საშუალება				
7.1.	დიკლაზურილი*** Diclazuril	ცხვარი, კურდღელი, ფრინველი	ხორცი ღვიძლი	0,5 3,0	8
			თირკმე- ლები	2,0	
			ცხიმი	1,0	
8.	ტრიპანოციდური საშუალება				
8.1.	იზომეტამიდიუმი*** Izometamidium	მსხვილი რქოსანი საქონელი	ხორცი, ცხიმი რძე	0,1	5,9
			ღვიძლი	0,5	
			თირკმე- ლები	1,0	
8.2.	დამინაზენი*** Diminazene	მსხვილი რქოსანი საქონელი	ხორცი	0,5	6
			ღვიძლი	12,0	
			თირკმე- ლები	6,0	
			რძე	0,15	

* კომიტიტი თვლის, რომ ზემოთ აღნიშნული პრეპარატებისათვის არ არის აუცილებელი ნარჩენების მაქსიმალური დონეს დადგენა. ამ ჰორმონების ენდოგენური სინთეზი ადამიანს სხვადასხვა დონეზე შეიძლება ჰქონდეს. ამ პრეპარატების, როგორც ზრდის სტიმულატორების გამოყენება, ადამიანის ორგანიზმისათვის საფრთხეს არ წარმოადგენს თუ იქნება მკაცრად დაცული ბიოვეტერინარული წესები.

** მიეკუთვნება სომაგრებავეს (somagrebove), სამტრიბოვეს (sometribove), სომავებოვეს (somavubove) და სომიდობოვეს (somidobove). არსებობს საკმაოდ რაოდენობით მონაცემები პრეპარატების იდენტიფიკაციისა და ცხოველურ ქსოვილებში მათი კონცენტრაციის შესახებ, რომლებიც მიუთითებენ საკვებთან ერთად მათი მიღების უსაფრთხოებაზე, ვეტერინარული პრეპარატების გამოყენების დადგენილი პრაქტიკის დაცვის შემთხვევაში.

კომიტიტი ითვალისწინებს ყოველივე ამას და თვლის, რომ აღნიშნულ კვების პროდუქტებში ამ პრეპარატების შესაძლო ნარჩენები ადამიანის ჯანმრთელობისათვის უსაფრთხოა და ამიტომ არ არის აუცილებელი მათთვის მაქსიმალური დონის დადგენა.

*** ზემოთ აღნიშნული ნარჩენების მაქსიმალური დონე მოცემულია მათი გადაანგარიშებით საწყის პრეპარატზე.

ლიგერატურა _ მინიშნება

1. WHO Technical Report Series N763, 1988
2. WHO Technical Report Series N 788, 1989
3. WHO Technical Report Series N 799, 1990
4. WHO Technical Report Series N 815, 1991
5. WHO Technical Report Series N 832, 1993
6. WHO Technical Report Series N 851, 1995
7. WHO Technical Report Series N 855, 1995
8. WHO Technical Report Series N 864, 1996
9. Codex Alimentarius, V. 3. Rome, 1996.

დანართი N 3 (სავალდებულო)

XI. სკრონციუმ-90-ისა და ცეზიუმ-137-ის დასაშვები კუთრი აქტიურობის შეფასებისა და გაანგარიშების მეთოდიკა

1. სასურსათო ნედლეულსა და საკვებ პროდუქტებში სკრონციუმ-90 და ცეზიუმ-137 კუთრი აქტიურობის ნორმატივების დასაბუთებისათვის დადგინდა, რომ:

ა) კონკრეტული სამამულო და იმპორტული პროდუქტებისათვის შემუშავებულმა ნორმატივებმა არ უნდა გადააჭარბოს წლიური დასხივების დოზას (1 მზვ) და სკრონციუმ-90-ისა და ცეზიუმ-137-ის ორგანიზმში საკვებით მოხვედრის წლიურ ზღვარს $3,6 \cdot 10^4$ ბკ და $7,7 \cdot 10^4$ ბკ შესაბამისად.

ბ) წლიური ზღვარი სადღეღამისო რაციონის აქტივობას შეესაბამება:

ბ.ა) 100 ბკ/დღე-ღამეში სკრონციუმ-90-ისათვის და

ბ.ბ) 210 ბკ/დღე-ღამეში ცეზიუმ-137-ისათვის.

2. კვების პროდუქტების დასაშვები კუთრი აქტიურობის გაანგარიშებისას ითვალისწინებენ, სადღეღამისო რაციონის გაბინძურებაში კონკრეტული პროდუქტის წილსა, რომლის მასა ტოლია 1860 გ/დღე-ღამეში. გათვალისწინებულია აგრეთვე სკრონციუმ-90 და ცეზიუმ-137 რეალური კუთრი აქტიურობა. ცალ-კეულ ტერიტორიებზე ეს ნორმატივები შეიძლება დადგენილი წესის მიხედვით შეცვლილი იქნეს რა-დია-ციული უსაფრთხოების ნორმებით (რუნ-2000).

3. კვების პროდუქტი გამოყენებისათვის ვარგისია, თუ

$$A/Hw \text{ ცეზიუმ-137} + A/Hs \text{ სკრონციუმ-90} \leq 1$$

სადაც A - მოცემული კვების პროდუქტებში რადიონუკლიდების სკრონციუმ-90-ისა და ცეზიუმ-137-ის კუთრი აქტიურობაა;

H - სკრონციუმ-90 და ცეზიუმ-137 ნორმატივები ცხრილებიდან ამ სახეობის

პროექტებისათვის.

A/Hw ცეზიუმ- 137+A/Hსგრონიუმ-90>=1

4. როდესაც საკვებ პროექტებსა და საკვებ ნედლეულში არსებობს ტექნოგენური წარმოშობის სხვა რადიონუკლიდები, მაშინ საჭიროა ვიხელმძღვანელოთ რუნ-2000 პ. 7.2.4.

5. ნორმატიული დოკუმენტები:

ა)საქართველოს კანონი “ბირთვული და რადიაციული უსაფრთხოების შესახებ”;

ბ)რადიაციული უსაფრთხოების ნორმები “რუნ-2000”;

გ)მეთოდური რეკომენდაციები გარემოს ობიექტებში რადი-აქტიური ნივთიერებების შემცველობის სანიტარული კონტროლის შესახებ. ა.ნ. მარეის და ა.ს. ბიკოვას რედაქციით; 1980წ.

**დანართი 4
(სავალდებულო)**

**XII. თევზების, კიბოსნაირების, მოლუსკების, წყალხმელეთა ცხოველების, ქვეწარმავლების და მათი გადამუშავების პროექტების უსაფრთხოების და ხარისხის მაჩვენებლები
ცხრილი პ.4.1.**

1. მტკნარი წყლის თევზები და მათი გადამუშავების პროექტები

ინდექსი	პროექტების ჯგუფი	პარამიტოლოგიური მაჩვენებლები და მღვრული ღონეები											
		მატლები ცოცხალი სახით											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	კობრისებრნი	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	-	-	-	დაუშ.	-
2.	ქარიყლაპისებრნი	-	-	-	-	დაუშ.	-	-	დაუშ.	-	-	დაუშ.	-
3.	ქორჭილასებრნი	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.	-	-	-	-
4.	ორაგულიებრნი	-	-	-	-	დაუშ.	-	-	დაუშ.	დაუშ.	-	-	-
5.	პარიუსებრნი	-	-	-	-	დაუშ.	-	-	დაუშ.	-	-	-	-
6.	ვირთევზასებრნი	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.	-	-	-	-
7.	ზუთისებრნი	-	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.	დაუშ.	-	-

8.	გველთავესებრნი	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.
9.	ლორჯოსებრნი	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.
10.	ლოქოსებრნი	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.
11.	კ 1-10-ში მითითებული თევზების ფარში	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.
12.	კ 1-10-ში მითითებული თევზების კონსერვები და პრესზრვები	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.
13.	კ 1-10-ში მითითებული შემწვარი, ლაბასხმული, დამარილებული მარიონადი, შებოლილი, გამომშრალი თევზისიზილა	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.
14.	ლა თევზებისა:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14.1.	ქარიყლაპისებრთა, ქორჭილასებრთა, ვირთევზასებრთა,	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.	-	-	-	-

6.	ლაბასხმული, დამარილებული, მარინადი, შებოლილი, გამომშრალი პ. 1-2 მითითებული თევზის ხიზილალა, (გონალები)	-	ლაუშ.	ლაუშ.	-	-	-
----	--	---	-------	-------	---	---	---

შენიშვნა: 1) ლაუშ. – ლაუშვებელია (ცოცხალი მაგლები)
2) პარაზიტების მაგლები

გრემბაგოლი	ცესტოლი	ნუმაგოლი	სკრებნი
ნანოფიეტუსები (3)	დიფილობოტრიუმები (4)	ანიზაკისები (5) კონტრაცეკუმები (6)	ბოლბოშები (7) კორინოზომები (8)

პ. 4.3.

3. ზღვის თევზი და მისი გადაამუშავების პროდუქტები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	პარაზიტოლოგიური მაჩვენებლები და ზღვრული დონეები										
		მაგლები ცოცხალი სახით										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1.	ზღვის თევზი, სა-რეწი რაიონებისა და ოჯახების მიხედვით	ლაუშ.	ლაუშ.	ლაუშ.	ლაუშ.	ლაუშ.	ლაუშ.	ლაუშ.	ლაუშ.	ლაუშ.	ლაუშ.	ლაუშ.
1.1.	<u>ბარენცის ბლვა</u>											
1.2.	<u>ორაგულისე ბრნი</u>	-	-	-	ლაუშ.	-	-	ლაუშ.	-	-	-	-
1.3.	<u>გამსვლელები</u>	-	-	-	ლაუშ.	-	-	ლაუშ.	-	-	-	-
1.4.	<u>მახასათებრნი</u>	-	-	ლაუშ.	შ.	-	ლაუშ.	შ.	ლაუშ.	ლაუშ.	ლაუშ.	-
1.5.	<u>ქაშაყისებრნი</u>	-	-	შ.	-	-	შ.	ლაუშ.	შ.	შ.	შ.	-
1.6.	<u>ვირთევზასე ბრნი</u>	-	-	-	ლაუშ.	-	-	შ.	-	-	-	-
	<u>სკორპენისე ბრნი</u>				-			ლაუშ.				
	<u>კამბალასებრნი</u>				-			ლაუშ.				
2.	<u>ჩრდილო ატლანტიკა</u>							ლაუშ.				
2.1.	<u>მახათასებრნი</u>	-	-	ლაუშ.	-	-	-	შ.	-	-	-	-
2.2.	<u>ქაშაყისებრნი</u>	-	-	შ.	-	-	-	ლაუშ.	-	ლაუშ.	-	-
2.3.	<u>ვირთევზასე ბრნი</u>	-	-	ლაუშ.	ლაუშ.	-	-	შ.	-	შ.	-	-
2.4.	<u>რნი მაკრორუსისებრნი</u>	-	-	შ.	შ.	-	-	ლაუშ.	-	-	-	-
2.5.	<u>სისებრნი</u>	-	-	ლაუშ.	-	-	-	შ.	-	-	-	-
2.6.	<u>მერლუმისე ბრნი</u>	-	-	შ.	-	-	-	ლაუშ.	-	-	-	ლაუშ.
2.7.	<u>რნი სკუმბრისებრნი</u>	-	-	-	-	-	-	შ.	-	-	-	შ.
2.8.	<u>იასებრნი</u>	-	-	-	-	-	-	ლაუშ.	-	-	-	-
	<u>სკორპენისე ბრნი</u>				-			ლაუშ.				-

	კამბალასებრნი			-					მ. რაუ მ.					
3.	სამხრეთ ატლანტიკა													
3.1.	მერლუზისებრნი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	-	-	-	-	-	-
3.2.	რნი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	-	-	-	-	-	-
3.3.	სტავრიდასებრნი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	-	-	-	-	-	რაუ მ.
	კუდმხვრიასებრნი							რაუ მ.						
4.	ბალტიის ზღვა													
4.1.	მასათასებრნი	-	-	-	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	-	-	-
4.2.	ქაშაყისებრნი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	-	-	-	-	-	-
4.3.	ვირთეფშასებრნი	-	-	რაუ მ.	-	-	-	რაუ მ.	-	-	-	-	-	-
4.4.	კამბალასებრთა	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	-	-	-	-	-	-
5.	შავი, აზოვის, ხმელ-თაშუა													
5.1.	ზღვა	-	რაუ მ.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2.	ლორჯოსებრნი	-	რაუ მ.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	სუბანტარქტიკა													
6.1.	ანტარქტიკა	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.
6.2.	ვირთეფშასებრნი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.
6.3.	მერლუზისებრნი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.
6.4.	თევზგველი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.
6.5.	სებრნი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.
	ნოტოტენისებრნი							რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.
	თეთრისისხლსებრნი							რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.	რაუ მ.
7.	ინდოეთის													
7.1.	ოკეანე	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	-	-	-	-	-	-
7.2.	სტავრიდასებრნი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	-	-	-	-	-	-
7.3.	სკუმბრიასებრნი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	-	-	-	-	-	-
	ბაწყარფლათა-სებრნი							რაუ მ.						
8.	წყნარი													
8.1.	ოკეანე	რაუ მ.	-	-	რაუ მ.	რაუ მ.	-	რაუ მ.	რაუ მ.	-	-	რაუ მ.	-	რაუ მ.
8.2.	ორაგულისებრნი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	რაუ მ.	-	-	-	-	-
8.3.	ქაშაყისებრნი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	-	-	-	-	-	-
8.4.	მერლუზისებრნი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	-	-	-	-	-	-
8.5.	ქაშაყისებრნი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	-	-	-	-	-	-
8.6.	სტავრიდასებრნი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	რაუ მ.	-	-	-	-	-
8.7.	რნი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	რაუ მ.	-	-	-	-	-
8.8.	ქლიბასებრნი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	-	-	რაუ მ.	-	-	რაუ მ.
8.9.	კამბალასებრნი	-	-	-	-	-	-	რაუ მ.	-	-	რაუ მ.	-	-	რაუ მ.

1.1.	კიბოები შორეულ აღმო-საფლეთის წყალსა-გე-ვებიდან (რუსეთი, კორეის ნახევარ-კუნძული, ჩინეთი და სხვ.) აშშ მტკნარი წყლის კრევეტები შორეულ აღმოსავლეთის წყალსაგე-ვებიდან (რუსეთი, კორეის ნახევარკუნძული) მტკნარი წყლის კიბორჩხა-ლები (რუსეთის შორეულ აღმო-საფლეთის წყალსა-გე-ვებიდან, სამხრეთ-აღმოსა-ვლეთის ქვე-ყნებიდან, შრი-ლან-კიდან, ცენტ-რალური ამერიკიდან, პერუდან, ლიბერიიდან, ნიგერიიდან, კამერუნიდან, მექსიკიდან, ფილიპინებიდან)	დაუ შ.	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2.		დაუ შ.	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3.		დაუ შ.	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4.	საწებელა მტკნარი წყლის კიბორჩხალებისაგან (პ.1.3)	დაუ შ	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	ზღვის მოლუსკები და მათი გადამუშავების პროდუქტები									
2.1.	კალმარი	-	-	დაუ შ	დაუ შ	დაუ შ	-	-	-	-
2.2.	რვაფეხა	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.3.	საფარცხელა	-	-	დაუ შ	-	დაუ შ	-	-	დაუშ	-
2.4.	მაკგრი (სპიზულა)	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ	-
2.5.	ხამანწკი	-	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ
3.	წყალბმელეთის ცხოველები (ბაყაყი)	-	დაუ შ.	-	-	-	დაუ შ.	დაუშ.	-	-
4.	ქვეწარმავალნი									
4.1	გველი	-	დაუ შ	-	-	-	-	-	-	-
4.2	კუები	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.2.1.	ზღვისა	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ	-
4.2.2.	მტკნარი წყლისა	-	-	-	-	-	-	დაუშ	-	-

**შენიშვნა: 1. დაუშ. _ დაუშვებელია (ცოცხალი მაგლები)
2. პარაზიტების მაგლები**

გრემბაგოდი	ცესტოდი	ნემბაგოდი
3-პარაგონიმუსები	4-სპირომეგრი	5-ანიზაკისოვები 6-კონტრაცეკუმოვები

		7-პსევდოგერანები 8-დიოქტოფიმები 9-გნატოსტომები 10-სულკასკარისომები 11-ექინოცეფალუსები
--	--	---

*) 4 დანართის დამუშავებისას გამოყენებულია მასალები: ვალტერ ე.დ., ვალოვა მ.ა., (ლომონოსოვის სახ. მოსკოვის სახელმწიფო უნივერსიტეტი); კარასაევა ა.ბ. (პოლარული თევზის მრეწველობის და ოკეანოგრაფიის ს/კ ინსტიტუტი), როდიუკი გ.ნ. (აგლანტიკის თევზის მრეწველობის და ოკეანოგრაფიის ს/კ ინსტიტუტი) ნესისი კ.ნ. (შირშოვის სახ. ოკეანოლოგიის ინსტიტუტი) კორჩინსკი ვ.ე. (რფ თევზჭერის კომიტეტი).

დანართი N5
(სარეკომენდაციო)

XIII. ძირითადი მოთხოვნები საკვები პროდუქტების კვებითი ღირებულების ნიშანდებისათვის

1. დაფასოებულ სასურსათო საქონელს უნდა ჰქონდეს ეტიკეტი (ჩანართი), რომელზედაც აუცილებლად უნდა მიეთითოს კვებითი ღირებულების მაჩვენებლები.
2. საგემოვნო პროდუქტები (ყავა, ჩაი, ძმარი, სანელებლები, სუფრის მარილი, საღებავი რეზინი და სხვ.), უმი საკვები პროდუქტები (ხორცი, ფრინველი, თევზი, ბოსტნეული, ხილი, კენკროვანი და სხვ.), მზა კულინარიული და გამოცხვარი ნაწარმი და სამოგადოებრივი კვების პროდუქცია საკვები ღირებულებით არ აღინიშნება;
3. ცილების, ცხიმების, ნახშირწყლების შემცველობისა და ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ მონაცემები მიეთითება იმ შემთხვევაში, თუ მათი რაოდენობა 100 გ (მლ) საკვებ პროდუქტში აღემატება რეკომენდებულ სადღეღამისო მოთხოვნის 2%-ს;
4. მინერალური ნივთიერებებისა და ვიტამინების შემცველობის შესახებ მონაცემები მიეთითება იმ შემთხვევაში, თუ მათი შემცველობა 100 გ (მლ) საკვებ პროდუქტში აღემატება რეკომენდებული სადღეღამისო მოთხოვნის 5%-ს; ალკოჰოლურ სასმელებში მიეთითება ალკოჰოლის (ეთანოლის) შემცველობა;
5. ამა თუ იმ საკვები ნივთიერებებით აღამიანის სადღეღამისო მოთხოვნ-ნიღების დაკმაყოფილება და მათი წვლილის შეფასება მოცემულია "საკვები ნივთიერებებისა და ენერჯის მოთხოვნათა ფიზიოლოგიური ნორმებში"(1991*).

ძირითადი საკვები ნივთიერებები	სადღეღამისო მოთხოვნილება**
1	2
ცილები გ	73
ცხიმები გ	83
შეთვისებადი ნახშირწყლები გ	365
მ.შ. მონო- და დისაქარიდები	50-100
მინერალური ნივთიერებები მგ	
რკინა	14
იოდი	0,15

კალციუმი	800
მაგნიუმი	400
ფოსფორი	1200
თუთია	15
ვიტამინები	
A (მცენარეულ ექვივლენტზე) მკგ	900
B1 (თიამინი) მგ	1,3
B2 (რიბოფლავინი) მგ	1,5
B6 მგ	1,9
B9 (ფოლაციანი) მკგ	200
B12 (კობალამინი) მკგ	3
C (ასკორბინი მჟავა) მგ	70
D მკგ	2,5***
E (ტოკოფეროლის ექვივალენტზე) მგ	9
PP (ნიაცინის ექვივლენტზე) მგ	16
ენერგეტიკული ღირებულება (კკალ)	2500

* მოსახლეობის სხვადასხვა ჯგუფებისათვის საკვები ნივთიერებების და ენერჯის ფიზიოლოგიური მოთხოვნილებების ნორმები – მოსკოვი, სსრკ ჯანდაცვის სამინისტრო, - 1991 - 24.

** პირობით “საშუალო” ასაკის, მსუბუქი ფიზიკური შრომით დაკავებული ადამიანისათვის (18-29 წელი);

*** 2,5 მკგ ქოლექკალციფეროლი _ 100 ME D ვიტამინს.

7. სპეციალური პროდუქტებისათვის (დიეტური, დიაბეტური, ბავშვთა კვება, ბიოლოგიურად აქტიური დანამატები საკვებისათვის – ნუტრი-ცევ-ტიკები) რეკომენდებულია ფიზიოლოგიური მოთხოვნილებების დამატებითი მონაცემები:

საკვები ბოჭკოები _ 20 გრ

სელენი _ 70 მკგ;

შეუნაცვლადი ცხიმოვანი მჟავები _ 11 გრ.

8. ყველა შემთხვევაში საკვებ პროდუქტებში ცილების, ცხიმების, ნახშირწყლების, მინერალური ნივთიერებებისა და ვიტამინების დამატებისას (გამდიდრება) მოყვანილი უნდა იყოს მონაცემები მათი ოდენობის შესახებ, ბუნებრივი შემცველობის გათვალისწინებით.

9. სპეციალიზებული კვების პროდუქტებისა და საკვებში ბიოლო-გიურად აქტიური დანამატების _ ნუტრიცევტიკებისათვის მოცემული უნდა იყოს დამატებითი ცნობები საკვებ ნივთიერებებზე, რომლებიც პროდუქტს განსაკუთრებულ თვისებებს ანიჭებენ (კალიუმის, ნატრიუმის, ქოლესტერინის, დამატკობლების, საკვები ბოჭკოების, შეუნაცვლადი ცხიმის მჟავების და სხვ. შესახებ).

10. კვების პროდუქტების ენერგეტიკული ღირებულების გამოსათვლელად რეკომენ-დებულია გამოყენებული იქნეს შემდეგი კოეფიციენტები:

ცილები	4 კკალ/გ
ნახშირწყლები	4 კკალ/გ
ცხიმები	9 კკალ/გ

ორგანული მჟავები
ალკოჰოლი (ეთანოლი)

3 კკალ/გ
7 კკალ/გ

11. საკვებ პროდუქტებში ცილების შემცველობის გაანგარიშებისათვის გამოიყენება ფორმულა:

ცილა = საერთო აზოტი კელდალის მიხედვით $\times K$,

სადაც K - მოცემული კვების პროდუქტის გადათვლის კოეფიციენტია, ("საკვები პროდუქტების ქიმიური შემადგენლობა", მე-2 გამოცემა, წიგნი 2; ი.მ. სკურიხინისა და მ.ნ. ვოლგარევის რედაქციით); კომბინირებული პროდუქტებისათვის, ასევე იმ საკვები პროდუქტებისათვის, რომელთათვისაც გადათვლის ფაქტორი არ არის დადგენილი $K=6,25$.

დანართი 6
(სარეკომენდაციო)

XIV. ბავშვთა საკვები პროდუქტების ძირითად სახეობათა მოკლე დახასიათება

1. ამ თავში განხილულია სამედიცინო – ბიოლოგიური მოთხოვნები სამრეწველო წარმოების (იგულისხმება სამ ლამდე ასაკის ჯანმრთელობის ბავშვების კვების პროდუქტები) ძირითადი ბავშვთა კვების ჯგუფების პროდუქტების (ბკპ) სპეციალიზებული, სკოლამდელი და სასკოლო ასაკის ბავშვთა პროდუქტების და ასევე ადრეული ასაკის ავადმყოფი ბავშვების სამკურნალო სპეციალიზებული კვების პროდუქტებისადმი.

2. სამ წლამდე ასაკის ბავშვებისათვის პროდუქტები – რძის, მარცვლეულის, ხილბოსტნეულის, თევზისა და ხორცის საფუძველზე მზადდება.

3. რძის საფუძველზე დამზადებული ბავშვთა კვების პროდუქტები – პირველ რიგში ამ პროდუქტებს მიეკუთვნება "ქალის რძის შემცვლელი", რომელიც გაკუთვნილია ბავშვთა შერეული და ხელოვნური "ქალის რძის შემცვლელი" – მაღალხარისხოვანი პროდუქტია, რომელიც, უმეტესად ძროხის რძის, სოიოსა და სხვა ცილების საფუძველზე მზადდება, თავისი შემადგენლობით მაქსიმალურად მიახლოებულია ქალის რძესთან და ამიგომაც ადვილად ეგუება მეტაბოლიზმის თავისებურებებს, ფუნქციონალურ მდგომარეობას და ერთი წლის ასაკის ბავშვის იმუნურ რეაქტიულობას.

4. ქალის რძის შემცვლელის საკვები ღირებულების დასახასიათებლად გამოიყენება სპეციალური მაჩვენებლები, რომლებიც ასახავენ:

ა) პროდუქტის ცილოვანი კომპონენტის ბიოლოგიურ ღირებულებას;

ბ) ცხიმების საკვებ ღირებულებას (ლინოლის მჟავას შემცველობას,

გ) (W-3 და (W-6 ცხიმოვანი მჟავების თანაფარდობას, შეფარდებას პუცმ/ვიტამინ

E);

დ) ნახშირწყლების საკვების ღირებულებას;

ე) ვიტამინებისა და მინერალური შედგენილობას;

ვ) ოსმოლარობის სიდიდებს და თირკმელების პოტენციურ წყალ-

მარილოვან დატვირთვას;

5. ბავშვთა ონკოგენების ადრეული ეტაპებზე, დაელო საფუძვლად საკვები ნივთიერებებისა და ენერჯის მოხმარებასთან დაკავშირებული ცვლილებები

ადაპტირებული რძის ნარევების 2 ვარიანტის შემუშავებას:

ა) ბავშვებისათვის 0-დან 3 თვემდე;

ბ) ბავშვებისათვის 3-დან 12 თვემდე;

6. ამასთან ერთად, ბავშვთა კვებაში გამოიყენება ნაწილობრივ ადაპტირებული ფორმულებიც, როგორცაა: ა) წინა წლებში სამამულო და იმპორტული ნარევები (“მალიში”, “მალიუგკა”, “მილოზანი” და სხვა) 4 ბ) ნარევები (ე.წ. “შემდომი ფორმულები”), რომლებსაც ღვასაც უშვებენ დასავლეთის ფირმები, 6-12 თვის ბავშვებისათვის.

7. ამ ნარევების რეკომენდებული შედგენილობა წარმოდგენილია 8.1.1.1. და 8.1.1.2. თავებში, რომლის საფუძველზე შესაძლებელია შემუშავდეს მშრალი და თხიერი, უმარილო და რძემქავა ნარევები. რძემქავა ნარევებისათვის კვეთად გამოიყენება ბიფიდუმ და ლაქტობაქტერიები, აცილოფილური ჩხირი და სხვ. ადაპტირებული რძემქავა ნარევების მქავიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 70° T.

8. მიზანშეწოლია, პირველი თვეების ბავშვების გამოსაკვებად განკუთვნილი ქალის რძის შემცველელების გამდიდება დამცველებით (ლიზოციმით, ბიფიდუმბაქტერიით და სხვა), რაგან ამ ასაკის ბავშვებს ახასიათებთ ჩამოუყალიბებელი იმუნური რეაქცია და ათი იმუნური სტატუსი ქალის რძეში შემცველი იმუნოლოგიური რემბისტენტობით განისაზღვრება. ქალის რძის შემცველობის ხარისხის შესაფასებლად, კვებითი ღირებულების მაჩვენებლებთან ერთად განსაკუთრებით მნიშვნელობანია უსაფრთხოების მაჩვენებლების შეფასება.

9. ადაპტირებული ნარევების საწარმოებლად გამოყენებული უნდა იყოს ძროხის რძე და სპეციალური, ბავშვთა კვების პროდუქტებისათვის განკუთვნილი სხვა კომპონენტები.

10. რძის საფუძველზე დამზადებული ბკპ-ს შემდეგი ჯგუფი – ესაა თხევადი და პასტისებული რძის პროდუქტები, რომლებიც ძროხის მოუხდელი რძისგანაა დამზადებული. რძე (სტერილიზებული, ვიტამინიზირებული, “მილკოვითი” და სხვა), რძემქავა პროდუქტები (“საბავშვო კეფირი”, ბიოლაქტი), ხაჭო (“საბავშვო ხაჭო”, სუბლიმირებული ხაჭო და სხვა), ეს პროდუქტები ერთ წლამდე ბავშვებისა და 1-დან 3 წლამდე ბავშვთა კვებაში დამატებითი კვების სახით გამოიყენება. ამ პროდუქტების საკვები ღირებულების დახასიათებისას განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა მათში ცილისა და ცხიმის შემცველობას სტანდარტიზაციას. თხიერი რძემქავა პროდუქტების მქავიანობა არ უნდა აღემატებოდეს $70-100^{\circ}$ T, პასტისებურებისა – 150° T.

11. მარცვლეულის საფუძველზე დამზადებული დამატებითი პროდუქტები – ამ პროდუქტებს მიეკუთვნება ფქვილი (სხვადასხვა ბურღულიდან) ბავშვთა და ღიეტური კვებისათვის, რძის მშრალი ფაფები, აგრეთვე სპეციალიზირებული ხსალი ნამცხვარი და მაკარონის ნაწარმი ბავშვთა კვებისათვის.

12. 4,5-დან 5 თვემდე ბავშვის რაციონში ბურღულის კომპონენტი შეყავთ, როგორც ენერგიისა და აგრეთვე ახალი ნახშირწყლების (სახამებელი, საკვები ბოჭკოები, მარცვლეული ცილის, მოგიერთი ვიტამინისა და მინერალური მარილების) დამატებითი წყარო. დამატებითი კვების მარცვლეული პროდუქტები, საერთაშორისო სტანდარტების თანახმად გამდიდრებული უნდა იყოს კალციუმით, რკინითა და ძირითადი ვიტამინებით. ამ პროდუქტების გამოშვების ყველაზე თანამედროვე ფორმა სწრაფადხსნადი (ინსტანტური) ფქვილი და მშრალი ფაფები, რომელთაგან მზა კერძების (რძის ფაფები) მოსამზადებლად არ არის საჭირო ხარშვა. ცალკე თავად წარმოდგენილი პროდუქტების ეს ჯგუფი ხასიათდება მიკრობიოლოგიური ნორმატივებისადმი უფრო მაკარი მოთხოვნებით, ვიდრე ის ფაფები, რომელიც ხარშვას საჭიროებენ.

მარცვლეულისა და რძე-მარცვლეულის საფუძველზე დამზადებული დამატებითი კვების პროდუქტების უსაფრთხოება განისაზღვრება ძირითადი, საწყისი ნელლეულის (ბურღულეული და ფქვილი, აგრეთვე რძე) უსაფრთხოებით. მარცვლეულის საფუძველზე დამზადებული ბკპ-ის წარმოებისათვის, სპეციალურად აღრეული ასაკის ბავშვებისათვის განკუთვნილ ბურღულსა და ფქვილს იყენებენ, რაც შესაბამისი სსგ-ითაა დადგენილი. მათი გამდიდრება შეიძლება ასევე, შაქრით, დექსტრინმალტოზით, თაფლით, მცენარეული ზეთებით და ნატურალური არომატიზატორებით (ვანილინი, ხილისა და ბოსტნეულის მშრალი ფხვნილები).

13. ხილბოსტნეულის საფუძველზე დამზადებული დამატებითი კვების პროდუქტები – მათ მიეკუთვნება: ხილის, კენკრის, ბოსტნეულის კონსერვები, შერეული წვენები და პიურეები. ეს პროდუქტები დამატებითი კვებისათვის გამოიყენება (როგორც წესი, პირველი), 3-4 თვიდან. ამ პროდუქტების საკვები ღირებულება მათში ადვილად შეთავსებადი ნახშირწყლების, მინერალური მარილების (კალიუმის, რკინის), C, P ვიტამინების (ბიოფლავონოიდების, (ბეტა-კაროტინის), საკვები ბოჭკოების შემცველობით განისაზღვრება. ასევე მნიშვნელოვანი მაჩვენებელია საერთო მჟავიანობა, რომელიც 0,8% არ უნდა აღემატებოდეს და კონსერვების დაქუცმაცების ხარისხს (ჰომოგენიზებული, წვრილად დაქუცმაცებული, მსხვილად დაქუცმაცებული). ამ ჯგუფში, მითითებულ პროდუქტებთან ერთად, შედის კომბინირებული – ბოსტნეულისა, მარცვლეულისა და ხორცის კონსერვები, ასევე საზღვარგარეთ ფართოდ გავრცელებული ბოსტნეულის, მარცვლეულისა და თევზის კონსერვები. ამ კონსერვების საკვები ღირებულება გაზრდილია რამოდენიმე ჯგუფის პროდუქტების შეთავსებით – ხორცი (თევზი), ბოსტნეული და მარცვლეული, რომლებიც ერთმანეთს ავსებენ ნუტრიენტების ნაკრებით.

14. ხილ-ბოსტნეულის კონსერვების უსაფრთხოება ძირითადად განისაზღვრება საწყისი ნელლეულის, პირველ რიგში, ხილის, ბოსტნეულის და ასევე დამატებითი კომპონენტების უსაფრთხოებით.

15. ხორცის საფუძველზე დამზადებული დამატებითი კვების პროდუქტები – მათ მიეკუთვნება საქონლის ხორცზე დამზადებული კონსერვები, ღორისა და ცხენის სუბპროდუქტების დამატებით, ფრინველის ხორცის კონსერვები. ისინი გამოიყენება 7-8 თვის და უფრო პატარა ასაკის ბავშვთა კვებაში. კონსერვების საკვები ღირებულება მათში მაღალი ბიოლოგიური ღირებულების ცილებით, ცხიმებით, A, B₁, B₂, B₆, B₁₂ ვიტამინებით, რკინით განისაზღვრება.

16. თევზის საფუძველზე დამზადებული დამატებითი კვების პროდუქტები – მათ მიეკუთვნება თევზის კონსერვები ბავშვთა კვებისათვის. ისინი 8-9 თვის ბავშვთა საკვებად გამოიყენება კვირაში 1-2 ჯერ. თევზის კონსერვების საკვები ღირებულება განისაზღვრება მათში მაღალი ბიოლოგიური ღირებულების ცილების, ცხიმების (აღამიანის კვებაში დეფიციტური (W-3 ცხიმოვანი მჟავების შემცველი), B₁, B₆, B₁₂ ვიტამინების, რკინის ბოგიერთი მიკროელემენტების შემცველობით.

17. პროდუქტები სკოლამდელი და სასკოლო ასაკის ბავშვებისათვის – ძირითადად გამომწულია, ორგანიზებული კვებისათვის. შესაბამის დაწესებულებებში, ამასთან ერთად, მათი გამოყენება შესაძლებელია სახლის პირობებშიც. ცხოვრების არახელსაყრელ სოციალურ-ეკონომიკური და ეკოლოგიური პირობები ნუტრიენტების, მინერალური მარილებისა და მიკროელემენტების დეფიციტს განაპირობებს, ამის თავიდან ასაცილებლად, კვების რაციონალიზაციის გზით, ბავშვებისა და მოზრდილებისათვის მაღალი ბიოლოგიური და საკვები ღირებულების სპეციალიზებული

პროდუქტები გამოიყენება.

18. წინამდებარე დოკუმენტებში წარმოდგენილია მოთხოვნები სკოლამდელ და ასკოლო ასაკის ბავშვთა კვების სპეციალიზებულ ხორცისა და მარცვლეულის საფუძველზე დამზადებული კვების პროდუქტების 2 ჯგუფისადმი.

19. ბავშვთა სამკურნალო კვების პროდუქტების საკვები ღირებულება განისაზღვრება ორი ნიშნით:

ა) პირველი, მიღებული საკვები ნივთიერებები და ენერჯია ბავშვთა ძირითად ფიზიოლოგიურ მოთხოვნებს უნდა შეესაბამებოდეს. ეს მოთხოვნები საერთოა, როგორც ჯანმრთელი ისე ავადმყოფი ბავშვების კვების პროდუქტებისათვის. ეს პროდუქტები დაწვრილებითაა განხილული წინამდებარე თავში.

ბ) მეორე, პროდუქტების სამკურნალო მოქმედების ეფექტურობა, რომელიც განისაზღვრება ან ელიმინაციით, ან პირიქით, ყოველი კონკრეტული დაავადების დროს, პროდუქტის გამდიდრებით ამა თუ იმ საკვები ნივთიერებებით მათი მიზნობრივი დანიშნულების მეტაბოლიური დარღვევების შესაბამისად.

20. ბავშვთა კვების პროდუქტების ხარისხის მაჩვენებელთა რიცხვს მიეკუთვნება მაკრო და მიკრო ნუტრიენტების შემცველობა, რომლებმაც პროდუქტის კვების ძირითად წყაროდ გამოყენებისას (მაგ. პროდუქტები დენაკლული ბავშვებისათვის, საკვებზე ალერგიით) მაქსიმალურად უნდა უზრუნველყონ ბავშვის მოთხოვნილება. სამკურნალო კვების პროდუქტებისათვის, რომელთა შემადგენლობა მოდიფიცირებულია დიეტოთერაპიის პათოგენეტიკური პრინციპების შესაბამისად, ხარისხის კრიტერიუმი შეიძლება იყოს რიგი კომპონენტების ელიმინაციის ხარისხი (მაგ. ცუდი აღსორბების სინდრომით დაავადებული ბავშვებისათვის პროდუქტებიდან ლაქტობის მოშორება, კვებითი ალერგიით დაავადებული ბავშვებისათვის კვების პროდუქტებიდან ალერგენების მოცილება და სხვა). გარდა ამისა, ძირითადი მაჩვენებლების რიცხვს მიეკუთვნება უსაფრთხოების მაჩვენებლები. მ.შ. მიკრობიოლოგიური ნორმატივები.

21. ქალის რძის შემცველებში ამინომჟავების, ცხიმოვანი მჟავების, ვიტამინების, მინერალური მარილებისა და მიკროელემენტების, ასევე ბავშვთა კვების სხვა სპეციალიზირებული პროდუქტებში ვიტამინების, მინერალური მარილების და მიკროელემენტების შემცველობის კონკრული აუცილებელია ჩაგარდეს სრულად ახალი პროდუქტების შემუშავებისას და წარმოებაში ჩაშვებისას, საცდელი პარტიის გამოშვების პერიოდში. შემდგომში ამ ნუტრიენტების კონკრეტული პირობები რეგლამენტირდება ნორმატიულ დოკუმენტაციაში, რომელიც მტკიცდება დადგენილი წესით.

დანართი 7
(სავალდებულო)

XV. ბავშვთა კვების სამკურნალო კვების პროდუქტების და მათი კომპონენტების მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები

ცხრილი პ.8.1.

1. მიკრობიოლოგიური ნორმატივები მშრალი რძის პროდუქტებისათვის

პროდუქტის	ბავშვთა ასაკი	დამუშავება	მაფან მრ	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ ღაიშვება	

დასახელება	მონზონების წინ	კწე/სმ 3 (გ), არა უმეტეს								
			ნჩჯბ (კოლი-ფორმები)	E. coli	პათოგენები, მ.შ.სა ლმო ნელუბი	S.aureus	B/cereus	ობის სოკოები კწე/გ არა უმეტეს	საფუარის სოკოები კწე/გ არა უმეტეს	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----

1. მშრალი რძის პროდუქტები

1.1. „დეტოლ აქტი“ დაბადების პირველი დღეებიდან 1 წლამდე აღდგენა 370C-ტემპურაგურაზე 2000 1,0 10,0 100,0 10,0 100 50 10

1.2. „დეტოლ აქტი“ გამდიდრებული რკინის პრეპარატით” — — 2000 1,0 10,0 100,0 10,0 100 50 10

1.3. აისტენოკი“ დაბადების პირველი დღეებიდან 1 თვემდე — — 3000 1,0 10,0 100,0 10,0 100 50 10

1.4. „ალესია“ — — 3000 1,0 10,0 100,0 10,0 100 50 10

“											
1.5.	2	___	2000	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10	
„სოლნი შკო“	თვიდან										
1.6.	„ნო ვ ოლაქტი “-1	დაბადების პირველი დღეები დან 3 თვემდე	___	3000	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10
1.7.	„ნოვო ლ აქტი -MM“	დღენაკ ლული ბავშვე -ბი-სათვის დაბადების პირველი დღეები	აღდგენა 370C- ტემპერატურ აზე	3000	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10
1.8.	„მალიუ ტკა“	დაბადების პირველი დღეები 2 თვემდე	მიჰყავთ ლული ლამდე	25.000	1,0	—	50,0	1,0	200	100	50
1.9.	„ნოვო ლაქტი- 2“	3 თვიდან 1 წლამდე	აღდგენა 370C- ტემპერატურ აზე	15.000	1,0	—	50,0	1,0	200	100	50
1.10.	„მალიში ბრინჯის ფქვილი“	2 თვიდან ლა უფროსი ასაკისა	მიჰყავთ ლული- ლამდე	25.000	1,0	—	50,0	1,0	200	100	50
1.11.	„მალიში“ წიწობ ურას ფქვი	___	___	25.000	1,0	—	50,0	1,0	200	100	50

ლით 1.12. „მალი ში“ ქუმელ ი თან შერიის ფქვილ ი თ 1.13. საბავშვ ვიტამი ნიმბუ- ლი მშრალ ი რბე	4	___	___	25.000	1,0	___	50,0	1,0	200	100	50
თვიდან	___	___	25.000	1,0	___	50,0	1,0	200	100	50	

**ცხრილი პ.8.2.
2. მიკრობიოლოგიური ნორმატივები მშრალი
რბემკავა პროდუქტებისათვის**

პროდუქტის დასახელება	ბავშვთა ასაკი	დამუშავება გამოყენების წინ	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				B/cereus კწე/გ არა უმეტეს	ობის სოკოები კწე/გ არა უმეტეს	საფუარის სოკოები კწე/გ არა უმეტეს	აცედოფილური ბაქტერიები კწე/გ არა უმეტეს	ბიფიდოპრობიოტიკები კწე/გ არა უმეტეს
			ნჩჯბ (კოლიფორმები)	E. coli	პათოგენური მ.შ. სალმონელა	S. aureus					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2. მშრალი რბემკავა პროდუქტები											
2.1. „როსტიკი“	დაბადების პირველი დღიდან 1 წლამდე	აღდგენა 37°C -ტემპურ რატურაზე	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10	1•10 ⁶	–
2.2. „როსტოკი“-1	___	___	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10	1•10 ⁶	–
2.3. „ბიფილოლაქტი“	___	___	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10	–	1•10 ⁶

2.4.	___	___	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10	1•10 ⁷	-
„ტონუსი											
2.5.	___	___	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10	1•10 ⁷	1•10 ⁷
„ტონუსი“-1					0						
2.6.„ბიფილაკი“*	___	___	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10	-	-
					0						

* პროლუქტი არ შეიცავს რძემჟავა ბაქტერიებს, მაგრამ ბიფილოგენური თვისებები გააჩნია; მეზოფილური აერობული მიკროორგანიზმებისა და ფაკულტატური ანაერობული მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა, კწე/გ _ 3000.

ცხრილი პ.8.3.

3. ბავშვთა კვების თხიერი და პასტისმაგვარი რძემჟავა პროლუქტების მიკრობიოლოგიური ნორმატივები

პროლუქტის დასახელება	აცილოფილური ბაქტერიები კწე/გ არა უმეტეს	მაფანმრ კწე/სმ3 (გ), არა უმეტეს	პროლუქტის მასა (გ), რომელშიაც დაუშვებელია			აცილოფილური ბაქტერიები კწე/გ არა უმეტეს	ბიფილ კწე/გ არა უმეტეს	რძემჟავა კწე/გ არა უმეტეს
			ნჩზ (კოლი-ფორმები)	პათოგენური მ.შ. სალმონელი	S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

3. სტერილური პროლუქტები მინის ბოთლებში და პაკეტებში
3.1.1. სტერილიზებული თხიერი პროლუქტი „მოლოჩკო“

1	2	3	4	5	6	7	8	9
3.1.2.	___	100	10,0	100,0	10,0	-	-	-

სტერილი ზებული ნარევი „მალიუტკ ა“								
3.1.3.	—	100	10,0	100,0	10,0	—	—	—
სტერილი ზებული პროდუქ ტი „ალესია“								
3.1.4.	1							
ადაპტირე ბული სტერილი ზებული ნარევი „ნოვოლა ქტი“-3	თვიდან	100	10,0	100,0	10,0	—	—	—
3.1.5.	8							
ვიტამინიზ ებული სტერილი ზული საბავშვო რძე	თვიდან	100	10,0	100,0	10,0	—	—	—
3.1.6.	2	500	10,0	100,0	10,0	—	—	—
სტერილი ზებული ნაღები „დეტსკოე“	წლიდან							
3.2. პასტერიზ ებული პროდუქტ ები								
3.2.1.	6	3000	1,0	50,0	10,0	—	—	—
სასმელი „ისტრინს კი“-2	თვიდან							
3.2.2.	6	3000	1,0	50,0	10,0	—	—	—
სასმელი „იაბლონ კა“	თვიდან							
3.2.3.	1	10.000	1,0	50,0	10,0	—	—	—
სასმელი „ტოტოშ კა“	წლიდან							
3.2.4.	6	50.000	1,0	50,0	—	—	—	—
პასტერიზ ებული რძე „დეტსკოე“	თვიდან							

3.3. რძემკვა პროდუქ ტები									
3.3.1. აცილოფი ლური ნარევი „მალიუტკ ა“	დაბადებ ის პირვე ლი დღეები დან 6 თვემდე	—	3,0	50,0	10,0	1•10 ⁷	—	—	
3.3.2. „ბიფილი ნი“	დაბადე ბის პირვე ლი დღეები დან	—	3,0	50,0	10,0	—	1•10 ⁶	—	
3.3.3. ადაპტირე ბული „ბიოლა ქტი“	—	—	3,0	50,0	10,0	—	—	1•10 ⁹	
3.3.4. ადაპტირე ბული „ბიოლაქ ტი“ ლიმო- ციმით	—	—	3,0	50,0	10,0	—	—	1•10 ⁸	
3.3.5. რძიანი ნარევი „კრუმე ჩკა“	—	—	3,0	50,0	10,0	1•10 ⁷	—	—	
3.3.6. თხიერი პროდუქ ტი „რძემკ ვა“	მესამე თვიდან	—	3,0	50,0	10,0	1•10 ⁷	1•10 ⁷	—	
3.3.7. რძემკვა თხიერი პროდუქ ტი „აცი დომილი“	—	—	3,0	50,0	10,0	1•10 ⁷	—	—	
3.3.8. რძემკვა თხიერი პროდუქ ტი „ბიფი მილი“	—	—	3,0	50,0	10,0	—	1•10 ⁷	—	
3.3.9. საბავშვო კეფირი	6 თვიდან	—	3,0	50,0	10,0	მიკროსკოპული პრეპარატი			

3.3.10.	1	—	3,0	50,0	1,0	—	—	1•10 ⁶
„ბიოლაქტი“	წლიდან							
3.3.11.	—	—	3,0	50,0	1,0	—	—	1•10 ⁶
გამდიდრებული								
„ბიოლაქტი“								
3.3.12.	სკოლა-	—	1,0	50,0	1,0	—	—	1•10 ⁷
„დიუმოვო ჩკა“-1	დელი ასაკის ბავშვების							
3.3.13.	—	—	1,0	50,0	1,0	1•10 ⁷	1•10 ⁷	—
„დიუმოვო ოჩკა“-2								
3.3.14.	—	—	1,0	50,0	1,0	—	1•10 ⁷	1•10 ⁷
„დიუმოვო ოჩკა“-3								
3.3.15.	—	—	0,3	50,0	1,0	მიკროსკოპული პრეპარატი		
სასმელი „დეტსკი“								
3.3.16.	2	—	0,3	50,0	1,0	მიკროსკოპული პრეპარატი		
დაბალენერგეტიკული რძემჟავა პროდუქტი არომატიზაციის რეზინი (ან მათ გარეშე)	წლიდან							
3.4								
პასტისე ბური პროდუქტები**								
3.4.1.	დაბალე ბის პირველი დღეებიდან 1 წლამდე	—	3,0	50,0	10,0	1•10 ⁷	—	—
„პასტოლაქტი“								
3.4.2.	6 თვიდან	—	0,3	50,0	1,0	მიკროსკოპული პრეპარატი		
ხაჭო „დეტსკი“								
3.4.3.	—	—	0,3	50,0	1,0	მიკროსკოპული		

საჭო 3.5. დელოები	—	—	10,0	100,0	10,0	პრეპარატი მიკროსკოპული პრეპარატი
-------------------------	---	---	------	-------	------	--

* 6 თვიდან 3 წლამდე ასაკის ბავშვების საკვები პროდუქტები გამოყენების წინ მიჰყავთ დუღილამდე.

** მოცემულ პროდუქტებში დამატებით დგინდება ობის სოკოს რაოდენობა კწე/სმ3 (გ) არა უმეტეს 100-ისა.

ცხრილი პ. 8.4.

4. მიკრობიოლოგიური ნორმატივები ბავშვთა კვების სტერილიზებული თხიერი და რძემჟავა პროდუქტებისათვის, გამოქვეყნებული მრავალპროფილიანი სახეობის თ გიპის წარმოებებში და საამქროებში „ლიანოზის რძის კომბინატის“

პროდუქტების დასახელება	ბავშვთა ასაკი	მაფანმ რ კწე /სმ3 (მ)არა უმეტეს	პროდუქტების მასა, (სმ3,გ), რომლებშიც არ დაიშვება			აცილოფილური ბაქტერიები კწე/გ არა უმეტე	ბიფიდუმბაქტერიები კწე/გ არა უმეტეს	რძემჟავა კწე/გ არა უმეტეს
			ნჯბ (კოლიფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელები	S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

4.1.

სტერილიზებული პროდუქტები (უგტ-დამუშავება)*

4.1.1.

„ბები მილკი“

დაბადების პირველი დღიდან 1 წლამდე

პროდუქტი უნდა აკმაყოფილებდეს საწარმოო სტერილიზაციის მოთხოვნებს

4.1.2.

სტერილიზებული თხიერი პროდუქტი „მოლოჩკო“

— — — — — — — — —

1	2	3	4	5	ლი ფო რმ ები)	სალმ ონელ ები	8	9	10
---	---	---	---	---	----------------------------	---------------------	---	---	----

5.1. დიეტური პროდუქტები

5.1.1. დიეტური კალორიული (ენპიტი)	დამწვრობის დააგადებანი, ქირურგიული დააგადებანი	ადრეული და უფროსი ასაკის ბავშვებისათვის	მიჰყავთ დუდი ლამდე	25.000	0,3	50,0	1,0	100	50
5.1.2. დიეტური ცილოვანი (ენპიტი)	—	—	—	25.000	0,3	50,0	1,0	100	50
5.1.3. დიეტური დაბალკალორიული (ენპიტი)	ჭარბონიანი ბავშვები	—	—	25.000	0,3	50,0	1,0	100	50
5.1.4. ანემიის საწინააღმდეგო (ენპიტი)	—	—	—	25.000	0,3	50,0	1,0	100	50

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

5.1.5. ენპიტაცი-ლოფილური*	კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის დააგადება	1 წლის და უფროსი ასაკის ბავშვებისათვის	აღდგენა 40-45 ⁰ C-ისას	—	0,3	50,0	1,0	100	50
5.1.6. დიამოლი	დიაბეტი	ბავშვებისა და უფროსებისათვის	მიჰყავთ დუდი ლამდე	25.000	1,0	50,0	1,0	50	10
5.1.7. „ბელკოვიტი“	რადიაციით დაზარალებული ბავშვებისათვის	დაბადები პირველი თვიდან	მიჰყავთ დუდი ლამდე	25.000	1,0	50,0	1,0	100	50
5.1.8. მშრალი	ჭარბწონიანი	1 წლისა და	—	25.000	1,0	50,0	1,0	50	10

რძის დაბალც-ხი- მოვანი პრო-დუქტი	ბავშვებ ისათვის	უფროსი ასაკის ბავშვებ ისათვის							
5.1.9. ლაქტანალი	ალერ გია საკეებზე	დაბადებ ის პირ ველი თვი-დან 1 წლამდე	აღგე ნა 370C- ზე	2000	1,0	100,0	1,0	50	10
5.1.10. ფიგალაქტი	—	—	—	2000	1,0	100,0	1,0	50	10
5.1.11. დაბალლაქ- ტომური „მალიუტკა“	ლაქტომ ას გალაქტა	დაბადებ ის პირვე ლი დღე ები დან 2 თვემდე	მიჰყავ ღული ლამდე	25.000	1,0	100,0	1,0	100	50
5.1.12. დაბალლა- ქტომური რძე	—	პირველ ი წლიდან და მეტი ასაკის ბავშვებ ისათ ვის	—	25.000	1,0	50,0	1,0	100	50
5.1.13. ფენილაქტი	ამინომე აურ ნივთიე- რებათა ცვლის პა-თო- ლოგია თირკმე ლების დაავადე	დაბადებ პირვე ლი თვიდან	—	25.000	1,0	50,0	1,0	100	50
5.1.14. პექტომილი	რადიაცი ით გემო ქმე-დებ ითდაზა- რალე- ბულთა თვის	6 თვიდან	—	50.000	0,1	50,0	1,0	200	100
5.1.15. უნიპიგ	დამწვრ ობის დაავადე ბები, ქირურგ	ბავშვებ ისა და მოზ- რდილე ბისათვი	—	15.000	1,0	50,0	1,0	100	50

	იული დაავა დებები, ცელია კია	ს							
5.1.16. უნიპიტ-1	დამწერ ობისა დაავა- დებები, ქირურგ იული დაავადე ბები ცელიაკ ია	ბაგეშეებ ისა და მომ-რდ ი-ლდილ თათვის	მიჰყა ვთ დული ლამდე	15.000	1,0	50,0	1,0	100	50
5.1.17. უნიპიტ-2	—	—	—	15.000	1,0	50,0	1,0	100	50
5.2. დატაბლეტე ბული პროდუქცია	ვიტამი ნებით, მცენა- რეული ბოჭკო ებით და მინერა -ლულ ური								
5.2.1. დატაბლეტე ბული პროდუქტი „მორკოვი“**	მარი-ლ ებით რაციონ ის გამდი დრების და სამკურნ ალო	5 წლის ასაკის ბაგეშეი- სა და მომ-რდ ილთათ ვის	დღეში 3-5 აბი	5.000	0,1	25,0	—	200	50
5.2.2. პროდუქტი დატაბლეტე ბული „შიპოვნი კი“**	პროფი ლაქტი კის მიზნით	—	—	5000	0,1	25,0	—	200	50
5.2.3. პროდუქტი დატაბლეტე ბული „იაბლოკო“**	—	—	—	3000	0,1	25,0	—	100	50
5.2.4. პროდუქტი დატაბლეტე ული „არონია“**	—	—	—	3000	0,1	25,0	—	200	50
5.3.		3 წლის	აღღ						

პროდუქტი „ვიტა“ ხილ-კენ-კროვანი შემე-სებით**	—	და უფროსი ასაკის ბავშვებს ისათვის	ენა 40-450 ჩ-ზე	15.000	1,0	50,0	1,0	100	50
--	---	-----------------------------------	-----------------	--------	-----	------	-----	-----	----

* პროდუქტი შეიცავს 1•106 აციდოფილურ ბაქტერიებს 1გ-ში.

** პროდუქტში ნორმირდება B. cereus-სის რაოდენობა კწე/გ - არა უმეტეს 100 (პროდუქტისათვის „მორკოვი“, „ვიტა“ - არაუმეტეს 200).

0,1 გ პროდუქტი (გარდა პროდუქტი „ვიტასი“) მეზოფილურ სულფიტმარეუცირებელ კლოსტრიდიებს არ უნდა შეიცავდეს.

ცხრილი პ. 8.6.

6. მიკრობიოლოგიური ნორმატივები რძის მშრალი ფაფებისათვის

პროდუქტის დასახელება	ბავშვთა ასაკი	დამუშავება მოხმარების წინ	მაფა ნმრ კწე/სმ3 (გ) არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		ობის სოკოები კწე/გ არა უმეტეს	საფუარის სოკოები კწე/გ არა უმეტეს
				ნჩჯბ (კო-ლი ფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელები		
1	2	3	4	5	6	7	8

6.1. რძის ფაფები

6.1.1. ფაფა „მალიშკა“ ბრინჯის ფქვილით	დაბადების პირველი თვეიდან 1 წლამდე	მიჰყავთ დუღილამდე	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.2. ფაფა „მალიშკა“ წიწიბურას ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.3. ფაფა „მალიშკა“ ქუმლის ან შვრიის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.4. ფაფა „ბერნიშკო“	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100

ბრინჯის
ფქვილით

6.1.5. ფაფა „ბერნიშკო“ ქუმლის ან შვრის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.6. ფაფა „ბერნი-შკო“ გამლიდრებული რკინით, ქუმლით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.7. ფაფა „ბერნი-შკო“ გამ-ლიდრებული რკინით, ბრინჯის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.8. ფაფა „ნოვინკა“ ქუმლით ან შვრის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.9. ფაფა „ნოვინკა“ ბრინჯის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.10. ფაფა „ნოვინკა“ წიწიბურას ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.11. ფაფა „კოლობო-კი“ ქუმლის ან შვ-რის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.12. ფაფა „კოლობო-კი“ ბრინჯის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.13. ფაფა „კოლობოკი“ წიწიბურას ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.14. ფაფა „კოლოსო-კი“ წიწიბურას ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.15. ფაფა „კოლოსო-კი“	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100

ქუმლის ან
შე-რიის ფქვილით

6.1.16. ფაფა „იაღრი-შკო“ ბრინჯის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.17. ფაფა „იაღრიშკო“ წიწიბურას ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.18. ფაფა „იაღრიშკო“ ქუმელის ან შე-რიის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.19. ფაფა „კრუპინკა“ მანა-ნას ფქვილით	5 თვის ასაკი დან	დუღილი 5 წთ.	50.000	0,1	50,0	200	100
6.2. ფაფები „დეტსკოე“ (პექტინით)							
6.2.1. ფაფა „დეტსკოე“ რძიანი, ვაშლის პექტინით და წიწიბურას ფქვილით	6 თვიდან 1 წლამდე	მიჰყავთ დუღილამდე	50.000	0,1	50,0	200	100
6.2.2. ფაფა „დეტსკოე“ რძიანი, ვაშლის პექტინით და ბრინჯის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.2.3. ფაფა „დეტსკოე“ რძიანი, ვაშლის პექტინით და ქუმლის ან შე-რიის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.2.4. ფაფა „დეტსკოე“ რძიანი, ჭარხლის პექტინით და ბრინჯის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.2.5. ფაფა „დეტსკოე“ რძიანი, ჭარხლის პექტინით და წიწიბურას	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100

უქვილით 6.2.6. ფაფა „დეტს-კოე“ რძი-ა--ნი, პექტინით და ქუმლის ან შერის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.3. ფაფა „ბელორუსკაია“							
6.3.1. ფაფა „ბელორუსკაია“ მადის მომგვრელი	5 თვიდან	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.3.2. ფაფა „ბელორუსკაია“ რძე-ვაშლიანი	6 თვიდან	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.3.3. ფაფა „ბელორუსკაია“ რძე-გარგარიანი	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.3.4. ფაფა „ბელორუსკაია“ რძე-ატმინი	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.3.5. ფაფა „ბელორუსკაია“ რძე-ქლიაფიანი	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.3.6. ფაფა „ბელორუსკაია“ რძე-ალუჩიანი	8 თვიდან	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.3.7. ფაფა „ბელორუსკაია“ დიეტური	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.3.8. ხორბლეულის ნარევი „ოსობაია“	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.4. ფაფები „კრესტიანსკაია“							
6.4.1. ფაფა „კრესტიანსკაია“	სკოლამ დელი და სკოლის ასაკის ბავშვებ ისათვის	დუღილი 5-10 წუთი	50.000	0,1	25,0	200	100
6.4.2. ბრინჯის ფაფა „კრესტიანსკაია“	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100
6.4.3. წიწიბურას ფაფა „კრესტიანსკაია“	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100
6.4.4. შერის ფაფა „კრესტიანსკაია“	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100
6.5. მშრალი							

ფაფები მცენარეული ნელლე-ულისაგან მიღებული კრიოფხენილების გამოყენებით (ჭარხალი, სტაფილო, შაენაყოფა ცირცელი)								
6.5.1. ფაფა „ნიქეგოროლს- კაია“ წიწიბურას ფქვილით	1 წლის და უფროსი ასაკისა	—	50.000	0,1	25,0	200	100	
6.5.2. ფაფა „ნიქეგოროლსკაია შვრის ფქვილით ან ქუმელით	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100	
6.5.3. ფაფა „ნიქეგოროლ სკაია“ ბრინჯის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100	
6.5.4. რძე ბოსტნეულის ფაფა ბრინჯის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100	
6.5.5. რძე ბოსტნეულის ფაფა წიწიბურას ფქვილით	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100	
6.5.6. რძე ბოსტ-ნეულის ფაფა შვ-რის ფქვილით ან ქუმლით	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100	
6.5.7. ფაფა „რიაბინკა“ ბრინჯის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100	
6.5.8. ფაფა „რიაბინკა“ შვ-რის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100	
6.5.9. ფაფა „რიაბინკა“ ქუმლით	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100	
6.6. ფაფები „ვიტამინიზებული“								
6.6.1. ვიტამინიზებული ფაფა ხორბლის ქატოთი, წიწიბურას და პურის ფქვილით	რადიაცი ლი ზემო ქმედე ბის ტე-რი- ტორიის ზონაში	—	50.000	0,1	25,0	200	100	
6.6.2.	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100	

ვიტამინიზებული
ფაფა ხორბლის
ქატო-თი,
წიწიბურას და
ბრინჯის
ფქვილით

6.6.3. ვიტამინი-ზებული ფაფა ხორბლის ქატოთი და ბრინ-ჯის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100
6.6.4. ვიტამინი-ზებული ფაფა ხორბლის ქა-ტოთი და წიწი-ბურას ფქვილით	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100
6.6.5. ვიტამინი-ზებული ფაფა ხორბლის ქატოთი და ქუმელით	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100
6.6.6. ვიტამინი-ზებული ფაფა ხორბლის ქა-ტოთი და შე-რიის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100

ცხრილი 8.7.

7. მიკრობიოლოგიური ნორმატივები მშრალი ბიოლოგიურად
აქტიური დანამატებისათვის (ბად)

პროდუქტის დასახელება	ბავშვე ის ასაკი	დამუშავე ბა მოხმა- რების წინ	მაფამნ მრ კწე/სმ 3 (გ), არა უმეტე ს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			B. cau reu s კწე / გ არ ა უმე ტეს	ბიფი- ლუმ ბაქტე რიები კწე/ გ არა უმე ტეს
				ნჯბ (კოლი- ფორმუ ლი)	პათოგე მ.შ. სალმო ნე-ლები	S. aur eus		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7. რძიანი დანამა-ტები	დაბად პირვე	თერმული დამუშავე						

მშრალი ბიოლოგიურად აქტიური	ლი დლი დან 1 წლამ დე	ბის გარეშე							
7.1. ლიმოციმით	—	—	500	1,0	5,0	1,0	50	—	
7.2. ბიფილობაქტე- რით (ბალი - 1ბ)	—	—	—	1,0	5,0	1,0	50	1•10 ⁷	
7.3. ლიმოციმით და ბიფილობაქტე- რით (ბალი - 2)	—	—	—	1,0	5,0	1,0	50	1•10 ⁷	
7.4. იმუნოგლობუ- ლი ნით (ბალი - იგლ)	—	—	500	1,0	5,0	1,0	50	—	

ცხრილი პ. 8.8.

8. ფესმძიმე ქალებისა და მეძუძური დედების კვების კორექციისათვის საჭირო მშრალი რძის პროდუქტების მიკრობიოლოგიური ნორმატივები

პროდუქტის დასახელება	პროდუქტის დასახელება	დამუშავება მონების წინ	მაფანმრკწე/სმპ(გ), არაუმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				ობის სოკოები კწე/ გ არაუმეტეს	საფუარის სოკოები კწე/ გ არაუმეტეს
				ნჯბ (კოლი-ფორმები)	პათოგენები, მ.შ. სალმონელა	S. aureus	B. Cereus		
8.1. გალაკტონ-1	ფესმძიმე ქალის ბის კვებისათვის	აღგენა 40-450C-ზე	25.000	1,0	50,0	1,0	—	100	50

8. პროდუქტი
ბი
ფეს-მძიმე
ქალებისა
და
მეძუძური
დედებისა
თვის
8.1. გალაკ
ტონ-1

8.2. გალაკტონ-2	ფეხმძი მელე ბისათვის, რომლებსაც დამატებული ესაჭიროებათ	___	25.000	1,0	50,0	1,0	—	100	50
8.3. გალაკტონ-3	მეძუძური დედებისათვის	___	25.000	1,0	50,0	1,0	—	100	50
8.4. გალაკტონ-4*	მეძუძური დედების, რომელთა ბაფშეებს კვებაზე აქვთ ალერგია	___	—	1,0	50,0	1,0	100	100	50

* 1გ. პროლუქტი შეიცავს $1 \cdot 10^5$ აციდოფილურ ბაქტერიებს

ცხრილი პ.8.9.

9. ბავშვთა კვების პროდუქტების წარმოებაში გამოყენებული კომპონენტების მიკრობიოლოგიური ნორმატივები

პროდუქტის დასახელება	მაფანმრ კწე/სმ3 (გ), არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ) რომელშიც არ დაიშვება			ობის სოკობი კწე/ გ არა უმეტეს	საფურის სოკობი კწე/ გ არა უმეტეს
		ნჯბ (კოლიფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელები	S. aureus		

1	2	3	4	5	6	7
9. ბავშვთა კვების წარმოებაში გამოყენებული კომპონენტები						
9.1. შრაგის ცილოვანი კონცენტრატი „ღიალაქტი“	10.000	1,0	25,0	1,0	50	10
9.2. ელექტროლიზის მეთოდით მიღებული დემინერალიზებული შრაგი (ცლ-ელ)*	10.000	1,0	25,0	1,0	50	10
9.3. ულტრაფილტრაციის მეთოდით მიღებული ცილოვანი შრაგის კონცენტრატი (კსბ-უფ)*	10.000	1,0	50,0	1,0	50	10
9.4. ულტრაფილტრაციის და ელექტროლიზის მეთოდით მიღებული ცილოვანი შრაგი კონცენტრატი (კსბ-უფ/ელ)*	10.000	1,0	25,0	1,0	50	10
9.5. ნახშირწყლოვან-ცილოვანი კონცენტრატი (უბკ-1, უბკ-2)*	10.000	1,0	50,0	1,0	50	10
9.6. რძის ცილოვანი კონცენტრატი (მბკ)*	10.000	1,0	50,0	1,0	50	10
9.7. ყველის შრაგისაგან მიღებული მშრალი ნახშირწყლოვან-ცილოვანი მოღული	25.000	1,0	25,0	1,0	50	10
9.8. ხაჭოს შრაგისაგან მიღებული მშრალი ნახშირწყლოვან-ცილოვანი მოღული	25.000	1,0	25,0	1,0	50	10
9.9. პარაკაზინური** კონცენტრატი თხიერი	–	3,0	25,0	1,0	50	50
9.10. პარაკაზინური**	–	1,0	25,0	1,0	50	50

კონცენტრატი მშრალი							
9.11. კაზეინი	10.000	1,0	25,0	1,0	50	10	
მშრალი							
9.12. სოიოს	5.000	0,1	25,0	0,1	–	–	
იმოლირებული							
ცილა***							
9.13.	25.000	1,0	25,0	–	200	100	
ბურღულეული:							
ბრინჯი, წიწბურა,							
შვრია, ხორბალი,							
დაუმუშავებელი							
ქერის							
9.14. ფქვილი	50.000	0,1	25,0	–	100	100	
ბრინჯის,							
წიწბურას,							
შვრის, ხორბლის,							
დაუმუშავებელი							
ქერის							
9.15. ფქვილი	10.000	1,0	25,0	1,0	10	50	
ბრინჯის,							
წიწბურას,							
შვრის, ხორბლის,							
დამუშავებული							
ქერის							
9.16. მანანის	10.000	1,0	25,0	1,0	10	50	
ბურღული							
9.17. შვრის	10.000	1,0	25,0	1,0	10	50	
ქუმელი							
9.18. სიმინდის	5000	1,0	100,0	1,0	50	10	
მშრალი ბადაგი,							
იმპორტული							
9.19.	10.000	1,0	25,0	1,0	100	50	
დაბალშაქრიანი							
ბადაგის ფქვილი							
9.20.	10.000	1,0	25,0	–	100	50	
ნახშირწყლოვანი							
კომპონენტი,							
მიღებული							
სახამებლის							
ფერ--მენტაციული							
ჰიდრო-ლიზით							
9.21. ძირტკილას	10.000	1,0	25,0	–	50	50	
ექს-ტრაქტი							
ბავშვთა							
კვებისათვის							
9.22. სახამებელი	10.000	1,0	25,0	–	50	10	
სიმინ-დისა ან							
კარტოფილისა							
უმაღლესი							
ხარისხის							
9.23. შაქრის	10.000	1,0	25,0	–	10	10	
ფხვნილი							
რაფინირებული							
9.24. რძის შაქარი	10.000	1,0	25,0	–	10	10	

რაფინირებული

9.25. ლაქტოზა საკვები მიღებული გაფრქვეული შრობით	10.000	1,0	25,0	1,0	100	10
9.26. ლაქტოზას კონცენტრატი	5000	1,0	50,0	—	100	50
9.27. სიმინდის ზეთი რაფინირებული დემო-ლორირეუ ლი	100	1,0	25,0	—	20	დაუშვე ბელია
9.28. მგესუმზირის ზეთი რაფინირებული დემო-ლო-რირე ბული	500	1,0	25,0	—	100	დაუშვე ბელია
9.29. სოიოს ცხიმი	100	1,0	25,0	—	20	დაუშვე ბელია
9.30. რძის ცხიმი (გაღამდნარი)	100	1,0	25,0	1,0	100	დაუშვე ბელია
9.31. არემიქსი ვიტამინის	100	1,0	25,0	1,0	20	დაუშვე ბელია
9.32. მინერალური არემიქსი	10.000	1,0	25,0	1,0	50	50
9.33. პექტინი	10.000	0,1	25,0	—	100	100
9.34. მშრალი სისხლი	25.000	1,0	25,0	1,0	—	—
9.35. ნარევების „მალიუ-ტ-კის“ და „მალიშის“-სათვის მშრალი რძის ფუძე	15.000	1,0	25,0	1,0	50	10
9.36. ბაეშეთა პროდუქტებისათ ვის მშრალი რძის კომპონენტები						
9.36.1. უცხიმო მშრალი რძის კომპონენტები ბაეშეთა მშრალი პროდუქტებისათ ვის	15.000	0,3	25,0	1,0	50	10
9.36.2. მშრალი რძის კომპონენტი ბირგები-ლას ექსტრაქტით ბაეშეთა თხიერი პროდუქტებისა თვის	15.000	0,3	25,0	1,0	50	10
9.36.3. მშრალი რძის კომპონენტი ნახშირწყლოვანი- ცილოვანი	25.000	1,0	25,0	1,0	50	10

კონცენტრატით ბაჟშეთა თხიერი პროდუქტები- სათვის	9.36.4. მშრალი	25.000	1,0	25,0	1,0	50	10
რძის უცხიმო კომპონენტი ქიმიური დამუშავების გარეშე ბაჟშეთა მშრალი პროდუქტებისა თვის	9.37. მოუხდელი მშრალი რძე ბაჟშეთა კვებისათვის 2****	25.000	1,0	25,0	1,0	50	10
	9.38. მშრალი უცხიმო რძე****	25.000	1,0	25,0	1,0	50	10

* პროდუქტის დამზადებისას ნედლეულში შრატის ცილოვანი კონცენტრატების შეტანა შემდგომი თერმული დამუშავებით, დასაშვებია 25.000 კწე/გ-ისა.

** პარაკამეინის კონცენტრატებში მიკროსკოპული პრეპარატი შეიცავს რძემჟავა სტრუქტოკოკებს ან ჩხირებს.

*** სულფიგმარედუცირებელი მიკროორგანიზმები უნდა იყოს არაუმეტეს 10 კწე/გ-ისა.

**** მშრალი შერევით პროდუქტის დამზადებისას შემრევ დანადგარებში მშრალი მოუხდელი ან გაუცხიმოებული რძე უნდა შეიცავდეს მეზოფილურ აერობულ და ფაკულტატურ ანაერობულ მიკროორგანიზმებს არა უმეტეს 3000 კწე/გ-ისა.

დანართი 8

(სავალდებულო)

XVI. საკვებდანამატების ნუსხა, რომელთა გამოყენება აკრძალულია საკვები პროდუქტების წარმოებისას

კოდი	საკვებ დანამატის დასახელება	ტექნოლოგიური ფუნქცია
1	2	3
		საღებავი
121	ციტრუსის წითელი -2 (CITRUS RED 2)	
123	ამარნტი (AMARANTH)	საღებავი
240	ფორმალდეჰიდი (FORMALDEHYDE)	საღებავი
924ა	კალიუმის ბრომატი (POTASSIUM BROMATE)	ფქვილისა და პური გამაუმჯობესებელი
924ბ	კალციუმის ბრომატი (CALCIUM BROMATE)	ფქვილისა და პური გამაუმჯობესებელი