

საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის

მინისტრის ბრძანება №301/ნ

2001 წლის 16 აგვისტო

ქ. თბილისი

სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ

მოსახლეობის ხარისხიანი და უსაფრთხო ნედლეულითა და კვების პროდუქტებით უზრუნველსაყოფად, სამომხმარებლო ბაზრის უხარისხო და ფალსიფიცირებული პროდუქციისაგან დასაცავად „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“ საქართველოს კანონის 70-ე მუხლის, „სურსათისა და თამბაქოს შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-6 მუხლის შესაბამისად, ვბრძანებ:

1. დამტკიცდეს სანიტარიულ-ჰიგიენური და ეპიდემიოლოგიური ნორმირების სახელმწიფო სისტემის ნორმატიული დოკუმენტი, სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების შესახებ – „ჰიგიენური მოთხოვნები სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი“ – სანიტარიული წესები და ნორმები (დანართი 1).
2. კონტროლი ბრძანების შესრულებაზე დაევალოს მინისტრის მოადგილეს ა. ზოიძეს.
3. ბრძანება ამოქმედდეს გამოქვეყნებისთანავე.

ა. ჯორბენაძე

დანართი № 1

ჰიგიენური მოთხოვნები სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი

სანიტარიული წესები და ნორმები

სანწყდან 2.3.2.00 -00

I. გამოყენების სფერო

1. წინამდებარე სანიტარიული წესები შემუშავებულია საქართველოს კანონების „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“, „მომხმარებელთა უფლებების დაცვის შესახებ“, „სურსათისა და თამბაქოს შესახებ“ შესაბამისად.
2. წინამდებარე სანიტარიული წესების მოთხოვნები ვრცელდება საკვები პროდუქციის დამუშავების ეტაპებზე და წარმოებაში პროდუქციის ახალი სახეობის ჩაშვების, მისი გადამუშავების, წარმოების, შენახვის, ტრანსპორტირების, შესყიდვის, ქვეყანაში შემოტანისა და რეალიზაციის დროს (შემდგომში – საკვები პროდუქციის მიმოქცევისას).

3. წინამდებარე სანიტარიული წესების დაცვა ევალებათ: 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 სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურსა (შემდგომში სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობა) და საუწყებო სანიტარიული ზედამხედველობის 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, დგინდება სპეციალური სანიტარული წესებითა და ნორმებით.

II. ნორმატიული დამოწმებები

1. წინამდებარე სანიტარიული 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 სანიტარიულ 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) საკვებდანამატები – ბუნებრივი ან სინთეზირებული ნივთიერებები, ნაერთები, რომლებიც გამიზნულად 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, ტრანსპორტირების, შენახვისა და რეალიზაციისას, გარეშე ზემოქმედებისაგან 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 განსაზღვრულია წინამდებარე და სხვა სანიტარიული 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 აკმაყოფილებს 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 გამოთავისუფლებული ენერგიის რაოდენობა (კკალ, კჯ);

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

ტ) 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 განსაზღვრება ორგანოლექტიკური, 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 მარეგლამენტებული 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, ტრანსპორტირებისა 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 საზოგადოებრივი კვების ორგანიზაციებში დამზადებულ 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 შეესაბამებოდეს 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 სანიტარიული წესების მოთხოვნების, ნორმატიული და ტექნიკური დოკუმენტაციის შესაბამისად.

13. დაფასოებულ 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 დიეტური 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 დიეტური კვების სპეციალიზებული პროდუქტებისათვის და სხვა პროდუქტებისათვის, რომლებიც მომხმარებლისათვის საჭიროებენ მათი მომზადების რეკომენდაციებს);

კ) რეკომენდაციები ბავშვთა სპეციალიზებული პროდუქტებისა და დიეტური კვების, აგრეთვე საკვებდანამატებისა და საკვებში ბიოლოგიურად აქტიური დანამატების გამოყენების შესახებ; საჭიროების შემთხვევაში კი მათი გამოყენების უკუჩვენებებიც.

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

15. საკვები პროდუქციის შენახვისა და ტრანსპორტირებისას უნდა სრულდებოდეს ღონისძიებები, მიმართული სანიტარიული წესების, ნორმებისა და ნორმატიული დოკუმენტაციის მოთხოვნებით გათვალისწინებული პროდუქციის ხარისხისა და უსაფრთხოების დაცვისათვის.

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

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

ა) ხარისხისა და უსაფრთხოების უზრუნველყოფის სფეროში სანიტარიულ 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 სანიტარიული წესებით გათვალისწინებულ მონაცემებს;

ვ) რომელთა იდენტიფიცირება შეუძლებელია.

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

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

20. საკვები პროდუქციის გამოყენების, უტილიზაციის 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, უტილიზაცია ან განადგურება ხორციელდება მათი მფლობელის ან ორგანიზაციის, ან ფიზიკური პირის მიერ, რომელსაც მფლობელი ხელშეკრულებით გადასცემს ამ სამუშაოების შესრულებას.

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

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

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

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

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

27. საკვები პროდუქციის ხარისხისა და უსაფრთხოების ჰიგიენური ნორმატივების დაცვას აკონტროლებენ ორგანიზაციები, რომლებსაც ევალებათ პროდუქციის მიმოქცევის უზრუნველყოფა.

28. საწარმოო კონტროლის ჩატარების 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 (გაზომვების) ჩატარება 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 დაშვებულია 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 დანართში-I

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 ორგანოლექტიკური თვისებები განისაზღვრება ცალკეული სახის პროდუქციისათვის დამახასიათებელი გემოს, სუნის, ფერის, კონსისტენციისა და გარეგანი ფორმის მაჩვენებლებით.

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

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

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

საკვები პროდუქციის ორგანოლექტიკური თვისებები არ უნდა გაუარესდეს მისი შენახვის, ტრანსპორტირებისა 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 გამოსაკვლავი 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 ტოქსიკური ელემენტების შემცველობის დასაშვები დონე წარედგინება ყველა სახის სასურსათო ნედლეულსა და საკვებ პროდუქტებს.

10. მიკოტოქსინების – აფლატოქსინ B₁-ს, დეზოქსინივალენოლის (ვომიტოქსინის), ზეარალენონის, T-2 ტოქსინის, პატულინის – შემცველობა რეგლამენტირდება მცენარეული წარმოშობის სასურსათო ნედლეულსა და საკვებ პროდუქტებში, აფლოტოქსინ M₁-ს – რძესა და რძის პროდუქტებში.

11. პრიორიტეტულ დამაბინძურებლებს წარმოადგენენ: მარცვლეული პროდუქტებისათვის – დეზოქსინივალენოლი; თხილებისა და ზეთოვანთა თესლებისათვის – აფლატოქსინი B₁, ხილისა და ბოსტნეულისათვის – პატულინი.

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 – ჰექსაქლორციკლოჰექსანი α,β,γ-იზომერები, დდტ და მისი მეტაბოლიტები. ზოგიერთ პროდუქტებში (თევზი, მარცვლეული) ნორმირდება ასევე შედარებით ხშირად განსასაზღვრავი პრიორიტეტული პესტიციდები: ვერცხლისწყალორგანული, 2,4-დ მჟავა, მისი მარილები და ეთერები.

14. სხვა პესტიციდები, მათ შორის, ფუმიგანტები, კონტროლირდება პროდუქტების თანმხლებ დოკუმენტაციაში 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, ტეტრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკები, ლევომიცეტინი; კვერცხსა და კვერცხის პროდუქტებში – ბაციტრაცინი, ტეტრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკები, სტრეპტომიცინი, ლევომიცეტინი.

20. ჰორმონალური პრეპარატების, აგრეთვე ანტიბიოტიკების შემცველობა, რომლებიც არ არის მითითებული პ.5.5.4.1-ში და ვეტერინარული 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 ვეტერინალური პრეპარატების შემცველობის მაქსიმალური ნარჩენი დონეებით. აუცილებლობის შემთხვევაში არბიტრაჟული წესით ხორციელდება როგორც სამამულო, ასევე იმპორტირებული ხორცისა და რძის პროდუქტების ანალიტიკური კონტროლი.

21. დაუშვებელია მეცხოველეობის ნედლეულის წარმოებისას ცხოველთა საკვების დანამატების, ვეტერინარული 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 დიეტური კვებისთვის განკუთვნილ სასურსათო ნედლეულსა და საკვებ პროდუქტებში.

24. სასურსათო ნედლეულსა და საკვებ პროდუქტებში ნორმირდება აზოტშემცველი ნაერთები: ჰისტამინი – ორაგულისა და სკუმბრიას (მათ შორის, თინუსის ჯგუფის) ოჯახის თევზში; ნიტრატები – ხილ-ბოსტნეულის პროდუქციაში; – ნიტროზამინები – თევზში, ხორცში და მათი გადამუშავების პროდუქტებში; პრიორიტეტულ პროდუქტებს რომლებიც ხასიათდება ნიტროზამინების შედარებით მაღალი სიხშირისა და შემცველობის დონით, წარმოადგენს თევზისა და ხორცის შებოლილი ნაწარმი და ლუდის სახარში ქერის ალაო.

25. შინაგანი დასხივების შეზღუდვის 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 ნედლეულსა და საკვებ პროდუქტებში არ დაიშვება ადამიანისა და ცხოველების ინფექციური დაავადებების გამომწვევი პათოგენური მიკროორგანიზმებისა და პარაზიტული ორგანიზმების არსებობა.

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

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

31. ხორცსა და ხორცის პროდუქტებში დაუშვებელია ტრიქინელას და ფინების (ცისტიცერკების) ლარვის არსებობა.

32. თუ ხორცის 40 სმ²-ზე აღმოჩნდება არა უმეტეს 3-4 ფინისა, ვეტერინარულ-სანიტარიული 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 მატლების არსებობა.

34. დაუშვებელია ახალ და ახლად გაყინულ სუფრის მწვანილეულში, ბოსტნეულში, ხილში და კენკროვანებში ჰელმინთების კვერცხების, მატლებისა 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 ტარდება დადგენილი წესით აკრედიტებულ ლაბორატორიებში (ცენტრებში).

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

ა) სანიტარიულ-მაჩვენებლები, რომლებსაც მიეკუთვნება მეზოფილური 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 რეგლამენტირება 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 კოლონიაწარმომქმნელი 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 25გ პროდუქტში; კონტროლდება ეპიდემიოლოგიური არაკეთილსაიმედოობის დროს.

41. ანალიზის არადამაკმაყოფილებელი 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 მოთხოვნილებები 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 სამი 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 მოთხოვნილებებს საკვებ ნივთიერებებსა და ენერგიაზე, შეესაბამებოდეს ბავშვის საჭმლის მომნელებელი ორგანოების ფუნქციურ მდგომარეობას, აგრეთვე უნდა გამორიცხავდეს 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 საკვებდანამატებს, რომელთა გამოყენება აკრძალულია მე-8 დანართის შესაბამისად.

52. საკვებდანამატების 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 დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია	0,5 0,1 0,05 0,03 5,0 70,0	
		ანტიბიოტიკები:*		გარეული ცხოველების გარდა
		ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	<0,01
		ტეტრაციკლინის	დაუშვებელია	<0,01ერთ/გ

		ჯგუფი გრიზინი	დაუმეგებელია	<0,5 ერთ/გ
		ბაციტრაცინი	დაუმეგებელია	<0,02 ერთ/გ
		ნიტროზამინები:		
		ნდმა და ნდეა ჯამი	0,002	
		პესტიციდები:		
		ჰექსაქლორცი-კლოჰექსანი (α,β,φ – იზომერები)	0,1	
		დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,1	
		რადიონუკლი-დები:	160	
		ცეზიუმი-137	250	
			320	
			160	
		სტრონციუმი-90	50	
			80	
			100	
			200	

ბკ/კგ, უძვლო ხორცი იგივე, ირმის უძვლო ხორცი იგივე, გარეული ცხოველის ხორცი უძვლო იგივე, ძვლები (ყველა სახის) ბკ/კგ, უძვლო ხორცი იგივე, ირმის უძვლო ხორცი იგივე, გარეული ცხოველის უძვლო ხორცი იგივე, ძვლები (ყველა სახის)

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/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 ყველა სახეობა):				
	-ახლად დაკლული ხორცი გადა				სინჯის აღება ღრმა

	ნაკვეთში (ნახევარფეშხო, მეოთხედი)	10	1,0	25	ფენებიდან
	-გაცივებული და ძლიერ გაცივე- ბული ხორცი ნაჭრებად	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	ოვივე
6.1.1.2.	ხორცი გაყინული (საკლავი ცხოველების ყველა სახეობა):				
	-ხორცი გადანაკვეთებში (ნახევარფეშხო, მეოთხედი)	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	ოვივე
	-განძარღვული ხორცი გადანაკვეთებში (საქონლის, ღორის, ცხვრის)	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	ოვივე
	- ხორცის მასა, მიღებული საკლავი ცხოველების ძვლებისა	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	ოვივე
	-ხორცისაგან გამოცალკევების შემდეგ.	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	ოვივე
6.1.1.3.	ხორცის ნახევარფაბრი- კატები ნატურალური (გაცივებული, გაყინული).	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	
6.1.1.4.	ნახევარფაბრიკა- ტები დაკეპილი ხორცისა (გაცივებული, გაყინული):				
	- საქონლის ხორცის ფარში	$5 \cdot 10^3_1$	0,0001	25	
	- ნახევარფაბრი- კატები ცომში	$1 \cdot 10^6$	0,0001	25	
	-ხორცის ნახევარფაბრი- კატები რესტრუქტურირე ბული: -დედაქალაქური ტიპისა	$1 \cdot 10^6$	0,001	25	სულფიტმა- რედუცირებე- ლი კლოს- ტრიდი ები 0,01გ-ში არ დაიშვება
	- საქონლის	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	ოვივე

	ხორცის ტიპისა				
	- განსაკუთრებული ტიპისა	5·10 ⁶	0,0001	25	ოგოვე

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
6.1.2.	საკლავი ცხოველების სუბპროდუქტები, გაცივებული, გაყინული (ღვიძლი, თირკმელი, ენა, ტვინი, გული, საკვები სისხლი და სხვ.)	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,6	
			1,0	თირკმელები
		დარიშხანი	1,0	
		კადმიუმი	0,3	
			1,0	თირკმელები
		ვერცხლისწყალი	0,1 0,2	თირკმელები
		ნიტროზამინები, ანტიბიოტიკები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები	3.6.1.1. მიხედვით	

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანძრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი-ფორმები)	სულფიტმა-რედუცირებელი კლოსტრიდიები	პათოგენები, მ.შ. საღმონელები	
1	2	3	4	5	6	7
6.1.2.1.	საკლავი ცხოველებისა, სუბპროდუქტები გაცივებული, გაყინული (ღვიძლი, თირკმელები, ენა, ტვინი, გული)	-	-	-	25	
6.1.2.2.	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 საკლავი ცხოველების უმი ქონი (გაცივებული, გაყინული). ღორის სუთი გაცივებული, გაყინული, დამარილებუ- ლი, შებოლილი.	იხ. განყოფილება „ზეთის ნედლეული და ცხიმოვანი პრო- დუქტები“ პ.6.7.4.		
6.1.4.	ძებვეულის ნაწარმი,** დამზადებული, კულინარული ნაწარმი ხორცისაგან	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლის- წყალი სპილენძი თუთია	0,5 0,1 0,05 0,03 5,0 70,0	
		ნიტროზამინები:		
		ნდმა-ს და ნდეა-ს ჯამი	0,002 0,004	შებოლილი პროდუქტებისათვის
		ბენზ(ა)პირენი	0,001	შებოლილი პროდუქტ- ბისათვის

		ანტიბიოტიკები, პ ესტიციდები და რადიო ნუკლიდები	პ.6.1.1. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
--	--	---	-------------------	-----------------------------------

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმ რ.კწე/გ. არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლიფო- რმები)	სულფიტმარედუ- ცირებელი კლოსტრიდიები	S. aureus	პათოგენები, მ.შ. სალმონელა	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.4.1.	ძებვეული უმად შებოლილი და საკლავი ცხოველების ხორცის უმად შებოლილი ნაწარმი	–	0,1	0,01	1,0	25	
6.1.4.2.	ძებვეული ნახევრად შებოლილი	–	1,0	0,01	1,0	25	
6.1.4.3.	ძებვეული მოხარშულ- შებოლილი	–	1,0	0,01	1,0	25	
6.1.4.4.	ძებვეულის ნაწარმი უმად შებოლილი, მოხარშულ- შებოლილი, ნახევრად შებოლილი, დაჭრილი და ვაკუუმქვეშ შეფუთული პოლიმერულ აფსკებში	–	1,0	0,1	1,0	25	

6.1.4.5.	ძებვეულის ნაწარმი მოხარშული (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 მოხარშული ანტი- მიკრო ბული და არომატული დანამატებით, მ.შ. დელიკატესი	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–	25	
6.1.4.7.	ძებვეულის ნაწარმი მოხარშუ- 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 მოხარშული						
	პროდუქტე- ბი: – ბარკლე ბი, რულეტე ბი საქონ ლისა და ღორის ხორცის, დაპრესილი ხორცი საქონლისა და ღორის, შაშხი გარსში	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–	25	
	– ბეკონი დაპრესილი, ღორის თავების ხორცი დაპრესილი	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–	25	
	– ცხვრის ხორცი ფორმებში	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–	25	
6.1.4.9.	შებოლილ- მოხარშული პროდუქტები საქონლისა და ღორის ხორცისაგან:						

	– ბარკლები, რულეტები, ზურგის, მკერდის						
	ნაჭრები, კისრის ნაჭრები, ღორის ზურგიელი გარსში	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–	25	
	– ლოყების ჩამონაჭრე ბი (ბაკები)	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,01	–	25	
6.1.4.10.	პროდუქტები შებოლილ- შებრაწული	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–	25	
6.1.4.11.	პროდუქტები მოხარშული და შებრაწული, შებოლილ- შებრაწული, დაჭრილი და ვაკუუმქვეშ შეფუთული	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–	25	
6.1.4.12.	ხორცის სწრაფად გაცინული მზა კერძები:						
	– საქონლის, ღორის და ცხვრის ხორცის საულუფე ნაჭრებისაგან (საწებლების გარეშე) დამზადებული შემწვარი, მოხარშული	$1 \cdot 10^4$	0,01	–	0,1	25	ენტერო კოკები არა უმეტეს $1 \cdot 10^3$ კწე/გ ენტეროკოკები არა უმეტეს $2 \cdot 10^3$ კწე/გ
	– საქონლის, ღორის და ცხვრის დაკეპილი ხორცისაგან საწებლებით; ბლინები ხორცის შიგთავსით და მისთ.	$2 \cdot 10^4$	0,01	–	0,1	25	

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, ლაზები, სისხლიანი ძეხვები)	ტოქსიკური ელემენტები	პ. 6.1.2. მიხედვით	
		ნიტროზამინები და ბენზ(ა)პირენი	პ. 6.1.4. მიხედვით	
		ანტიბიოტიკები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები	პ. 6.1.1. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმ კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი - ფორმები)	სულფიტ-მარე დუცი-რეგელი კლოსტრიდიები	S. aureus	პათოგენები, მ.შ. სალმონელა	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.5.1.	ძეხვები 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 ძეხვეული: – უმაღლესი და პირველი ხარისხის – ლივერული მცენარეული (მესამე ხარისხის)	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,01	–	25	
		$5 \cdot 10^3$	0,1	0,01	–	25	

6.1.5.4.	პაშტეტი ღვიძლის – უმაღლესი ხარისხის – წონითი შეფუთული ცელოფანში	1·10 ³ 2·10 ³	1,0 0,1	0,1 0,1	0,1 0,1	25 25	
6.1.5.5.	ლაბები:						
	– უმაღლესი ხარისხის	2·10 ³	0,1	0,1	0,1	25	
	– მეორე ხარისხის	5·10 ³	0,1	0,1	0,1	25	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.6.	კონსერვები ხორცის, ხორც-მცენარეუ ლი**	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,5	
			1,0	კონსერვებისა თვის თუნუქის ნაკრებ ტარაში
		დარიშხანი	0,1	
		კადმიუმი	0,05	
			0,1	კონსერვები სათვის თუნუქის ნაკრებ ტარაში
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		სპილენძი	5,0	
		თუთია	70,0	
		კალა	200,0	კონსერვები- სათვის თუნუქის ნაკრებ ტარაში
		ქრომი	0,5	კონსერვებისა- თვის ქრომირებულ ტარაში
		პესტიციდები:		კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
		ჰექსაქლორ ციკლოჰექსანი		

		(ა,ბ,ფ- იზომერები)	0,1	
		დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,1	
		ნიტრატები:	200	ხორც- მცენარეული
		ნიტროზამინები და რადიონუკლი დები:	პ. 6.1.1. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:***

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან მრ პწ/ბ. არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმე- ბი)	სულფიტ- მარედ უცი-რეზე ლი კლო სტრი-დიე ბი	S. aure- us	პათო- გენები, მ.შ. სალ- მონელ- ები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.6.1.	კონსერვები პასტერიზებული:						
	– საქონლის და ღორის ხორცისაგან	$2 \cdot 10^2$	1,0	0,1	1,0	25	
	– შაშხი (ღორი) დაბეგვილი და სამოყვარულო	$2 \cdot 10^2$	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.6.2.	კონსერვები სტერილიზებული: – კონსერვები საქონლის, ღორის, და მისთ. მცენარეუ- ლი შემავსებლებით ან მათ გარეშე	უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილობის მოთხოვნებს „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის					

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.7.	კონსერვები სუბპროდუქტებისაგან, მ.შ. პაშტეტის (ყველა სახეობის საკლავი და	ტოქსიკური ელემენტები:		

სარეწაო ცხოველების)	ტყვია	0,6	
		1,0	კონსერვებისა- თვის თუნუქის ნაკრებ ტარაში
	დარიშხანი	1,0	
	კადმიუმი	0,3	
		0,6	თირკმელები
	ვერცხლისწყალი	0,1	
		0,2	თირკმელები
	კალა	200	კონსერვებისა- თვის თუნუქის ასაწყობ ტარაში
	ქრომი	0,5	კონსერვებისა- თვის ქრომირე- ბულ ტარაში

ანტიბიოტიკები, პესტიციდები, ნიტროზამინები და რადიონუკლი- დები	პ. 6.1.1. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
---	-----------------------	-----------------------------------

6.1.8.	ხორცი სუბლიმაციური და თბური გაშრობის	მიკრობიოლოგი- ური მაჩვენებ- ლები***:		სტერილიზე- ბულ კონსერვებისა- თვის
		უნდა აკმაყოფილებ-დეს სამრეწველო სტერილობის მოთხოვნებს „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის		
		ტოქსიკური ელემენტე- ბი:	პ. 6.1.1. მიხედვით	საწყის პროდუქტზე გადაანგარიშებით მასში და საბოლოო პროდუქტში მშრალი ნივთიერებების შემცველობის გათვალისწინებით
		ანტიბიოტი- კები, ნიტრო- ზამინები, პესტიცი- დები და	პ. 6.1.1. მიხედვით	იგივე, კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

რადიო
ნუკლიდე
ბი:

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		ობის სოკოები კწე/გ, არა უმეტეს	შენიშვნები
			პათოგენე ბი, მ.შ. სალმონე- ლები	ნჩჯბ (კოლი- ფორმე ბი)		
1	2	3	4	5	6	7
6.1.8.1	საკვები კონცენტრატე ბი, სითბური გამომშრობე ბისა, ძროხის ფარში	2,5·10 ⁴	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 ნახევარ-ფაბრიკატები, ახალი, გაცივებული, გაცივებული (ყველა სახე- ობის 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
		ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	<0,01
		ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	<0,01 ერთ/გ
		გრიზინი	დაუშვებელია	<0,5 ერთ/გ
		ბაციტრაცინი	დაუშვებელია	<0,02 ერთ/გ
		ნიტროზამინები		

6.1.9.1.	ფრინველის ფეშხვი და ხორცი: – ფრინველი გაცივებული, გაყინული (კონტროლი ფეშხვის კუნთებიდან)	ნდმ-ს და ნდე-ის ჯამი პესტიციდები:	0,002	
		ჰექსაქლორციკ ლოჰექსანი (α,β,γ-იზომერები)	0,1	
		დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,1	
		რადიონუკლიდე ბი: ცეზიუმ-137	180	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	80	ბკ/კგ
		მიკრობიოლოგი ური მაჩვენებლები:		
		მაფანმრ	1•105	კწე/გ, არა უმეტეს
		პათოგენები, მ. შ. სალმონელეები	25	მასა (გ) რომელშიც არ დაიშვება დადებითი ანა- ლიზის შემთხვევაში იღებენ 5X25გ, დასაშვებია 1 სინჯში; ამასთანავე ხო- რცი ექვემდებ- რება სამ- რეწველო გადა- მუშავებას კონსერვების ან ძეხვის დასამ- ზადებლად
		მაფანმრ	2•105	კწე/გ, არა უმეტეს
		პათოგენები, მ.შ. სალმონელეები	25	მასა (გ), რომელ- შიც არ დაიშვება
6.1.9.2.	– ხორცი ფრინველის უძვლო, ნაჭრებად; ხორცი ფრინველის ნაჭრებად დაჭრილი და ძვლიანი, მ.შ. ბარკლისა – ფრინველის ხორცი (გაპუტული)	მაფანმრ	1•106	კწე/გ, არა უმეტეს
		პათოგენები, მ.შ. სალმონელეები	25	მასა (გ), რომელ- შიც არ დაიშვება
		მაფანმრ	1•106	კწე/გ, არა უმეტეს
		პათოგენები, მ.შ. სალმონელეები	25	მასა (გ), რომელ- შიც არ დაიშვება
6.1.9.2.	ფრინველის ხორცის გადამუშავების პროდუქტები,			

	ნახევარფაბრიკატები, გაცივებული, გაყინული – ხორცის პელმენი	მაფანმრ ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1•106 0,0001	კწე/გ, არა უმეტეს, მასა (გ), რომელ- შიც არ დაიშვება
--	---	----------------------------------	---------------------	--

		პათოგენები, მ.შ. სალმონელები	25	იგივე
	– ნახევარფაბრიკატები დაკეპილი	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 მაჩვენებლები:		
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
		პათოგენები, მ.შ. სალმონელები	25	მასა (გ), რომელ- შიც არ დაიშვება
6.1.11.	ძეხვეულის ნაწარმი**, შებოლილი, 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	შეზღუდული პროდუქტები- სათვის
ბენზ(ა)პირენი	0,001	შეზღუდული პროდუქტები- სათვის
ანტიბიოტიკები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები	პ. 6.1.9. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ , კწე/გ. არაუმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩჯბ. (კოლი- ფორმები)	სულფიტმა რედუცირ ებელიკლოს ტრიდიე ბი	S. aureus	პათოგენე ბი, მ.შ. სალმონელეები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.11.1.	ძებვეულის ნაწარმი მოხარშულ-ლი (ძებვეები, ხორცის პური, სოსისი, სარდელი, კვერცხიანი ძებვეული, მოხარშული კვერცხიანი პროდუქტები გარსში)	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.11.2.	მოხარშულ- შეზღუდული ძებვეები და სხვ. ნაწარმი	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	

6.1.11.3.	ფრინველის ფეშვი და შებრაწული ნაწარმი, შებოლილშებ რაწული 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, მოხარშული)	1·10 ⁴	0,1	–	1,0	25	ენტერო- 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	ენტერო- კოკები არა უმეტეს 2·10 ³ კწე/გ
-----------	--	-------------------	-----	---	-----	----	---

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, 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, ანტიბიოტიკები, პესტიციდები და რადიონუკლი დები	პ. 6.1.10. მიხედვით პ. 6.1.4. მიხედვით პ.6.1.9. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების	მაფანმრ.კწე		შენიშვნები
---------	-------------	-------------	--	------------

	ჯგუფი	/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				
			ნჩჯბ (კოლიფორმები)				
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.12.1.	პაშტეტები ქათმისა	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.12.2.	პაშტეტები ფრინველის ღვიძლისა	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1	25	
6.1.12.3.	ძეხვები ლივერული ფრინველის ხორცისა მცენარეული დანამატებით	$5 \cdot 10^3$	0,1	0,1	1,0	25	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.13.	კონსერვები ფრინველის ხორცისაგან, ხორც-მცენარეული*, მ.შ. პაშტეტის	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,5	
			0,6	პაშტეტის
			1,0	კონსერვებისა-თვის თუნუქის ნაკრებ ტარაში
		დარიშხანი	0,1	
			1,0	პაშტეტის
		კადმიუმი	0,05	
			0,3	პაშტეტის
			0,1	კონსერვებისა-თვის თუნუქის ნაკრებ ტარაში
		ვერცხლისწყალი	0,03	
			0,1	პაშტეტის
		სპილენძი	5,0	ხორცის, ხორც-

თუთია	70,0	მცენარეული იგივე
კალა	200,0	კონსერვები- სათვის თუნუქის ნაკრებ ტარაში
ქრომი	0,5	კონსერვებისათ- ვის ქრომიერ- ბულ ტარაში
პესტიციდები:		კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
ჰექსაქლორციკლო ჰექსანი (α,β,γ-იზომერები)	0,1	
დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,1	
ნიტრატები:	200	ხორც- მცენარეული
ანტიბიოტიკები, ნიტროზამინები და რადიონუკლიდები:	პ. 6.1.9. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები***:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმე ბი)	სულფი ტმარე- დუციერე ბელი კლოს- ტრიდი ები	5	პათოგენები, მ. შ. სალმო- 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 შგ-სი არ დაიშვება	
6.1.13.2.	კონსერვე- სტერილი- ზებული ფრინვე- ლის ხორცის მცენარეუ- ლი დანა მატებით	უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილობის მოთხოვნებს „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის.						

და მათ გარეშე, მ.შ. პაშტეტის				
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- ნიტროზამი- ნები, პესტი ციდები და რადიონუკლი დები	პ. 6.1.9. მიხედვით პ. 6.1.9. მიხედვით	საწყის პროდუქტზე გადაანგარიშე ბით და საბოლოო პროდუქტში მშრალი ნივთიერებების შემცველობის გათვალისწინებით იგივე, კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან მრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტების მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმები)	S. aureus	პათოგე- ნები, მ.შ. სალმონელეები	
6.1.14.1.	ფარში წიწილის სუბლიმაციური შრობის	$1 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	Proteus 0,1გ არ დაიშვება
6.1.14.2.	ფარში ქათმის	$5 \cdot 10^3$	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, მელანჟი)	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია	 0,3 0,1 0,01 0,02 3,0 50,0	

ანტიბიოტიკები*:		
ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	<0,01
ტეტრაციკლინის ჯგუფის	დაუშვებელია	<0,01 ერთ/გ
სტრეპტომიცინი	დაუშვებელია	<0,5 ერთ/გ
ბაციტრაცინი	დაუშვებელია	<0,02 ერთ/გ
პესტიციდები:		
ჰექსაქლორციკლოპ- ექსანი (α,β,γ-იზომერები)	0,1	
დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,1	
რადიონუკლიდები:		
ცეზიუმი-137	80	ბკ/კგ
სტრონციუმი-90	50	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. სალმო ნელები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.15.1.	კვერცხი ქათმისა, მწყერისა დიეტური	$5 \cdot 10^3$	0,1	–	–	5 X25*	*ანალიზი ტარდება კვერცხის გულზე
6.1.15.2.	კვერცხი ქათმისა სუფრის	$5 \cdot 10^5$	0,01	–	–	25*	*იგივე
6.1.15.3.	მელანჟი კვერცხისა გაყი- ნული, კვერცხის გული და ცილა გაყინული	$5 \cdot 10^5$	0,1	1,0	1,0	25	

6.1.15.4.	მელანჟი კვერცხისა გაცინუ-ლი მარილითა და შაქრით	5•10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25
-----------	--	-------------------	-----	-----	-----	----

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.16.	კვერცხის ფხვნილი	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი	3,0 0,6 0,1 0,1	

	სპილენძი თუთია	15,0 200,0		
	ანტიბიოტიკები, პესტიციდები და რადიონუკლიდე ბი	პ. 6.1.15. მიხედვით		საწყის პროდუქტზე გადაანგარიშე- ბით მასში და საბოლოო პროდუქტში მშრალი ნივთიერებების შემცველობის გათვალის წინებით, კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტე- ბის ჯგუფი	მაფანმრ კწე/გრ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმები)	S. aure-us	Prot- eus	პათოგენები, მ. შ. სალმონე ლები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.16.1.	კვერცხის ფხვნილი ენტერალ- ური კვების პროდუქტე- ბისათვის	5•10 ⁴	0,1	1,0	1,0	25	
6.1.16.2.	კვერცხის						

6.1.16.3.	ფხვნილი თბური დამუშავე ბის პრო დუქტები- სათვის; ცილა, კვერცხი გული მშრალი; კვერცხის მშრალი ნარევეები ომლეტი- სათვის კვერცხის პროდუქტე- ბი სუბ- ლიმაციური შრობის- ფხვნილი - კვერცხის გული - ცილა	1·10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25
		5·10 ⁴	0,01	1,0	-	25
		1·10 ⁴	0,1	1,0	-	25

* გრიზინის, ბაციტრაცინის 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 დგინდება 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 ნადუდი, არაჟანი, რძემჟავა სასმელები	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია მიკოტოქსინები: აფლატოქსინი M ₁ ანტიბიოტიკები*:	0,1 0,05 0,03 0,005 1,0 5,0 0,0005	

		ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	<0,01
		ტეტრაციკლინის	დაუშვებელია	<0,01 ერთ/გ
		ჯგუფი	დაუშვებელია	<0,5 ერთ/გ
		სტრეპტომიცინი	დაუშვებელია	<0,01 ერთ/გ
		პენიცილინი		
		მაინჰიბირებელი ნივთიერებები:	დაუშვებელია	რძე და ნაღები ნედლეული
		პესტიციდები:		
		ჰექსაქლორციკლ ოჰექსანი	0,05	რძე, რძემჟავა სასმელები,
		(a,b,y -იზომერები	1,25	რძის პროდუქ ტები ცხიმზე გადაანგარიშე- ბით
		დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,05	რძე, რძემჟავა პროდუქტებ
			1,0	რძის პროდუქტებიც ხიმზე გადაა ნგარიშებით
1	2	3	4	5
რადიონუკლიდები:				
		ცეზიუმ-137	50	ბკ/ლ
		სტრონციუმ-90	25	იგ/ვე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:**

ინდექსი	პროდუქტების სახეობა	მაფამრ, კწე/გრ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გრ,სმ3) რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნა
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმე- ბი)	პათოგე- ნები მ.შ. სალმონე- ლები	
1	2	3	4	5	6
6.2.1.1.	რძე ნედლი: – უმაღლესი ხარისხისა	$3 \cdot 10^5$	–	25	სომატიური უჯრედები არა უმეტეს 500 000 1 სმ3
	– პირველი ხარისხისა	$5 \cdot 10^5$	–	25	სომატიური უჯრე- დები არა უმეტეს 1000 ათასი 1 სმ3
	– მეორე ხარისხისა	$4 \cdot 10^6$	–	25	იგ/ვე
6.2.1.2.	რძე პასტერიზებული – ჯგუფი „ა“	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	S.aureus 1 სმ3 არ დაიშვება
	– ჯგუფი „ბ“ –სამომხმარებლო	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	S.aureus 0,1

6.2.1.3.	ტარაში				სმ ³ არ დაიშვება
	– მათარებში	2·10 ⁵	0,01	25	
	– ცისტერნებში	3·10 ⁵	0,01	25	
	ნადები				
	პასტერიზებული;				
	– ჯგუფი „ა“	1·10 ⁵	0,1	25	S.aureus 1 სმ ³ არ დაიშვება
	(ბოთლებში და პაკეტებში)	2·10 ⁵	0,01	25	
	– ჯგუფი „ბ“:				
	– სამომხმარებლო	3·10 ⁵	0,01	25	S.aureus 0,1 სმ ³ არ დაიშვება
	ტარაში				
6.2.1.4.	– მათარებში				
	რძე ნადული	2,5·10 ³	1,0	25	

ინდექსი	პროდუქტის სახეობა	მაფან მრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გრ,სმ3) რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლიფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელები	
1	2	3	4	5	6
6.2.1.5.	რძე და ნადები	უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილობის მოთხოვნებს			
6.2.1.6.	სტერილიზებული 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 დონეები, მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნა
6.2.2.	ხაჭო და ხაჭოს ნაწარმი***	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია		
		დარიშხანი	0,3	
		კადმიუმი	0,2	
		ვერცხლისწყალი	0,1	
		სპილენძი	0,02	

თუთია	5,0	
	40,0	
მიკროტოქსინები: აფოტოქსინები M ₁	0,0005	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
პესტიციდები:		კონტროლი ნედ- ლეულის
ჰექსაქლორციკლოპექ სანი (α,β,γ-იზომერები)	1,25	მიხედვით ცხიმზე გადაანგარი შებით
დდტ და მისი მეტაბოლიტები	1,0	იგივე
ანტიბიოტიკები და რადიონუკლიდები:	პ. 6.2.1. მიხედვით	კონტროლი ნედ- ლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების სახეობა	პროდუქტის მასა (გრ, სმ3) რომელშიც არ დაიშვება			შენიშვნა
		ნჩჯზ (კოლიფორ- მები)	პათოგენე ბ 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 ნაღებისა	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

მიკოტოქსინები:	0,0005	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით	
აფლა-ტოქსინი M ₁			
პესტიციდები:		კონტროლი ნედლეულის მიხედვით	
ეექსაქლო-რციკლოპ-ქსანი	1,25	ცხიმზე გადაანგარიშებით	
(α,β,δ-იზომერები)	1,0	იგივე	
დდტ და მისი მეტაბოლიტები			
ანტიბიოტიკები	3. 6.2.1. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით	
რადიონუკლიდები:	200	ბკ/კგ	
ცეზიუმი-137	100	იგივე	
სტრონციუმი-90			

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები

ინდექსი	პროდუქტის სახეობა	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გრ,სმ3) რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლიფორმები)	პათოგენე მ.შ. სალმონელეები	
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) – სატრანსპორტო ტარაში – სამომხმარებლო ტარაში	– 2,5•10 ⁴ *	1,0	25	* ახლად დამზადებულ პროდუქტ-
			1,0	25	

6.2.3.3.	კაკაო, ყავა, ნატურალური შესქელებული რძითა და შაქრით, ნაღები შესქელებული შაქრით	3,5·10 ⁴ *	1,0	25	ში * იგივე
----------	---	-----------------------	-----	----	-------------------

ინდექსი	პროდუქტების სახეობა	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.2.4.	რძის მშრალი პროდუქტები:რძე, ნაღები, (ნარევი ნაყინებისათვის)***	ტოქსიკური ელემენტები: მიკოტოქსინები და ანტიბიოტიკები	3. 6.2.1. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით, გადაანგარიშე- ბული აღდგე- ნილი პრო- დუქტის მიხე- დვით კონტროლი ნედლეულის მიხედვით ცხიმზე გადაანგარიშე- ბით იგივე
		პესტიციდები:		
		ექსაქლორციკ ლოჰექსანი (α,β,γ-იზომერები)	1,25	
		დდტ და მისი მეტაბოლიტები	1,0	
		რადიონუკლიდე- ბი:	360	ბკ/კგ
		ცეზიუმ-137	200	იგივე
		სტრონციუმ-90		

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები

ინდექსი	პროდუქტის სახეობა	მაფანმრ, კწე/გრ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გრ,სმ3) რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლიფორ- მები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელა	
1	2	3	4	5	6
6.2.4.1.	რძე მროხისა მშრალი მოუხდელი				
	– უმაღლესი ხარისხისა	5·10 ⁴	0,1	25	
	– პირველი ხარისხისა	7·10 ⁴	0,1	25	
6.2.4.2.	რძე მშრალი ცხიმგაცილილი	5·10 ⁴	0,1	25	
	–უშუალო მოხმარებისათვის	1·10 ⁵	0,1	25	
	–სამრეწველო გადამუშავებისათვის				

6.2.4.3	რძის მშრალი სასმელები, საკვები კონცენტრატები- სასმელები რძით ან ნალებით	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	ობის სოკოები კწე 1 გრამში არა უმეტეს S. aureus 1გ არ დაიშვება
---------	---	----------------	-----	----	--

6.2.4.4.	ნალები მშრალი და ნალები მშრალი შაქრით – უმაღლესი ხარისხის – პირველი ხარისხის	$5 \cdot 10^4$ $1 \cdot 10^5$	0,1 0,1	25 25	
6.2.4.5.	მშრალი ნარევეები მსუბუქი ნაყინებისათვის	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	S. aureus 1გ არ დაიშვება

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	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 ნაღნობი ***	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია	0,5 0,3 0,2 0,03 10,0 50,0	
		მიკოტოქსინები და ანტიბიოტიკები	პ. 6.2.1. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
		პესტიციდები	პ. 6.2.2. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
		რადიონუკლიდები: ცეზიუმი-137 სტონციუმი-90	50,0 100,0	ბკ/კგ იგივე
		მიკრობიოლოგიუ- რი მაჩვენებლები		ყველა სახეობის ყველში სტაფილოკ- ოკური ენტე-

	როტოქსინე- ბი დაუშვე- ბელია იმუნო ფერმენტული მეთოდის მგრძნობე- ლობის ფარგლებში. კონტროლი არაკეთილ- საიმედო ეპიდემდგო- მარეობისას
--	--

ინდექსი	პროდუქტის სახეობა	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ, სმ3), რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლიფორმე- ბი)	პათოგენე- ბი მ.შ. სალმონე- ლები	
1	2	3	4	5	6
6.2.6.1.	ყველი კვეთისა მაგარი და რბილი	–	0,001	25	S. aureus არა უმეტეს 1000კწე/გ
6.2.6.2.	ყველი რუსეთისა	–	0,001	25	S. aureus ara არა უმეტეს 500კწე/გ
6.2.6.3.	ყველი ნადნობი – შემავსებლების გარეშე	5•10	0,1	25	ობის სოკოები არა უმეტეს 50 კწე /გ, საფუარი არა უმეტეს 50 კწე/გ
	– შემავსებლებით (ბოსტნეული, სოკოები და მისთ.)	1•10 ⁴	0,1	25	ობის სოკოები არა უმეტეს 100 კწე/გრ. საფუარი არა უმეტეს 100კწე/გ

ინდექსი	პროდუქტ- ბის ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.2.7.	ნაყინი ***	ტოქსიკური ელემენტები,		

მიკოტოქსინები, ანტიბიო-ტიკები და რადიო-ნუკ-ლიდები	პ. 6.2.1. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
პესტიციდები:	პ. 6.2.2.	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტის სახეობა	მაფანმრ კწე/გრ არა უმეტეს	მასა პროდუქტის (გ, სმ3), რომელშიც არ დაიშვება			შენიშვნები
			ნჩჯზ (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	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	
6.2.7.2.	ნაყინი რბილი დამზადებუ- ლი თხევადი ნარეკებისაგან	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	
6.2.7.3.	ნაყინი რბილი დამზადე- ბული მშრალი ნარეკები- საგან	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	
6.2.7.4.	თხიერი ნარეკები რბილი ნაყინისა- თვის	$3 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.2.8.	კარაქი ძროხის	იხილეთ განყ. „ზეთის ნედლეული და ცხიმოვანი პროდუქტები“ პ. 6.7.6.		
6.2.9.	შემადედებელი კულტურები			
		ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	1,0	
		დარიშხანი	0,2	
		კადმიუმი	0,2	
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		სპილენძი	10,0	
		თუთია	30,0	

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანძრ კწე/გრ არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ, სმ ³) რომელშიც არ დაიშვება	შენიშვნები	
			ნჩჯბ (კოლიფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელეები	
1	2	3	4	5	6
6.2.9.1.	შემადეგებლები კეფირისათვის (თხევადი)	3,0	100	10,0	ობის სოკოები არა უმეტეს 10კწე/გ
6.2.9.2.	შემადეგებლები სხვა რძე-მჟავა პროდუქტებისათ- ვის, დამზადებუ- ლი სუფთა კულ- ტურებისაგან	10,0	100	10,0	ობის და სა- ფუარის სოკოები არა უმეტეს 10კწე/გ
6.2.9.3.	შემადეგებლები მშრალი სუბლი- მაციური შრობისა, ბაქტერიკონტრაქტ- ები	1,0	10	1,0	იგივე

* სტრუპტომიცინის, 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 დგინდება 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, გაყი- ნული, ფარში, ფილე	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	1,0	
		დარიშხანი	2,0	თინუსი, შიმშერი, სვია

	1,0	მტკნარი წყლის
	5,0	ზღვისა
კადმიუმი	0,2	
ვერცხლისწყ- ალი	0,3	მტკნარი წყლის არამტაცებელი
	0,6	მტკნარი წყლის მტაცებელი
	0,5	ზღვისა
	1,0	თინუსი, შიმშერი, სვია
სპილენძი	10,0	
თუთია	40,0	
ჰისტამინი:	100,0	თინუსი სკუმბრია, ორაგული, ქაშაყი
ნიტროზამინები		
ნდმა-ისა და ნდეა-ის ჯამი	0,003	
პესტიციდები:		ფარშისა და ფილე- სათვის – კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
ჰექსაქლორცი- კლოჰექსანი	0,2	ზღვისა, ზღვის ცხოველების ხორცი
α,β,φ (იზომერები)	0,03	მტკნარი წყლისა
დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,2	ზღვისა
	0,3	მტკნარი წყლისა
	2,0	თართის და ორაგულის ჯიშის, ქაშაყი მსუქანი
	0,2	ზღვის ცხოველების ხორცი
2,4-D მჟავა, მისი მარილები და ეთერები	დაუშვებელია	მტკნარი წყლისა
პოლიქლორი- რებული ბიფენილები	2,0	
რადიონუკლი- დები: ცეზიუმ-137	130	ბკ/კგ

სტრონციუმ-90	100	იგივე
--------------	-----	-------

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან- მრ კწე/გ არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			შენიშვნა
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმები)	S. aureus	პათო- გენე- ბი,მ.შ. სალმო- ნელები	
6.3.1.1.	თევზი ნედლი	5•10 ⁴	0,01	0,01	25	
6.3.1.2.	თევზი გაცივებული, გა-ყინული	1•10 ⁵	0,001	0,01	25	
6.3.1.3.	თევზის ფილე და თევ- ზის ფარში საკვები	5•10 ⁴	0,001	0,01	25	
6.3.1.4.	უმი გაყინული ნახევარ- ფაბრიკატები	5•10 ⁴	0,01	–	25	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
6.3.2.	თევზის კონსერვები და პრესერვები	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი		

კადმიუმი		
ვერცხლისწყალი		
სპილენძი და თუთია	პ. 6.3.1.-ის მიხედვით	
კალა	200	კონსერვებისათ- ვის თუნუქის ნაკ- რებ ტარაში
ქრომი	0,5	კონსერვებისათ- ვის ქრომირებულ ტარაში
ჰისტამინი, ნიტროზამინები,	.	

პესტიციდები, პოლიქლორირე- ბული ბიფენილე- ბი და რადიო- ნუკლიდები	პ6.3.1-ის მიხედვით	ნედლეულის კონტროლი
---	-----------------------	-----------------------

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ. არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნა
			ნჩჯბ (კოლიფორმები)	S. aureus	სულფი ტმარედუცი რეგელი ლოსტრი- დიები	პათოგენები, მ.შ. სალმონელეები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.3.2.1.	გამოშიგნული და გამოუშიგნავი თევზის სა- ნელებლიანი და სპეციალური დამარილების პრესერვები	1·10 ⁵	0,01	–	0,01	25	ობის და საფუარი სოკოები 0,1 ში არ უნდა იყოს
6.3.2.2.	ნაკლებმარი- ლიანი სანელებლი- ანი 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, ლაზების, საწებ- ლების დამატებით გარნირით და უგარნიროდ (მ.შ. ორაგულის თევზები ზეთ- ში და კონსერვანტით)	2·10 ⁵	0,01	1,0	0,01	25	იგივე
6.3.2.4.	გამოშიგნული						

	თევზის ოდნავ დამარი- ლებული პრესერვები სხვადასხვა ლაბებით	$5 \cdot 10^4$	0,01	1,0	0,1	25	იგივე
6.3.2.5.	პრესერვები „პასტები“: – თევზის პასტები – ცილოვანი პასტისაგან „ოკეანე“	$5 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,01	25	იგივე
		$1 \cdot 10^5$	0,1	0,1	0,1	25	იგივე
6.3.2.6.	დაკონსერვებუ- ლი თევზი მინის, ალუმინის და თუნუქის ტარაში	უნდა აკმაყოფილებდეს “A” ჯგუფის კონსერვების სამრეწველო სტერილობის მოთხოვნებს					

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.3.3.	გამხმარი, მზეზე გამოყვანილი, შებოლილი, დამარილებული, მარინადში ჩადებული და თევზის სხვა პროდუქცია საკვებად დამ- ზადებული	ტოქსიკური ელემენტები, ჰისტამინი და პოლიქლორირე- ბული ბიფენილები	პ. 6.3.1.-ის მიხედვით	საწყის პროდუქტებზე გადაანგარიშებით მშრალი ნივთიერებების შემცველობის გათვა- ლისწინებით მასში და საბოლოო პროდუქტში: კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

	ნიტროზამინები: ნდმა-ისა და ნდეა-ის ჯამი რადიონუკლიდე- ბი:	0,003		
	– შებოლილი, დამარილებუ- ლი, მარინადში ჩადებული და თევზის სხვა პროდუქცია		პ. 6.3.1.-ის მიხედვით	
	– გამხმარი, მზეზე გამოყვანილი	ცეზიუმ-137 სტრონციუმ-90	260 200	ბკ/კგ იგივე

თევზი	პესტიციდები:	ნედლეულის კონტროლი
	ჰექსაქლორციკლო-ჰექსანი (-α,β,γ იზომერები)	0,2
		0,4
	დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,2
		ზურგიელის ნაწარმი, მსუქანი ქაშაყი
		0,001
	ბენზ(ა)პირენი	შეზღუდული თევზი

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ) რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი-ფორმები)	S. aureus	სულფიტმარე-დუცირებელი კლოსტრიდი-ები	პათოგენე-ბი მ.შ. სალმონელა	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.3.3.1.	ცივად და ცხლად შეზღუდული თევზის პროდუქცია – პროდუქცია ცხლად შეზღუდული	1·10 ³	1,0	1,0	–	25	
	– თევზი ცხლად შეზღუდული, გაყინული	1·10 ⁴	1,0	1,0	–	25	
	– პროდუქცია ცივად შეზღუდული	1·10 ⁴	1,0	1,0	–	25	
	– თევზის ასორტი, შაშხი, ნაწარმი სანელებლების დამატებით, ფარში ზურ-გიელისა, ზურგიელის ნა-წარმი დაჭრილი	1·10 ⁵	0,01	0,1	0,1	25	
6.3.3.2	ფილე ნაკლებ მარილიანი, ნაკლებ						

	შეზღუდული 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 საფუარის სოკოები არა უმეტეს 100 კწე/გ ობის და საფუარის სოკოები არა უმეტეს 100 კწე/გ
	– გამომშრალი თევზი(მზეზე გამომშრალი)	$5 \cdot 10^4$	1,0	–	0,1	25	
6.3.3.5.	გამომშრალი თევზის პრო- დუქცია: – გამომშრალი	$1 \cdot 10^4$	1,0	–	0,01	25	
	– თევზის მშრალი წვნიანები	$5 \cdot 10^5$	0,001	–	–	25	
6.3.3.6.	კულინარული ნაწარმი თერმო დამუშავებით – თევზი შემწვარი, შებ- რაწული, ფარშის ნაწარმი (კატლეტი, ძეხვი), რულეტი, ხინკალი, თევზი სხვადასხვა ლაზებით და სხვ. – ლაზიანი თევზი და სხვა ქელეიანი ნაწარმი – თევზისაგან პასტისმაგვარი ნაწარმი	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	–	25	
		$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	–	25	
			0,01	0,1	–	25	

	(პაშტეტები)	1·10 ⁵					
	– მრავალკომ- პონენტური ნაწარმი ("სოლიანკები" სხვადასხვა ფლავი, საუზმეულო- ბები, მოშუშული ზღვის პროდუქტები ბოსტნეულით)	5·10 ⁴	0,01	1,0	–	25	
6.3.3.7.	კულინარული ნაწარმი და მრავალკომ- პონენტური კერძები თბო დამუშავების გარეშე შერევის შემდეგ: – სალათები (თევზის) – ქაშაყი დაკეპილი თევზი გამოშიგნული ნაკლებ მარილიანი, მარილიანი, მ.შ. ორაგულისნა ირნი კონსერ- ვანტების გარეშე მცენარე- ული ზეთით ლაბაში, გარ- ნირით, დაჭრილი, ლაბის გარეშე, უგარნიროდ დაჭრი-ლი სანელებლე- ბით	1·10 ⁵	0,01	0,1	–	25	
		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 პროდუქ- ცია, სწრაფად- გაყი ნული სადილისა 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 სოკო ები არა უმეტეს 10კწ ე/გ; საფუ არი არა უმეტეს 100 კწე/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 მიღე- ბული პროდუქ- ტები	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყა- ლი პესტიციდები:	1,0 1,0 1,0 0,2	

	ჰექსაქლორცი- კლოჰექსანი (α,β,γ- იზომერები)	0,2	ქვირითისა და თეს- ლის პროდუქტე- ბისათვის,
	დღტ და მისი მეტაბოლიტები	2,0	ნედლეულის კონტროლი
	პოლიქლორი- რებული ბიფე- ნილები, რადი- ონუკლიდები	პ. 6.3.1.-ის მიხედვით	ქვირითისა და თეს- ლის პროდუქ- ტებისათვის ნედლეულის კონტროლი

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან- მრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმე- ბი)	S. aureus	სულფი- ტმა- რედუცირე -ბელი კლოს- ტრიდი- ები	პათო- გენები, მ.შ. სალმო- ნელები	

1	2	3	4	5	6	7	8
6.3.4.1.	თესლი და ქვირითი იასტიკისა, გაყინული	$5 \cdot 10^4$	0,001	0,01	–	25	
6.3.4.2.	კულინარი- ული ნაწარმი, ქვირითის პროდუქტე- ბი: – თერმო დამუშავე- ბით – მრავალ- კომპონენ- ტიანი კერძები თბური დამუშა- ვების გარეშე შერევის შემ- დეგ	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	–	25	
	– მრავალ- კომპონენ- ტიანი კერძები თბური დამუშა- ვების გარეშე შერევის შემ- დეგ	$2 \cdot 10^5$	0,1	0,1	–	25	
6.3.4.3.	თართისე- ბრთა თევზების ხიზილალა: – მარცლო- ვანი, პაი- უსის ქი- ლისა	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	ობის სოკოები არა უმეტეს 50კწე/გ;
	– მარცლო- ვანი პასტე- რიზებული	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	საფუარის სოკოები არა უმეტეს 30კწე/გ იგივე
	– იასტიკის ნაკლებ მარილიანი, მარილიანი	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	იგივე
6.3.4.4.	ორაგუ- ლისებრთა თევზების მარცვალა ხიზილალა (ქილის, კასრის), მ.შ. გაყინული იასტიკის	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	იგივე

6.3.4.5.	სხვა სახის თევზების ხიზილალა – ნესვრეტი- ანი დამა- რილებული	1·10 ⁴	1,0	1,0	1,0	25	ობის სოკოები არა უმეტეს 50კწე/გ; საფუარის სოკოები არა უმეტეს 50კწე/გ
----------	--	-------------------	-----	-----	-----	----	---

6.3.4.6.	– ნესვრეტი- ანი დელი- კატესი	1·10 ⁴	0,1	1,0	1,0	25	იგივე
	– მოივას ხიზილალა	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
	– მზეზე გა- მოყვანილი	5·10 ³	1,0	1,0	1,0	25	იგივე
	ხიზილალა 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 ელემენტე- ბი: ტყვია კადმიუმი ვერცხლის წყალი კალა ქრომი პესტიცი-	1,0 0,7 0,5 200 0,5	კონსერვები- სათვის თუნუქის ნაკრებ ტარაში კონსერვებისა- თვის ქრომი- რებულ ტარაში ღვიძლისაგან

		დები:		დამზადებული პროდუქტები- სათვის ნედ- ლეულის კონტროლი
		ჰექსაქლო- რციკლო- ჰექსანი 1,0 (a,b,y-იზო- მერები) დდტ და მისი მეტა- 3,0 ბოლიტები პოლიქლო- რირებუ- 5,0 ლიბიფე- ნილები: რადიონ 3. 6.3.1.-ის მიხედვით უკლიდები:		დვიმლისაგან დამზადებული ნაწარმისათ- ვის ნედლე- ულის კონტროლი
6.3.5.1.	კონსერვები თევზის დვიმლისაგან	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:	უნდა აკმაყოფილებდეს მოთხოვნებს, რომლებიც წაყენება სამრეწველო სტერილობას „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის. იხ. თავი „ზეთოვანი ნედლეული და ცხიმოვანი პროდუქტები“ 3. 6.7.7.	
6.3.6.	თევზის ქონი			
6.3.7.	სარეწის არათევზეუ- ლი ობიექტები (მო- ლუსკები, კიბოსმაგ- ვარნი, ზღვის წყალ- მცენარეები) და მათი გადამუშავების პროდუქტები, წყალხმელეთა ქვეწარმავალნი			
	– მოლუსკები, კიბოსმაგვარნი	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია 10,0 დარიშხანი 5,0 კადმიუმი 2,0 ვერცხლისწყალი 0,2 სპილენძი 30,0		
		თუთია 200,0		
	– ზღვის წყალმცენარეები	ტყვია 0,5 ვერცხლისწყალი 0,1		

რადიონუკლიდები:		მოლუსკების, კიბოსმაგვართა და წყალ- მცენარეების- გან მიღებული პროდუქტები- სათვის ნედლეულის კონტროლი ბკ/კგ
ცეზიუმი-137	200	
სტრონციუმი-90	100	იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები*:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანძრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმები)	S. aureus	სულფი- ტმარე დუცი- რებელი კლოს- ტრიდი- ები	პათოგენები, მ.შ. სალმონელე ბი	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.3.7.1.	ზღვის უხერხემლო- ები კიბო- რჩხალები, კრილი და სხვა:						
	– ნედლი	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,01	–	25	
	– გაცივებული, გაყინული	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	–	25	
6.3.7.2.	უმი მიდიები- ნედლეული:						
	– კულინარული წარმოები- სათვის	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	–	25	
	– საკონსერვო წარმოები- სათვის	$1 \cdot 10^5$	0,1	0,1	–	25	
6.3.7.3.	მიდიუმები, ლოკოკინები, სა-ვარცხელა,	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1	25	ენტერო- კოკები 0,1გ- ში არდაიშ-

	ცოცხლები						ვება
6.3.7.4.	წყალმცენარე	$5 \cdot 10^4$	0,1	–	–	25	
6.3.7.5.	ბი ნედლი ზღვის კომბოსტო ნედლი	$1 \cdot 10^4$	0,1	–	–	25	
6.3.7.6.	პრესერვები ზღვის სარეწე- ბის არათევზეულ ობიექ- ტებისაგან მცენარეულ ზეთების, ლაბების, საწებლების დამატებით გარნირით და უგარნიროდ	$2 \cdot 10^5$	0,01	1,0	0,01	25	0,1გ-ში არ დაიშვება ობის და საფუარის სოკოები
6.3.7.7.	პრესერვები მიდიისაგან	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	–	25	იგივე
6.3.7.8.	ზღვის სარეწების არა- თევზეულ ობიექტების კონსერვები	უნდა აკმაყოფილებდეს მოთხოვნებს, რომლებიც წაეყენება სამრეწველო სტერილობას „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის					
6.3.7.9.	ზღვის უხერხემ- ლოები (მზეზე გამოყვანილი პროდუქცია)	$2 \cdot 10^4$	1,0	–	1,0	25	ობის და სა-ფუარის სოკოები არა უმეტეს 100კწე/გ
6.3.7.10	მოხარშულ- გაყი ნული პროდუქ- ცია: – მეორე თავი კერძები მიდიის ხორცისაგან – კრილის, კიბორჩხალას ხორცი, პასტა „ოკეანე“ – ფარშის ნაწარმი (კიბორჩხალას ჯოხები)	$2 \cdot 10^4$	0,1	0,1	–	25	
	და სხვა	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	–	25	

	– მიდიის ხორცი	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	–	25	
6.3.7.11.	ჯემი ზღვის კომბოსტოს-აგან	$5 \cdot 10^3$	1,0	–	–	25	
6.3.7.12.	ზღვის სარეწის გამომშრალი და ცილოვანი არათევ-ზეული ობიექტები: – მიდიის მშრალი ბულიონი, ბულიონის კუბიკები და პასტები, იზოლირებული ცილა	$5 \cdot 10^4$	0,1	–	0,01	25	
	– ჰიდროლიზატი მიდი-საგან	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	–	25	
	– მიდიის ცილა-ნახშირ-წყლოვანი კონცენტრატი	–	1,0	1,0	1,0	25	
6.3.7.13.	პროდუქტები წყალმცენრე-ბისაგან: – ზღვის კომბოსტო გა-ყინული-გამომ-შრალი	$5 \cdot 10^4$	1,0	–	–	25	ობის სოკოები არა უმეტეს 100კწე/გ
	– საკვები აგარი, აგარო-დი, ფურცელარინი, ნატ-რიუმის ალგინატი საკვები	იხ. თავი „სხვა პროდუქტები“, პ. 6.9.6.2.					

□ მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები კონსერვებისათვის დგინდება კონსერვების სანიტარიულ-ტექნიკური კონტროლის ინსტრუქციის შესაბამისად

6.4. მარცვალი (თესლი), საფქვავ-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	<p>ტოქსიკური ელემენტები:</p> <p>ტყვია 0,5</p> <p>დარიშხანი 0,2</p> <p>კადმიუმი 0,1</p> <p>ვერცხლისწყალი 0,03</p> <p>სპილენძი 10,0</p> <p>15,0</p> <p>თუთია 50,0</p> <p>მიკოტოქსინები:</p> <p>აფლატოქსინი B1 0,005</p> <p>დეზოქსინივალენ-ოლი 0,7</p> <p>1,0</p> <p>T - 2 ტოქსინი 0,1</p> <p>ზეარალენონი 1,0</p>		<p>წიწიბურა</p> <p>ხორბალი</p> <p>ქერი</p> <p>ხორბალი, ქერი, სიმინდი</p>

N – ნიტროსამინები				
	ნდმა-ისა და ნდეა-ის ჯამი	0,015		სალუდე ალაო
	ბენზ(ა)პირენი	0,001		
	პესტიციდები:			
	ეექსაქლორციკლო-ჰექსანი (α,β,γ-იზომერები)	0,5		
	დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,02		
	ეექსაქლორბენზო-ლი	0,01		ხორბალი
	ვერცხლისწყალ-რგანული	დაუშვებელია		
	პესტიციდები			
	2,4-D მჟავა, მისი მპრილები, ეთერები	დაუშვებელია		
	რადიონუკლიდები:			
	ცეზიუმ-137	80		ბკ/კგ
	სტრონციუმ-90	140		ბკ/კგ
	მავნე მინარევები:			%-ში არა უმეტესი

		ჭვავის რქა	0,05	
		მწარა მცოცავი, სოფორა მელაკუდის, თერმოფსისი ლანცეტური (ერთობლიობაში)	0,1	ჭვავი, ხორბალი
		ყვავის ფრჩხილა ნაირფეროვანი	0,1	ჭვავი, ხორბალი
		ბანლიანი-სანაყო- ფო ჰელიოტროპი	0,1	ჭვავი, ხორბალი
		ტრიქოდესმა ჭალარა	დაუშვებელია	ჭვავი
		გუდაფშუტა მარცვალი	10,0	ხორბალი
		ფუზარიოზული მარცვალი	1,0	ჭვავი, ხორბალი, ქერი
		მარცვლები შეფერილობით ვარდისფერი ხასხასა ყვითელ- მწვანე	3,0	ჭვავი
		ფლუორესცენ-ციის მქონე მარცვლები	0,1	სიმინდი
		პურის მარაგის მავნებლებით (მწერებითა და ტკიპებით) დაბინძურება	15,0	დაბინძურე- ბის ჯამური სიმკვრივე (დჯს) ეკზ/კგ ყველა მარცვ- ლეულისა და ბურ- ღულეულისა- თვის
6.4.2.	პარკოსნების თესლი, მ.შ. ბარდა, ლობიო, ცულისპირა, უგრეხელი, მუხუდო, სოია	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,5	
		დარიშხანი	0,3	
		კადმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,02	
		სპილენძი	10,0	
		თუთია	50,0	
		მიკოტოქსინები:		

6.4.3	ბურღული, ქუმელი, ფანტელა	ალფატოქსინი B1	0,005	
		პესტიციდები:		
		ექსაქლორციკლო- ჰექსანი (a,b,y- იზომერები)	0,5	
		დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,05	
		სინდიორგანული პესტიციდები	დაუშვებელია	
		2,4-D მჟავა, მისი მარილები, ეთერები	დაუშვებელია	
		რადიონუკლიდ- ები:		
		ცეზიუმ-137	60	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	100	ბკ/კგ
		ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,5	
		დარიშხანი	0,2	
		კადმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		სპილენძი	10,0	
			15,0	წიწიბურა
		თუთია	50,0	
		მიკოტოქსინები:		
		აფლატოქსინი B1	0,005	
		დეზოქსინივალე- ნოლი	0,7 1,0	ხორბლისა ქერისა
		T-2 ტოქსინი	0,1	
		ზეარალენონი	1,0	ხორბლისა, სიმინდისა, ქერისა
		პესტიციდები:	3. 6.4.1. მიხედვით	ნედლეულის კონტროლი
		რადიონუკლიდე- ბი:		
		ცეზიუმ-137	60	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	100	იგივე

<p>მავნე მინარევები:</p> <p>პურეულის მარაგის გაჭუჭყიანება მავნე- ლებით (მწერები, ტკიპები) დაუშვებელია</p>

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ) რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმე- ბი)	პათო- გენე- ბი მ.შ. სალ- მონე- ლები	B. cereus	ობის სოკო- ები კწე/გ, არა უმეტ- ეს	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.4.3.1.	ბურღული, რომელიც არ მოით-ხოვს ხარშვას (თბური გამოშ-რობის საკვები კონცენტრატი)	5•103	0,01	25	0,1	50	
6.4.3.2.	ჩხირებისაგან ბურღულეული ყველა სახისა (ექსტრუზიული ტექნოლოგიის საკვები კონცენტრატი)	1•104	1,0	25	0,1	50	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.4.4.	ხორბლის ფქვილი, მ.შ. მაკარონის ნაწარმისათვის, შვრიის, ტრიტი- კალის, სიმინდის, ქერის, (ფეტვის), ბრინ- ჯის, წიწიბურას, ბარდას, სორგოს, სოიოს	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი	0,5 0,2 0,1 0,03 10,0 15,0	წიწიბურასი

		თუთია	50,0	
		მიკოტოქსინები:		
		აფლატოქსინი B ₁	0,005	
		დეზოქსინი-	0,7	ხორბლისა
		ვალენოლი	1,0	ქერისა
		T-2 ტოქსინი	0,1	
		ზეარალენონი	1,0	ხორბლისა, სიმინდისა, ქერისა
		პესტიციდები:		
		ჰექსაქლორციკლო- ჰექსანი (α,β,γ -იზომერები)	0,5	ნედლეულის კონტროლი
		დდტ და მისი	0,02	მარცვლეულისაგან
		მეტაბოლიტები	0,05	პარკოსნებისაგან
		ჰექსაქლორბენზოლი	0,01	ხორბლისა
		ვერცხლისწყალ- განული პესტიციდები 2,4- მჟავა, მისი მარილები და ეთერები	დაუშვებელია	
		რადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმ-137	60	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	100	იგივე
		მავნე მინარევები:		
		პურეულის მარაგის გაჭუჭყიანება მავნე- ლებით (მწერებით, ტკიპებით	დაუშვებელია	
6.4.5.	მაკარონის ნაწარმი*	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,5	
		დარიშხანი	0,2	
		კადმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,02	

		სპილენძი	10,0	
		თუთია	50,0	
		მიკოტოქსინები, პესტიციდები:	პ. 6.4.4.-ის მიხედვით	ნედლეულის კონტროლი
		რადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმი-137	60	ბკ/კგ
		სტრონციუმი-90	80	იგივე
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: პათოგენური მიკროორგანიზმები, მ.შ. სალმონელა	25	პროდუქტის მასა(გ), რომელშიც დაუშვებელია; იმპორტით შემოსული პრო- დუქციისათვის ყოველ პარტიაში, რომელიც შეიცავს კვერცხის კომპონენტს
6.4.6.	საკვები ქატო (ხორბლის, ჭვავის)	იხ. თავი „სხვა პროდუქტები“, პ. 6.9.5.		
6.4.7.	პური, ფუნთუშეული და ერბოზელილი ნაწარმი*	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,35	
		დარიშხანი	0,15	
		კადმიუმი	0,07	
		ვერცხლისწყალი	0,015	
		სპილენძი	7,0	
		თუთია	35,0	
		მიკოტოქსინები, პესტიციდები:	პ. 6.4.4.-ის მიხედვით	ნედლეულის კონტროლი
		რადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმი-137	40	ბკ/კგ
		სტრონციუმი-90	70	იგივე
6.4.8.	ბლითის, ორცხოზილას	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია		

ნაწარმი, პურის	დარიშხანი	0,5
ჯოხები,	კადმიუმი	0,2
საკნატუნოები და	ვერცხლისწყალი	0,1
სხვა	სპილენძი	0,02
	თუთია	10,0
		50,0

	მიკოტოქსინები, პესტიციდები	პ. 6.4.4.-ის მიხედვით	ნედლეუ- ლის კონ- ტროლი
	რადიონუკლიდები:		
	ცეზიუმ-137	50	ბკ/კგ
	სტრონციუმ-90	80	იგივე
6.4.9.	ფქვილის საკონდიტრო ნაწარმი	იხ. თავის „შაქარი და საკონდიტრო ნაწარმი“ პ. 6.5.5.	

* ნაწარმებისათვის, რომლებსაც დამატებული აქვს არამარცვლოვანი კვებითი ინგრედიენტები, უსაფრთხოების მაჩვენებლები დგინდება 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	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,5	
		დარიშხანი	1,0	
		კადმიუმი	0,05	
		ვერცხლისწყალი	0,01	
		სპილენძი	2,0	
		პესტიციდები:		
		ჰექსაქლორციკლო- ჰექსანი		

(α,β,ფ-იზომერები)	0,005
დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,005
რადიონუკლიდები:	

6.5.2.	შაქრიანი საკონდიტრო ნაწარმი: კარამელი, კანფეტები მოჭიქურებული, და მოუჭიქურებული, პომადური, შედღვები-ლი, გრილაჟისა, პრალინეს, მარცი-პანიანი, ხილ-კენკროვანი, ირისი, ჰალვა, პასტილა, ზეფირი, მარმელადი, ჟელესებრი ნაწარმი-	ცეზიუმ-137	140	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	100	იგივე
		ტოქსიკური ელემენტები:	1,0	
		ტყვია	1,0	
		დარიშხანი	0,1	
		კადმიუმი	0,01	
		ვერცხლისწყალი	15,0	
		სპილენძი	30,0	
		თუთია		
		მიკოტოქსინები: აფლატოქსინი B ₁	0,005	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით მხოლოდ იმ ნაწარმისა, რომელშიც კაკალი ან თხილია ნედლეულის კონტროლი
პესტიციდები*:				
რადიონუკლიდები:				
	ცეზიუმ-137	140	ბკ/კგ	
	სტრონციუმ-90	100	იგივე	

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები**:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ კწე/გ. არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		საფუარის სოკო-ები კწე/გ. არა უმეტეს	ოზის სოკო-ები კწე/გ. არა უმეტეს	შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი-ფორმები)	პათო-გენები, მ.შ. სალმო-ნელები			
1	2	3	4	5	6	7	8

6.5.2.1.	კანფეტი მოუჭიქურებელი: – პომადური, რძის	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	10	50	
	– პრალინეს საფუძველზე, პრალინეს ტი- პისა, საკონ- დიტრო ცხი- მიანი	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	50	100	
6.5.2.2.	კანფეტი მოჭიქურებული კორპუსიანი: – პომადური, ხილის, მარ- ციპანიანი, გრილაჟის	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	50	50	
	– შედღვებილ- რძიანი	$5 \cdot 10^5$	0,1	25	50	50	
	– კრემისა პრალინეს, ფუძეზე, პრალინეს ტიპისა	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	50	100	
6.5.2.3.	ყველა დასახელების დრაჟე	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50	
6.5.2.4.	კარამელი: – ყინულკარამე- ლისა, პომადურ- გულიანი, ლიქიორიანი, ხილ-კენკრეუ- ლისა, შედღვებილი	$5 \cdot 10^2$	1,0	25	50	50	
	– ნიგვზისგულია- ნი, 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.	სადეკი რეზინი შაქრიანი, ქსილიტიანი და სხვ.	$5 \cdot 10^2$	1,0	25	50	50	S.aureus 0,1 გ-ში დაუშვებე- ლია
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-მარმე-						

6.5.2.9.	ლადის ნაწარმი:					
	– პასტილა, ზეფირი მოჭიქურბელი	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	50	100
	– პასტილა, ზეფირი მოჭიქურბელი	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	
	– მარმელადი მოჭიქურბელი	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	50
	აღმოსავლური ტკბილეულობა:					
	– რბილი კანფეტის ტიპისა	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	100	100
	– კოსპალვა	$5 \cdot 10^2$	0,1	25	50	100
	– ოილა	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	100
	– შერბეთი	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	200	100
	– რახათლუხუმი	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	–	100
6.5.2.10.	კარამელის ტიპის აღმოსავლური ტკბილეულობა:					
	– მოხალული ნიგოზი, თხილი	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	50	50
	– გოზინაყი	$5 \cdot 10^3$	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	
		დარიშხანი	1,0	
		კადმიუმი	0,5	
		ვერცხლისწყალი	0,1	
		სპილენძი	50,0	
		თუთია	70,0	
		მიკოტოქსინები: აფლატოქსინები B ₁	0,005	ნედლეულის კონტროლი

რადიონუკლი
დები
პესტიციდები*)

პ. 6.5.1.-ის
მიხედვით

ნედლეულის
კონტროლი
იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები**:

ინდექსი	პროდუქტ- ბის ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		საფუა რის სოკო- ები კწე/გ, არა უმე- ტეს	ობის სოკო- ები კწე/გ, არა უმე- ტეს	შენშვნიები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმები)	პათოგენე- ბი, მ.შ. სალმონე- ლები			
1	2	3	4	5	6	7	8

6.5.3.1. შოკოლადი:

–ჩვეულებრივი და
სადესერტო
უდანამატო
– ჩვეულებ-
რივი და
სადესერტო
დამატებე-
ბით
–
შიგთავსით
და
„ასორტის“
ტიპის
კანფეტი

$1 \cdot 10^4$

0,1

25

50

50

$5 \cdot 10^4$

0,1

25

50

100

$5 \cdot 10^4$

0,1

25

50

100

6.5.3.2.

კრემები,
პასტები:
– რძე-
შოკოლა-
დისა

$5 \cdot 10^3$

0,01

25

50

100

S.aureus 0,1გ-ში
დაუშვებელია

– შოკოლა-
დისა

$5 \cdot 10^4$

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

ტოქსიკური
ელემენტები:

ტყვია	1,0	
დარიშხანი	1,0	
კადმიუმი	0,5	
ვერცხლისწყალი	0,1	
სპილენძი	50,0	
თუთია	70,0	
მიკოტოქსინები:		კაკაოს პროდუქტები ნედლეულის კონტროლი
აფლატოქსინი B ₁	0,005	
პესტიციდები:		იგივე
ჰექსაქლორციკლო- ჰექსანი (α,β,γ- იზომერები)	0,5	
დღტ 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		საფუარ- სოკოე ბი კწე/გ, არა უმეტეს	ობის სოკო- ები კწე/გ, არა უმე ტეს	შენშვანები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმები)	პათო- გენები, მ.შ. სალმო- ნელები			
1	2	3	4	5	6	7	8

6.5.4.1. კაკაოს
ფხვნილი
–
სასაქონლო
– ნაწარმი

1·10⁵ 0,01 25 100 100

გადასამუ-
შავებლად

5·10⁴

0,01

25

100

100

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.5.5.	ფქვილის საკონდიტ- რო ნაწარმი	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,5	
		დარიშხანი	0,3	
		კადმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,02	
		სპილენძი	15,0	
		თუთია	30,0	
		მიკოტოქსინები:		ნედლეულის კონტროლი
		აფლატოქსინი B ₁	0,005	
		დეზოქსინივა- ლენოლი	0,7	
		პესტიციდები:		ნედლეულის კონტროლი
		ჰექსაქლორციკ- ლოჰექსანი (α,β,γ-იზომერები)	0,2	
		დღტ და მისი მეტაბოლიტები	0,02	
		რადიონუკლი დები:		
		ცეზიუმ-137	50	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	80	იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები **:

ინდექსი	პროდუქტ- ბის ჯგუფი	მაფან მრ კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			საფუარ ის სოკო- ები კწე/გ, არა უმეტეს	ობის სოკოები კწე/გ, არა უმეტეს	შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი -ფორ	S. aureus	პათო გენები, მ.შ.			

			მეზი)		სალმო- ნელები			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6.5.5.1.	ტორტები და ტკბილღვე- ზელა ბისკვიტისა, ფენოვანი, ფხვიერი,, ჰაეროვანი, ნაფხვიერი მორთული: – ნაღებისა	5•10 ⁴	0,01	0,01	25	100*	50*	*განისაზ- ღვრება მარგა რინის გამოყენე- ბისას
	– ცილა შედღვე- ბილი, სუფლეს ტიპისა	1•10 ⁴	0,01	0,01	25	50	100	
	ხილკენკ- როვანი, პომადური – შოკოლა- დით მოჭი- ქურებული – „კარტოფი- ლის“ ტიპის – მოხარშუ- ლი კრემიანი – ხაჭო- ნაღების გულიანი	1•10 ⁴ 1•10 ⁴ 5•10 ⁴ 1•10 ⁴ 5•10 ⁴	0,01 0,01 0,01 0,01 0,01	0,1 0,1 0,1 1,0 0,1	25 25 25 25 25	50 50 50 – –	100 100 100 – –	
6.5.5.2.	ვაფლის ტორტები: – ცხიმისა	5•10 ³	0,1	–	25	50	50	
	– პრალინესი, შოკოლად- ნიგეზის (თხილის) გულიანი	5•10 ⁴	0,01	–	25	50	50	
6.5.5.3.	ტორტები და ტკბილ ღვეზელები ქსილიტიაწი							

	(სორბიტი- ანი) დიე- ტური კვე- ბისათვის	$5 \cdot 10^3$	0,1	1,0	50	50	10
6.5.5.4.	ბისკვიტის რულეტები: – ნაღებისა	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	50	100
	– ხილისა, ყაყაჩოსი, ცუკატიანი, კაკლისა და სხვ. გულიანი	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	50	100
6.5.5.5.	კექსები:						
	– ფქვილი, შაქრიანი	$5 \cdot 10^3$	0,1	–	25	50	50
	– მოჭიქუ- რებული პრალინესი, კაკლიანი, ცუკატიანი, ხილით გაჟ- ღენთილი	$5 \cdot 10^3$	0,1	–	25	50	100
6.5.5.6.	კექსები და რულეტები ვაკუუმშიანი შეფუთვისა	$5 \cdot 10^3$	0,1	0,1	25	50	100
6.5.5.7.	ვაფლი						
	– უგულო, ხი-ლის გულიანი, პომადური	$5 \cdot 10^3$	0,1	–	25	50	100
	– ნიგოზ (თხილ)- პრალინეს გულიანი შოკო- ლადის ჭიქურით მოჭიქურე- ბული	$5 \cdot 10^4$	0,01	–	25	50	100
6.5.5.8.	თაფლაკვე- რი, კვერები:						
	– უგულო	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	–	25	50	50
	– გულიანი	$5 \cdot 10^3$	0,1	–	25	50	50

6.5.5.9. ნამცხვარი:

– შაქრისა,
შოკოლა-
დის ჭიქუ-
რიანი,
ერბოზე-
ლილი
ყველა
სახისა და
სხვ.

1•10⁴ 0,1 – 25 50 100

– კრემის
ფენიანი,
გულიანი,
– გალეტი,
კრეკერი

1•10⁴ 0,1 0,1 25 50 100

1•10³ 1,0 – 25 – 100

6.5.5.10

ფქვილის
აღმოსავლუ
რი ტკბილე-
ულობა:

– ბისკვიტი
დარიჩინი-
ანი

5•10² 1,0 – 25 50 50

– ზემელახი

5•10³ 1,0 – 25 50 50

– კურაბიე

5•10² 1,0 – 25 50 50

– რულეტი
და მილა-
კები ნიგ-
ვზიანი

1•10³ 1,0 – 25 50 50

– შაქარლუქ-
უმი, შაქა-
რჩურევი

5•10² 1,0 – 25 50 50

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

6.5.6.

თაფლი

ტოქსიკური
ელემენტები:
ტყვია

1,0

დარიშხანი

0,5

კადმიუმი

0,05

ოქსიმეთილფურ-
ფუროლი
პესტიციდები:

80

ჰექსაქლორციკლო-
ჰექსანი
(a,b,y-იზომერები)

0,005

დღტ და მისი
მეტაბოლიტები 0,005

რადიონუკლიდები:

ცეზიუმ-137 100 ბკ/კგ
სტრონციუმ-90 80 იგივე

* ჰექსაქლორციკლოჰექსანისა (a,b,y-იზომერები) და დღტ-ს და მისი მეტაბოლიტების ზღვრულ დონეებს ითვლიან ნედლეულის ძირითადი სახის(ების) მიხედვით, როგორც მასური წილის, ასევე სანორმირებელი პესტიციდების ზღვრული დონეების მიხედვით.

** აღნიშნული ნორმატივები საფუარსა და ობის სოკოებზე ნორმატიულ დოკუმენტაციაში შეაქვთ მისი გადასინჯვისას.
6.6. ხილბოსტნეულის პროდუქცია

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.6.1.	ნეღლი და ახლად გაყინული ბოსტნე- ული, კარტოფილი, ბაღჩეული ხილი, კენკრა, სოკო	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია	0,5 0,4 0,2 0,5 0,03 0,1 0,02 0,05 5,0 10,0 10,0 20,0	ხილი კენკრეული სოკო სოკო სოკო სოკო
		ნიტრატები:		
	– კარტოფილი		25	
	– კომბოსტო თაევხელი: – ადრეული (1 სექტემბრამდე		900	

– საგვიანო	500	
– სტაფილო:		
– ადრეული (1		
სექტემბრამდე	400	
– საგვიანო	250	
– პომიდორი	150	
	300	დახურული გრუნტი
– კიტრი	150	
	400	დახურული გრუნტი
– ჭარხალი	1400	
სუფრისა		
– ხახვი თავიანი	80	
– ხახვიპერო	600	
	800	დახურული გრუნტი
– ბოსტნეული	2000	
ფოთლოვანი		
(სალათები,		
ისპანახი, მჭაუნა,		
კომბოსტო		
სასალათე,		
ოხრაბუში,		
ნიახური, ქინძი,		
კამა და ა.შ.		
– წიწაკა ტკბილი	200	
	400	დახურული გრუნტი
– ყაბაყი	400	
– საზამთრო	60	
– ნესვი	90	

პესტიციდები:

ჰექსაქლორცი-		
კლოჰექსანი		
(a,b,y-იზომერები)	0,1	კარტოფილი, მწვანე
	0,5	ბარდა, შაქრის ჭარხალი
	0,05	ბოსტნეული, ბაღჩეული,
		სოკო
		ხილი, კენკრეული,
		ყურძენი

დღტ და მისი
მეტაბოლიტები 0,1

რადიონუკლი-
დები:

– კარტოფილი	ცეზიუმ-137	320	ბკ/კგ
	სტრონციუმ-90	60	იგივე
– ბოსტნეული, ბაღ- ---ჩეუ-ლი	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	პროდუქტე- ბის ჯგუფი	მაფანმრ კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		საფუარის სოკოები კწე/გ, არა უმეტეს	ობის სოკო- ები კწე/გ, არა უმე- ტეს	შენშვნები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმე- ბი)	პათოგენე- ბი მ.შ. სალმონე- ლები			
1	2	3	4	5	6		8

6.6.1.1.	ბოსტნეული და კარტო- ფილი ახალი, ახლად გაყინული და მათი გადამუ- შავების პროდუქტები: – ბოსტნეული ახალი, მთლიანი	1•10 ⁴	1,0	25	1•10 ²	1•10 ²	
	გათუთქული, სწრაფად გაყინული – ბოსტნეული ახალი მთლიანი, გათუთქავი, სწრაფად	1•10 ⁵	0,01	25	5•10 ²	5•10 ²	

6.6.1.2.	გაყინული – ბოსტნეული მწვანე და ფოთლოვანი, სწრაფად გაყინული – კარტოფი- ლის ნახევარფაბრი –	5·10 ⁵	0,01	25	5·10 ²	5·10 ²	
	კატეგორიის სწრა- ფად გაყინუ- ლი (კარტო- ფილი გარ- ნირისათვის, კატლეტი, გუფთა და სხვ.) – სალათები და ნარევები გათუთქული ბოსტნეულისა , სწრაფად გაყინული –	5·10 ⁴	0,01	25	1·10 ³	–	
	ბოსტნეულის ნახევარფაბ- რიკატები, პიურესებრი, სწრაფად გაყინული –	5·10 ⁴	0,1	25	1·10 ²	1·10 ²	
	– კატლეტი ბოსტნეული- სა სწრაფად გაყინული ხილი, კენკრა, ყურძენი სწრაფად გაყინული და მათი გადამუშავე- ბის პროდუქ- ტები: – თესლოვანი და კურკო- ვანის გლუკოზედა- პირიანი ნაყოფი სწრაფად გაყინული – მოფიჭული კურკოვანე-	1·10 ⁵	1,0	25	1·10 ³	–	დაუმუშავე- ლია 1გ-ში სულფი- ტმარე- დუცი- რებელი კლოს- ტრი- დიები
	– კატლეტი ბოსტნეული- სა სწრაფად გაყინული ხილი, კენკრა, ყურძენი სწრაფად გაყინული და მათი გადამუშავე- ბის პროდუქ- ტები: – თესლოვანი და კურკო- ვანის გლუკოზედა- პირიანი ნაყოფი სწრაფად გაყინული – მოფიჭული კურკოვანე-	5·10 ⁴	0,1	25	2·10 ²	1·10 ³	
	– კატლეტი ბოსტნეული- სა სწრაფად გაყინული ხილი, კენკრა, ყურძენი სწრაფად გაყინული და მათი გადამუშავე- ბის პროდუქ- ტები: – თესლოვანი და კურკო- ვანის გლუკოზედა- პირიანი ნაყოფი სწრაფად გაყინული – მოფიჭული კურკოვანე-	1·10 ⁵	1,0	25	1·10 ³	–	

ბის ნაყოფი სწრაფად გა- ყინული – ნედლი კენკროვანე- ბი ვაკუუმი- ნი შეფუთ- ვისა და სწრაფად გაყინული, მთლიანი კენკროვანები გახეხილი ან დაქუცმა- ცებული, სწრაფად გაყინული – კურკოვან- კენკროვანი სადესერტო კერძები სწრაფად გაყინული	5·10 ⁵	0,1	25	5·10 ²	1·10 ³	
კურკოვან- კენკროვანი სადესერტო ნახევარფა- რიკატები	5·10 ⁴	0,1	25	2·10 ²	5·10 ²	
კურკოვან- კენკროვანი სადესერტო ნახევარფა- რიკატები	1·10 ⁵	0,01	25	5·10 ²	1·10 ²	
კურკოვან- კენკროვანი სადესერტო ნახევარფა- რიკატები	1 · 10 ³	1,0	25	1·10 ² *	1·10 ² *	*საფუ- რისა და ობის სოკო- ბის რა- ოდენო- ბათა ჯამი
კურკოვან- კენკროვანი სადესერტო ნახევარფა- რიკატები	1 · 10 ⁵	0,1	25	1·10 ³ *	1·10 ³ *	*იგივე

ინდე- ქსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, 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	1200	ბგ/კგ
		სტრონციუმ-90	240	იგივე
	– ბოსტნეული, ბადჩეუ- ლი	ცეზიუმ-137	600	იგივე
		სტრონციუმ-90	240	იგივე
	– ხილი, კენკრეული, ყურძენი	ცეზიუმ-137	200	იგივე
		სტრონციუმ-90	240	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 უმეტეს	შენშვნიები
			ნჩჯზ (კოლი- ფორმები)	პათო- გენები მ.შ. სალმო- ნელები		
1	2	3	4	5	6	7

6.6.2.1.

ხმელი
ბოსტნეული და
კარტოფილი
– ბოსტნეული
ხმე-ლი,
გაშრობამდე გა-
უთ-უთქავი

$5 \cdot 10^5$

0,01

25

$5 \cdot 10^2$

B.Cereus-
 $1 \cdot 10^3$ kwe/g
ara umetes

– მშრალი კარტო-
ფილის პიურე

$5 \cdot 10^4$

0,1

25

$5 \cdot 10^2$

– მშრალი კარტო-
ფილი და სხვა
ძირხვენიები

გაშრობამდე
გათუთქული

$2 \cdot 10^4$

0,01

25

$5 \cdot 10^2$

– ჩიფსი
კარტოფილისა

$1 \cdot 10^3$

0,1

25

–

6.6.2.2.

ჩირი და კენ-
კროვანები:
– ხილი და
კენკროვანი
(ჩირი)

$5 \cdot 10^4$

0,1

25

$5 \cdot 10^2$

საფუარის
სოკოები
 $5 \cdot 10^2$ კწე/გ
არა უმეტეს

– ხილი და
კენკრა,
ხილკენკროვა
ნის პიურე
სუბლიმაციური
შრობისა

$5 \cdot 10^4$

0,1

25

100

– ცუკატები

$5 \cdot 10^3$

1,0

25

50

საფუარის
სოკოები
არა უმეტეს

6.6.2.3.	სოკო გამხმარი	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	$5 \cdot 10^2$	50 კწე/გ
6.6.2.4.	საკვები კონცენტრატები: – ბოსტნეულისა და ხილის დესერტი (თბური შრო-ბისა)	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	100	S.aureus 1გ- სა და B.cereus 0,1გ-ში არ დაიშვება
	– ბოსტნეულის ფხვნილი (სუბლიმაციური შრობისა)	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	100	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.6.3.	კონსერვები ბოსტნეუ-ლის, ხილის, კენკრისა	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,5	
			0,4	ხილი,
			1,0	კენკროვანი თუნუქის ტარაში
		დარიშხანი	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:		
		პატულინი	0,05	ვაშლის, ტომატის, ქაფვისა
		ნიტრატები,		

პესტიციდები,
 რადიონუკლიდები: 3. 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 მჟავის დანამატების გარეშე, არაკონცენტრირებული ტომატპროდუქტები; გარგრის, პატმის, მსხლის კონსერვები, pH –ით 3,8 და მეტი, დამზადებული მჟავას 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 (მჟავას დამატებით)	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 მჟავათი pH – ით 4,0-ზე ნაკლები; კონსერვები გარგრის, ატმისა და მსხლის pH 3,8 და ნაკლები (მჟავას 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 ტარაში
		დარიშხანი	0,5	
		კადმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,05	
		სპილენძი	10,0	
		თუთია	20,0	
		კალა	200,0	თუნუქის ტარაში
		ქრომი	0,5	ქრომირებულ ტარაში

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 ტარაში
		დარიშხანი	0,2	
		კადმიუმი	0,03	
			0,05	თუნუქის ტარაში
		ვერცხლისწყალი	0,02	
		სპილენძი	5,0	
		თუთია	10,0	
		კალა	200,0	თუნუქის ტარაში
		ქრომი	0,5	ქრომირებულ ტარაში
	– სასმელები	ტყვია	0,3	
		დარიშხანი	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 ნივთიერებებით ნედლეულსა და საბოლოო პროდუქტში
	– წვენები, სასმელები, კონცენტრატები	მიკოტოქსინები: პატულინი	0,05	ვაშლის, ტომატის, ქაგვის

– წვენები,
სასმელები,
კონცენტრატები

ნიტრატები,
პესტიციდები

პ. 6.6.1.-ის
მიხედვით

კონტროლი ნედ-
ლეულის მიხედვით
სასმელებისა და
კონცენტრატებისათვის
გათვლით საწყის
პროდუქტზე მშრალი
ნივთიერებებით
ნედლეულსა და
საბოლოო
პროდუქტებში

რადიონუკლიდები:

– წვენები, სასმელები
– კონცენტრატები

ცეზიუმ-137
სტრონციუმ-90

პ. 6.6.6.-ის
მიხედვით

1200

ბკ/კგ

240

იგ/კგ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები*:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მოთხოვნები
1	2	3
6.6.5.1.	ბოსტნეულის წვენები კონსერვირებული, pH – ით 4,2 და მეტი, დამზადებულ მჟვას დანამატების გარეშე, ტომატის საწებელი დაკონსერვებული	უნდა აკმაყოფილებდეს საწარმოო სტერი- ლობის მოთხოვნებს „ა“ ჯგუფის კონსერ- ვებისათვის
6.6.5.2.	კონცენტრირებული ტომატპროდუქტები, რომლებიც შეიცავენ მშრალ ნივთიერებას 12% და მეტს (ტომატის პასტა, ტომატის საწებლები)	უნდა აკმაყოფილებდეს საწარმოო სტე- რილობის მოთხოვნებს „ბ“ ჯგუფის კონ- სერვებისათვის („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 (მჟვას დანამატებით)	უნდა აკმაყოფილებდეს საწარმოო სტე- რილობის მოთხოვნებს „ბ“ ჯგუფის კონ- სერ-ვებისათვის
6.6.5.4.	წვევები რომელთა pH 3,7-ზე ეაკლებია: ბოსტნეულის, ხილის (ციტრუსებიდან), ხილკენკროვანი, ათ შორის შაქრით, ნატურალური რბილობიანი, კონცენტრირებული, პასტერიზებული, დამზადებულია კონსერვანტებით და აგრეთვე კონსერვირებული pH 4-ზე ნაკლები, სორბინის მჟავათი; გარგარის, აქტმისა და მსხალის კონსერვირებული წვევები, pH 3,8-ზე ეაკლები, მჟვას დანამატებიანი	უნდა აკმაყოფილებდეს საწარმოო სტე- რილობის მოთხოვნებს „გ“ ჯგუფის კონსერვებისათვის

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება	საფუ- არის სოკო-	ობის სოკო- ები	შენშვნიები
---------	----------------------	---------------------------------	---	------------------------	----------------------	------------

					ები კწე/გ, არა უმე- ტეს	კწე/გ, არა უმე- ტეს	
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმები)	პათო- გენები მ.შ. სალმო- ნელები			
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 რძემჟავა
მიკროორ-
განიზმები

6.6.5.6. კონცენტრატები
ხილის, ხილკენ-
კროვანისა და
კენკროვანების
წვენები საწარ-
მო
გადამუშავებისათ-
ვის:

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

– არაპასტერიზებ ულ-ე-ბი, მ.შ. სწრა-
ფად გაყინუ 5•103 1,0 25 2•103* 5•102

ლი

*კწ
ე/გ
არა
უმე
-
ტეს

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

6.6.6. ჯემები, მურაბები,
კონფიტურები,
ხილფაფა,
სიროფები, ხილი და
კენკრა, გახეხილი
შაქრით და სხვა
ხილკენკროვანი
კონცენტრატები
შაქრიანი

ტოქსიკური
ელემენტები:

ტყვია 0,5

	1,0
დარიშხანი	1,0
კადმიუმი	0,05
ვერცხლისწყალი	0,02
სპილენძი	5,0
თუთია	10,0
კალა	200,0

თუნუქის ტარაში

ქრომი	0,5	თუნუქის ტარაში ქრომირებულ ტარაში
ნიტრატები და პესტიციდები**:		ნედლეულის კონტროლი
მიკოტოქსინები:		
პატულინი	0,05	ვაშლის, ქაფვისა
რადიონუკლი- დები:		
ცეზიუმ-137	80	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	70	იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები*:

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

6.6.6.1. არასტერი-
ლიზებული
სხვადასხვა
ტა-რაში

5·10 ³	1,0	25	50	50
-------------------	-----	----	----	----

6.6.6.2. გამომუშავებ-
ული კონ-
სერვანტე-
ბითა და (ან)
სხვადასხვა
სახის
თბოფიზიკუ-
რი ზემოქ-
მედებით

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, დამზალი	ტოქსიკური ელემენტები: ნიტრატები, პესტიციდები რადიონუკლიდე-ბი	პ. 6.6.1.-ის მიხედვით	ნედლეულის კონტროლი

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	პროდუქტების მასა(გ), რომელშიც არ დაიშვება	
		მეზოფილური სულფიტმარედიუცირ-ებელი კლოსტრიდიები	პათოგენები, მ.შ. სალმონელა
6.6.7.1.	ბოსტნეული დამწნილებული და დამარილებული (კომბოსტო, კიტრი, პომიდორი და ა.შ.) უშუ-ალოდ მოხმარებისათვის, ხილი დამზალი და დამჟავებული, 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)	ტოქსიკური ელემენტები:: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი რადიონუკლიდე-ბი; ცეზიუმ-137 სტრონციუმ-90	5,0 5,0 0,2 200 100	ბკ/კგ იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

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

			ნჩჯბ (კოლი- ფორმე ბი)	პათო- გენები მ.შ. საღმო- ნელები			
1	2	3	4	5	6	7	8
6.6.8.1.	სუნელები და სანელებლები – გამოსაყენებ ლად დამზადებული	5·10 ⁵	0,01	0,01	25	1·10 ³	
	– სუნელები და სანელებლები – ნედლეული; პილპილი მარცვლებში, წიწაკა სურნელოვანი, წიწაკა წითე- ლი, დაფქული, დარიჩინი, ჯავზი	2·10 ⁶	0,001	–	25	1·10 ⁴	
6.6.8.2.	კომპლექსური საკვები დანა- მატები სუნელებიანი	5·10 ⁶	0,01	0,01	25	2·10 ²	
6.6.8.3.	საკვები კონცენტრატე- ბი – ნიორი ფხვნილისებრი (სუბ- ლიმაციური გაშრობისა)	5·10 ⁶	1,0	–	25	100	B.Cere us 100 კწე/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	
		ადმიუმბი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,05	
		შპილენბი	15,0	

თუთია	100,0	
პესტიციდები:		
ექსაქლორციკლოპექსანი (α,β,γ-იზომერები)	0,5	
დდტ 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 სოკო ბი კწე/გ, არა უმეტეს	შენიშვნები
		ნჩჯბ (კოლი-ფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელა		
1	2	3	4	5	6
6.6.9.1.	კაკალი ნატურალური (ნუში, კაკალი, არაქისი, თხილი, კაკალი კალიფორნიისა ნაცრისფერი, ფსტა, პეკანი, ქოქოსის, რჩეული მოუხალავი)	0,01	25	1·10 ³	
6.6.9.2.	კაკალი, თხილი მოხალავი	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	10,0	
		დარიშხანი	1,0	
		კადმიუმი	1,0	
		ვერცხლისწყალი	0,1	
		სპილენძი	100,0	
		მიკოტოქსინები:		
		აფლატოქსინი B ₁	0,005	
		რადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმი-137	400	ბკ/კგ
		სტრონციუმი-90	100	იგივე
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: ობი	1·10 ³	კწე/გ, არა უმეტეს
6.6.1.1.	ყავა (მარცვლოვანი, დაფქული, ხსნადი)	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	1,0	
		დარიშხანი	1,0	
		კადმიუმი	0,05	
		ვერცხლისწყალი	0,02	
		მიკოტოქსინები:		
		აფლატოქსინი B ₁	0,005	
		რადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმი-137	300	ბკ/კგ
		სტრონციუმი-90	100	იგივე
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: ობი	5·10 ²	კწე/გ, არა უმეტეს, ყავის მწვანე მარცვლები

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

** ნიტრატები და პესტიციდები (დდტ, ჰექს) გათვლილია ნედლეულის ძირითადი სახეობისადმი (ების), როგორც მასური წილის, ასევე ამ კონტამინანტების დასაშვები დონეების მიხედვით.

6.7. ზეთის ნედლეული და ცხიმოვანი პროდუქტები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.7.1.	ზეთოვანი კულტურების თესვები (მზესუმზირას, სოიოს, ბამბის, სიმინდის, სელის, მდოგვის, რაფის, არაქისის)	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლიწყალი სპილენძი მიკოტოქსინები: აფლატოქსინი B ₁ პესტიციდები: ეექსაქლორციკ ლოჰექსანი (α,β,γ-იზომერები) დდტ და მისი მეტაბოლიტები რადიონუკლი დები: ცეზიუმ-137 სტრონციუმ-90	1,0 0,3 0,1 0,05 15,0 0,005 0,2 0,4 0,5 0,05 0,1 0,15 70 90	სოიო, ბამბა სელი, მდოგვი, რაფა მზესუმზირა, არაქისი, სიმინდი სოიო, ბამბა, სიმინდი სელი, მდოგვი, რაფა მზესუმზირა, არაქისი ბკ/კგ იგივე
6.7.2.	მცენარეული ზეთი (ყველა სახეობის)	ჟანგვითი გაფუჭების მაჩვენებლები: მჟაური რიცხვი	4,0 0,6	mg KOH/გ იგივე რაფინირებულ ზეთებისათვის-

		ზეჟანგვის რიცხვი	10,0	მმოლი აქტიური ჟანგბადისა/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:		ნედლეულის კონტროლი
		აფლატოქსინიB1	0,005	არარაფინირებული ზეთებისათვის
		პესტიციდები:		ნედლეულის კონტროლი
		ეექსაქლორციკლოპ ექსანი	0,2	
		(α,β,γ-იზომერები)	0,05	რაფინირებული, დეზოდორირებული
		დდტ და მისი	0,2	
		მეტაბოლიტები	0,1	რაფინირებული, დეზოდორირებული
		რადიონუკლიდები :		
		ცეზიუმ-137	60	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	80	იგივე
6.7.3.	მცენარეული ზეთების გადამუ- შავების პროდუ- ქტები (მარგარინები, კულინარიული ცხიმები, საკონდიტრო ცხიმები,	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,1	
			0,3	მაიონეზი
		დარიშხანი	0,1	
		კადმიუმი	0,05	
		ვერცხლიწყალი	0,05	

მაიონეზები,
ფოსფატიდური
კონცენტრატები)

სპილენძი

0,5

1,5

მაიონეზი

ნიკელი

0,7

მხოლოდ მარგა-
რინებისათვის

მიკოტოქსინები:

აფლატოქსინი B₁

0,005

ნედლეულის
კონტროლი

პესტიციდები,
რადიონუკლიდ-
ები

პ. 6.7.2.-ის
მიხედვით

ნედლეულის
კონტროლი

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

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

6.7.3.1.

მაიონეზი

–

სამომხმარებლო
ტარაში

–

0,1

25

$5 \cdot 10^2$

10

– საწარმოო
გადამუშავების
ტარაში

–

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

მოიხმარებიან
თერმული
დამუშავების
გარეშე

6.7.3.4.

კრემები
მცენარეულ
ზეთებზე

$1 \cdot 10^4$

0,01

25

50

50

	ჯგუფი	კწე/გ, არა უმეტეს	არ დაიშვება			
			ნჩჯბ (კოლი-ფორმე ბი)	სულფიტმა-რედუცი-რებელი კლოსტრი-დიები	პაოგენე ბი, მ.შ. სალმო ნელები	
1	2	3	4	5	6	7

6.7.4.1. ღორის სუთი გაციებული, გაყინული

5·10⁴

0,001

–

25

6.7.4.2. ღორის სუთი დამარილე-ბული, შებოლილი

5·10⁴

1,0

0,1

25

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

6.7.5. ცხიმები ცხოველური, გა-დამდნარი

ჟანგვითი გაფუჭების მაჩვენებლები:

მჟავური რიცხვი

4,0

mg KOH/გ

ზეჟანგის რიცხვი

10,0

მმოლი
აქტიური
ჟანგბადისა/კგ

ტოქსიკური
ელემენტები:
ტყვია

0,1

დარიშხანი

0,1

კადმიუმი

0,03

ვერცხლისწყალი

0,03

სპილენძი

0,5

0,4

შენახვისათვის
გამიზნული

რკინა

5,0

1,5

შენახვისათვის
გამიზნული

ანტიბიოტიკები,

ნიტროზამინები,

6.7.6.	კარაქი ძროხის**	პესტიციდები,		
		რადიონუკლიდები:	პ. 6.7.4.-ის მიხედვით	წედლეულის კონტროლი
		ჟანგვადი გაფუჭების მაჩვენებლები		
		მჟავური რიცხვი	2,5	კეტსტოფერის
		ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,1	
		დარიშხანი	0,1	
		კადმიუმი	0,03	
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		სპილენძი	0,5	
			0,4	შესანახად გამიზნული
		რკინა	5,0	
			1,5	შესანახად გამიზნული
		თუთია	5,0	
		მიკოტოქსინები:		
		აფლატოქსინი M ₁	0,0005	წედლეულის კონტროლი
		ანტიბიოტიკები*:		
		ლევომიცეტინი	არ დაიშვება	< 0,01
		ტეტრაციკლინის ჯგუფი	არ დაიშვება	< 0,01ერთ/გ
		სტრეპტომიცინი	არ დაიშვება	< 0,5ერთ/გ
		პენიცილინი	არ დაიშვება	< 0,01ერთ/გ
		პესტიციდები:		წედლეულის კონტროლი
		ეექსაქლორციკლო-ჰექსანი (a,b,y-იზომერები)	1,25	გადაანგარიშებით ცხიმზე
		დდტ და მისი მეტაბოლიტები	1,0	იგივე
		რადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმ-137	100	ბკ/კგ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ.არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმე- ბი)	პაფოგენე- ბი მ.შ. სალმონე- ლები	
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- ნაღებიათი და მარილიანი სამოყვარულო და გლეხური	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	
6.7.6.3.	კარაქი მჟავე- ნაღებიათი 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, გადამდნარი	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	ობის სოკოები 200კწე/გ, არა უმეტეს

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.7.7.	თევზის ქონი სამკურნალო-პროფი- ლაქტიკური საშუალების სახით (ყველა სახის)	ჟანგვადი გაფუჭების მაჩვენებლები: მჟავური რიცხვი ზეჟანგური რიცხვი	4,0 10,0	mg KOH/გ მმოლი აქტიური ჟანგბადისა/გ
		ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	1,0	
		დარიშხანი	1,0	
		კადმიუმი	0,2	

ვერცხლისწყალი	0,3	
სპილენძი	1,0	
რკინა	5,0	
თუთია	4,0	
პესტიციდები:		
ჰექსაქლორციკლოპენსანი (a,b,y-იზომერები)	0,1	
დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,2	
პოლიქლორირებული 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 გადანგარიშება 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 დონეები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.8.1.	სასმელი წყალი, სუფრის, სამრეწველო ჩამოსხმის მინერალური წყლები (მათ შორის ხელოვნურად მინერალიზებული)	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი რადიონუკლიდები: ცეზიუმ-137	0,1 0,1 0,01 0,005 8	 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
			ნჩჯბ (კოლიფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელეები			
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 დაუშვებელია
6.8.1.2.	ხელოვნურად მიწერალი ზებული სასმელი წყლები	–	100	100	10	10	

ინდექსი	პროდუქტის ჯგუფი	მაჩვენებლები	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
სტრონციუმ-90	100	ოგ/კგ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები*:

ინდექსი	პროდუქტების დასახელება	მაფანმრ, კწე/სმ ³ , არა უმეტეს	პროდუქტის მოცულობა ან მასა (სმ ³ , გ), რომელშიც არ დაიშვება		საფუარი და ობის სოკოები კწე/გ (სმ ³) (ჯამი)	შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი-ფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელე-ბი		
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*
ოგ/კგ რალდენობა მეზოფილური აერობული მიკრობების

1	2	3	4	5	6	7
	– დამატკობლე ბზე	100*	100	100	–	
	– წვენშემცველი	–	100	100	–	

6.8.3.3. კონცენტრატები უალკოჰოლო სასმელებისათვის სამომხმარებლო ტარაში (თხევადი, *გარდა ნატრიუმის

	პასტისებრი, ბლანტი, ფხვიერი, ფხვ- ნილისებრი, დატაბლეტირე- ბული, გრანული- რებული და (ა.შ.)	5·10 ⁴ *	1,0	25	10**	ბიკარბონა- ტიანი კონ- ცენტრატებისა ** მოცულობა (სმ3), რომელშიც არ დაიშვება
6.8.3.4.	დუდილის სასმელები:					
	– პურის ბურაბი სუფთა	–	1,0	25	–	
	კულტურებზე – პურის ბურაბი 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	
		დარიშხანი	0,2	
		კადმიუმი	0,03	
		ვერცხლისწყალი	0,005	
		მეთანოლი	0,05	არაყი, % ალკოჰოლის შემცველო- ბიდან
			0,1	კონიაკი, მოცულობითი %
		N-ნიტროზამინები		კონტროლი ნედლეულის მიხედვით ლუდი
		ნდმა და ნდეა ჯამი	0,003	
		რადიონუკლიდე- ბი:		
		ცეზიუმ-137	70	ბკ/ლ
		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 (კოლი- ფორმები)	პათოგე- ნები მ.შ. სალმო ნელები	საფუა- რები და ობის სოკოე- ბი(ჯა მი)	
1	2	3	4	5	6	7

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

* ნახშირორჟანგით გაჯერებულ წყლებსა და სასმელებში მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებლებს წინასწარი დეგაზაციის შემდეგ განსაზღვრავენ.

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, ზეთოვანი და არატრადიციული კულტურების თესლებიდან	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	1,0	
		დარიშხანი	1,0	

კადმიუმი	0,2	
ვერცხლისწყალი	0,03	
სპილენძი	10,0	
თუთია	30,0	
მიკოტოქსინები:		კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
აფლატოქსინი B ₁	0,005	
დეზოქსინივალე- ნოლი	0,7	ხორბლიდან
	1,0	ქერიდან
ზეარალენონი	1,0	მარცვლოვანე- ბიდან
პესტიციდები:		კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
ჰექსაქლორცი- კლოჰექსანი (I,II,III-izomerebi)	0,5	მარცვლოვანებიდან, სიმინდიდან პარკოსნებიდან (გარდა სოიასი) მზესუმ- ზირადან და არა- ქისიდან
	0,4	სელიდან, მდოგვიდან, რაფსიდან
	0,2	სოიადან, ზამბიდან
დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,15	მზესუმზირადან, არაქისიდან
	0,1	სელიდან, რაფსიდან, მდოგვიდან
	0,05	პარკოსნებიდან, ზამბიდან, სიმინდიდან
	0,02	მარცვლოვანებიდან
ოლიგომაქერები	2	%, დიეტური და ზავშვთა კვების სოიას ცილის პროდუქ- ტებისათვის
ტრიფსინის ინჰიბიტორი რადიონუკლიდე- ბი:	0,5	იგივე
ცეზიუმ-137	80	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	100	იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			სულფიტრამე-დუცირებული კლოსტრიდი-ები, კწე/გ, არა უმეტეს	შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი-ფორ მები)	S. au reus	პათოგენები მ.შ.სალმო-ნელები		
1	2	3	4	5	6	7	8

6.9.1.1.	სოიას იზოლირე-ბული ცილა (მეხ-ვისა და ნახევარ ფაბრიკატების წარმოებისათვის)	5·10 ³	0,1	0,1	25	10	
6.9.1.2.	სოიას კონცე-ნტრირებული ცილა (ტექს-ტურირებული)	2,5·10 ⁴	0,1	0,1	25	10	
6.9.1.3.	მზესუმზირას ცილის საკვები კონცენტრატი	5·10 ⁴	0,1	–	25	–	ობის სოკოები არა უმეტეს 10კწე/გ
6.9.1.4.	ცილის ჰიდროლიზატი ფერმენტატული სოიას ნედლეულიდან	1·10 ³	1,0	–	25	–	ობის სოკოები და საფუარები 1გრ არ დაიშვება

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

6.9.2.	რძის შრატის ცილების კონცენტრატები, კაზეინი, კაზეინატები, რძის ცილების ჰიდროლიზატები	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია მიკოტოქსინები: აფლატოქსინი M ₁	0,3 1,0 0,2 0,03 1,0 50,0 0,0005	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
--------	---	---	--	-----------------------------

ანტიბიოტიკები*:

საწყის
პროდუ-
ქტზე
გადაანგა-
რიშებით,
კონტრო-
ლი ნედ-
ლეულის
მიხედვით

ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	< 0,01
ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
სტრეპტომიცი	დაუშვებელია	< 0,5 ერთ/გ
პენიცილინი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
პესტიციდები:		კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
ჰექსაქლორციკლოჰექსანი		
(a,b,y-იზომერები)	1,25	ცხიმზე გათვლით
დდტ და მისი		
მეტაბოლიტები	1,0	იგივე
რადიონუკლიდები:		
ცეზიუმ-137	160	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	80	იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ, სმ3), რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორ მები)	პათოგენები, მ.შ. სალმონელე ბი	
1	2	3	4	5	6
6.9.2.1.	კაზეინ მჟავა საკვები მშრალი	–	0,1	25	
6.9.2.2.	საკვები კაზეინატები	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	სულფიტმა- რე დუცირებე- ლი კლოსტრი- დიები არა უმეტეს 100

6.9.2.3. შრატის ცილის კონცენტრატი
(უფედის მეთოდით
მიღებული)

5·10⁴

1,0

25

6.9.2.4. ალბუმინ-კაზეინური
კონცენტრატი

2,5·10³

1,0

25

კწე/გ

S.aureus 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 დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი რადიონუკლიდები: ცეზიუმ-137 სტრონციუმ-90	1,0 1,0 0,1 0,03 30,0 160 80	 ბკ/კგ იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნა
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 დია ფერისაა – უმაღლესი ხა- რისხის		0,1	1,0	1,0	25	* კწ ე/გ არა

	– პირველი ხა- რისხის	$2,5 \cdot 10^4$	0,01	10*	1,0	25	უმ ეტ ეს
		$3,0 \cdot 10^5$					
6.9.3.3.	ცილოვანი გა- მამდიდრებელი	$1 \cdot 10^4$	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	
		დარიშხანი	0,2	
		კადმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		სპილენძი	20,0	
		თუთია	220,0	
		მიკოტოქსინები:		
		ალფატოქსინი B1	0,005	
		დეზოქსინი ვალენოლი	0,7	
		ზეარალენონი	1,0	
		პესტიციდები:		შროტისა- თვის კონტრო- ლი ნედლეუ- ლის მიხედვით
		ეექსკლორციკლოპექ- სანი (a,b,y-იზომერები)	0,5	
		დდტ და მისი		
		მეტაბოლიტები	0,02	
		რადინუკლიდები:		
		ცეზიუმი-137	80	ბკ/კგ
		სტრონციუმი-90	140	ბკ/კგ

6.9.5.	საკვები ქატო, მარცვლეული და პარკოსანი კულტურები-საგან; საკვები ბოჭკოები,	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	1,0	
	ქატოსი	დარიშხანი	0,2	
		კადმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		სპილენძი	20,0	
		თუთია	130,0	
		მიკოტოქსინები:		
		ალფატოქსინიB ₁	0,005	
		დეზოქსინივალენოლი	0,7	ხორბლისა
			1,0	ქერისა
		ზეარალენონი	1,0	მარცვლე- ულისა
		პესტიციდები:		
		ეექსაქლორციკლოპე ქსანი (a,b,y-იზომერები	0,5	
		დდტ და მისი	0,02	მარცვლე- ულიდან
		მეტაბოლიტები	0,05	პარკოს- ნიდან
		ვერცხლისწყალ- ორგანული პესტიციდები	დაუშვებელია	მარცვლეუ- ლიდან
		რადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმ-137	80	ბკ/კგ მარცვლე- ული
			60	იგივე, პარკო- სანი მარცვ- ლეული- დან
		სტრონციუმ-90	140	ბკ/კგ, მარცვლე- ული
			100	იგივე, პარკოსანი მარცვ- ლეულიდან

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		ობის სოკოები კწე 1 გ-ში	შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონე- ლები		

6.9.5.1.	ქატო საკვები (ხორბ-ლისა, ჭვავისა)	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	100	თერმული დამუშავე- ბისა
6.9.5.2.	საკვები ბოჭკოები ქატოდან, ზოსტნე- ულის შროტიდან, ხილის გამონაწნე- ხიდან	$5 \cdot 10^4$	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	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	10,0	
		დარიშხანი	3,0	
		სპილენძი	50,0	
		თუთია	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
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელები		
1	2	3	4	5	6	7

6.9.6.1.	პექტინები					
	– უმაღლესი ხარისხი	$5 \cdot 10^2$	1,0	25	50	საფუარები არამეტეს 50 კწე/გ
	– პირველი ხარისხი	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	100	საფუარები არაუმეტეს

6.9.6..2. საკვები აგარი, აგა-
როიდი, ფურცე-
ლარინი, საკვები
ალგინატი
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.

ჟელატინი

ტოქსიკური
ელემენტები:
ტყვია

2,0

დარიშხანი

1,0

კადმიუმი

0,1

ვერცხლისწყალი

0,05

სპილენძი

15,0

თუთია

100,0

ნიტროზამინები:

კონტროლი
ნედლეულის
მიხედვით

ნდმა და ნდეა ჯამი

0,002

პესტიციდები:

კონტროლი
ნედლეულის
მიხედვით

ჰექსაქლორციკლოპექსანი

(α,β,γ-იზომერები)

0,1

დდტ და მისი

0,1

მეტაბოლიტები

რადიონუკლიდები:

ცეზიუმ-137

160

ბკ/კგ

სტრონციუმ-90

80

იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ, სმ3), რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლიფორ მები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელე ბი	

6.9.7.1. საკვები ქელატინი:

– უმაღლესი ხარისხისა	1·10 ⁴	1,0	25
– I, II, III ხარისხის	1·10 ⁵	0,01	25

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

6.9.8.	სახამებლები, ბადაგი და მისი გადამუშავების პროდუქტები	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,5	
		დარიშხანი	0,5	
		კადმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,02	
		სპილენძი	10,0	
		თუთია	30,0	
		პესტიციდები:		კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
		ეექსაქლორციკლოპექსანი (α,β,δ-იზომერები)	0,5	სიმინდისა
			0,1	კარტოფილისა
		დდტ 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/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება	საფუარის სოკოები, კწე/გ, არა უმეტეს	ობის სოკოები კწე/გ, არა უმეტეს	შენიშვნა
---------	-------------------	----------------------------	--	-------------------------------------	--------------------------------	----------

					არა უმეტეს		
			ნჯგ (კოლი- ფორმე ბი)	პათოგენები მ.შ. სალმონელე ბი			
1	2	3	4	5	6	7	8
6.9.8.1.	მშრალი სახამებე- ლი (კარტოფილი სა, სიმინდისა, ბარდასი)	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	500	500	
6.9.8.2.	ამილოპექტინური გაჯირჯვებული სახამებელი, ექსტრუზიული სახამებელი	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	250	250	
6.9.8.3.	კარტოფილისა, სიმინდისა სახამებელი სამე- დიცინო მრეწველობისათ- ვის	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	–	100	
6.9.8.4.	ნაკლებადშაქრიანი 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.aureus 1გ-ში არ დაიშვება
6.9.8.7.	გლუკოზა-ფრუ- ქტოზის სიროფი	$1 \cdot 10^5$	1,0	25	50	100	
6.9.8.8.	წვენის დანამატე- ბიანი გრანული- რებული გლუკოზა	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	50	100	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
6.9.9.	საკვები საფუარები, ერთუჯრე- დიანი მცენარეების ბიომასა, ბაქტერიპარატები	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი	1,0 0,2	

კადმიუმი	0,2	
ვერცხლისწყალი	0,03	
სპილენძი	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
		ნჩჯბ (კოლიფორმები)	S. aureus		
1	2	3	4	5	6

6.9.9.1.	პურის საცხობი საფუარი მშრალი	0,01	0,1	25	
----------	------------------------------	------	-----	----	--

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

6.9.9.2.	ლიოფილურად გამშრალი სასტარტო კულტურები (ძებვის წარმოები-სათვის)	1,0	1,0	1,0	სულფიტმარედუცი რეგელი კლოსტრიდიები 1გ-ში დაუშვებელია; რძემჟავა კულტურებისათვის ბაქტერიე ბის რაოდენობა არანაკლებ 109 კწე/სმ3, 1011 ბაქტონცენ ტრატებისათვის
----------	---	-----	-----	-----	---

6.9.9.3.	ბაქტერიული პრეპარატები ეუბიოტიკები რძეში ლიოფილურად გამშრალი (ბადები)	2,0	2,0	25	ბიფიდობაქტერიები ან ლაქტობაცილები არანაკლებ 108 კწე/გ
----------	---	-----	-----	----	---

6.9.9.4.	ერთუჯრედიანი მცენარეების ბიომასა და მისი პრეპარატები	1,0	1,0	25	მაფანმრ არაუმეტეს 5 . 103 კწე/გ, საფუარები არაუმეტეს 50კწე/გ, ობის სოკოები არაუმეტეს 50 კწე/გ, პროდუცენტის ცოცხალი უჯრედების არსებობა 1გრ-ში არ დაიშვება
----------	--	-----	-----	----	--

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
6.9.10.	მშრალი საკვები ბულიონი	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია ნიტროზამინები: ნდმა და ნდეა ჯამი პესტიციდები: ეექსაქლორციკლო ჰექსანი (α,β,γ-იზომერები) დდტ და მისი მეტაბოლიტები რადიონუკლიდები: ცეზიუმ-137 სტრონციუმ-90	1,0 1,0 0,2 0,1 20,0 100,0 0,002 0,1 0,1 160 50	 კონტროლი ნედლეულის მიხედვით, საწყის პროდუქტზე გათვლით კონტროლი ნედლეულის მიხედვით, საწყის პროდუქტზე გათვლით ბკ/კგ იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაგ ანმრ, კწე/ბ. არა უმე ტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			შენიშვნა
			ნჩჯბ (კოლიფ ორმე ბი)	სულფიტმა რედცირებელი კლოსტრიდიე- ბი	პათოგენები,მ.შ. სალმონელა	
1	2	3	4	5	6	7

6.9.10.1. ცილის მშრალი კონ-
ცენტრატი და მშრა-ლი

	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 სალმონელები 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 სპილენძი	 2,0 1,0 0,1 0,1 0,01 3,0	 „ექსტრა“ სამკურნალო- პროფილაქტიკური

		თუთია	10,0	
		რადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმ-137	300	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	100	იგივე
6.9.13.	ამინომჟავების ნარევი	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	1,0	
		დარიშხანი	1,0	
		კადმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		სპილენძი	10,0	
		თუთია	30,0	
		რადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმ-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 პროდუ- ქტში
		რადიონუკლიდები* *		

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტ ების ჯგუფი	მაფან მრ კწე/გ, არა	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება	ობის სოკოები კწე/გ.	შენიშვნა
---------	-----------------------	---------------------------	--	---------------------------	----------

		უმეტეს					არა უმეტეს	
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმე ბი)	სულფიტ- მარედუ- ცირებე ლი კლოსტ რიდიები	S. aureus	პათოგენე- ბი მ.შ.სალ მონელები		
1	2	3	4	5	6	7	8	9

6.9.14.1. საწებლები
კული-
ნარული
ფხვნი-
ლისებრი
(თბური
შრობისა)

1·10⁴ 0,01 1,0 1,0 25 100

6.9.14.2. გემოს
მიხედვით
დანამატი-
ტომატცი
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
საკაზმი
ფხვნილი
სებრიტომატ
- სოიას
პასტის
წიწაკიანი,
კვლიავია
ნი,
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
(ექსტრუ-
ზიული
ტექნოლო-

5·10³ 1,0 – 1,0 25 100 B.cereus
არა
უმეტეს
100 კწე/გ

გია)

6.9.14.5.

მშრალი
პროდუქტ-
ბი პროფი-
ლაქტიკური
კვებისათ
ვის ბურღუ-
ლეულის,
რძის, ხორ-
ცის ნარევე
ბი (ექსტრუ-
ზიული
ტექნოლო-
გიისა)

$5 \cdot 10^3$

0,1

–

1,0

25

100

B. cereus
არა
უმეტეს
10 კწე/გ
ობის
სოკოები
10 კწე/გ

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, 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
			ნჩჯბ (კოლი- ფორ- მე-ბი)	E. coli	S. aur- eus	Prot- eus	პათო- გენები მ.შ. სალმო ნელები	
1	2	3	4	5	6	7	8	9

6.9.15.1.

ცივი კერძები -
სალათები ნე-
დლი ბოსტნეუ-
ლის და ხილისა

$1 \cdot 10^4$

0,1

1,0

1,0

–

25

საკაზმის
გარეშე

-სალათები
ნედლი
ბოსტნეულისა
კვერცხიანი,
დაკონსერვე-
ბული ბოსტ-
ნეულის, ნაყო-
ფის და ა.შ.
დამატებით

$1 \cdot 10^5$

0,01

0,1

0,1

0,1

25

იგივე
დამწნი-
ლებული
ბოსტნეუ-
ლის
დამატე-
ბის გარეშე

-სალათები
მარინადში
ჩადებული
დამწნილებუ-
ლი
ბოსტნეულის
და ხილისა

–

0,01

0,1

0,1

0,1

25

-სალათები მო- ხარშული ბოსტნეულს და მოხარშული, მოშუშული, შემწვარი ბოსტნეულისა	$5 \cdot 10^3$	0,1	–	1,0	0,1	25	დამწნი ლებული ბოსტ- ნეულის და საკაზმის დამატე- ბის გარეშე
– სალათები ხორცის, ფრინველის, თევზის, შაშხეულისა და ა.შ. დამატებით	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1	0,1	25	საკაზმის გარეშე, კიტრის მწნილიანი
– 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	
– მოხარშული ძროხის ხორცი, ფრინველის, ბოცვერის, ღორის ხორცი და ა.შ.	$1 \cdot 10^4$	1,0	–	1,0	0,1	25	საწებლი- ანი, საკაზმის გარეშე
– მოხარშული თევზი, შემწვარი მარინადში ჩადებული	$1 \cdot 10^4$	1,0	–	1,0	0,1	25	

	ცივი წვნიანი კერძები: „ოკროშკა“ ბოს- ტნეულის და ხორცის ბურა- ხისა, ბურახზე დამზადებული; ჭარხლის წვნი- ანი შეჭამანდი	–	0,01	0,1	0,1	0,1	25	
	- ბორში, მწვანე შიი ხორციანი, თევზანი, კვერცხიანი	1·10 ⁴	0,01	0,1	0,1	0,1	25	უარაჟა- ნისო
	ტკბილი წვნიანი და წვნიანი-პიურე დაკონსერვე- ბული, ხილ- კენკრ	1·10 ⁴	1,0	–	1,0	–	25	
6.9.15.2.	ცხელი წვნიანი და სხვა ცხელი კერძები: – ბორში, შიი, „რასოლნიკი“, წვნიანი ხარ- შო, „სოლიანკა“, ბოსტნეულის წვნიანი, ბულიონი	5·10 ²	1,0	–	–	–	25	
	წვნიანი მაკარო- ნის ნაწარმით და კარტოფილი- ანი, ბოსტ- ნეულიანი, პარკოსნებით, ბურღულე- ულით: რძიანი წვნიანი ამავე შემავსებლე- 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 კვერც- ხისა: -მოხარშული							

	კვერცხი	$1 \cdot 10^2$	1,0	–	1,0	–	25
	-ომლეტი კვერცხისა (მელანჟისა, კვერცხის ფხვნილისა) ნატურალური და ბოსტნეულის, ხორცის პროდუქტებისა და ა.შ. დამატებით; კვერცხის გულიანი	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25
6.9.15.4.	კერძები ხაჭოსი:						
	-ახალი გირცი, ორთქლზე მოხარშული პუდინგი -ხაჭოკვერა, ხაჭოს მოზრახულა, შემწვარი პუდინგი, ხაჭოს გულიანი	$5 \cdot 10^2$	1,0	–	1,0	0,1	25
		$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25
6.9.15.5.	კერძები თევზისა: -მოხარშული თევზი წვეწმში ჩადებული, მოშუშული, შემწვარი, დაზრახული	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25
	-კერძები თევზის საკატლეტე მასი-სა (კატლეტი, ზრაზები, შნიცე-ლი, გუფთა პო-მი-დვრის საწებელით)	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25
6.9.15.6.	კერძები ხორცისა და ხორცის პროდუქტებისა ხორცი მოხარშული, მოშუშული, შემწვარი, ფლავი,						

	ხინკალი, პელმენი, „ბელიაში“, ბლინები, ნაწარმი დაკეპილი ხორ- ციდან მ.შ., დაბრაწული და ა.შ.	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
6.9.15.7.	კერძები ფრინველისა, გარეული ფრინველისა, ბოცვრისა მო- ხარშული, შემ- წვარი, მოშუშუ- ლი, დაბრაწული ნაწარმი დაკე- პილი ფრინველის ხორცისა, პელმენი და ა.შ.	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
6.9.15.8.	გარნირები: -მოხარშული ბრინჯი, მაკა- რონის ნაწარმი მოხარშული, კარტოფილის პიურე და ა.შ.	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	0,1	25	საკაზმის გარეშე
	-კარტოფილი მოხარშული, შემწვარი	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
	-მოშუშული ბოსტნეული	$5 \cdot 10^2$	1,0	–	1,0	0,1	25	
6.9.15.9.	საწებლები და საკაზმები მეორე კერძებისათვის	$5 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
6.9.15.10.	ტკბილი კერძები: -კომპოტები ხილ-კენკრისა, ახალი და დაკონსერვე- ბული ნაყო- ფისა -კომპოტები ჩირისა და ხილ-	$5 \cdot 10^2$	1,0	–	1,0	–	25	

კენკროვნების ნაყოფისა	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 ციტ- რუსების, ვანი- ლის, შოკოლა- დისა და ა.შ.)	1·10 ⁵	0,1	–	0,1	–	25	
-შარლოტი ვაშ- ლიანი	1·10 ³	1,0	–	1,0	–	25	
შედღვებილი ნაღები	1·10 ⁵	0,1	–	0,1	–	25	
6.9.15.11. მზა კულინარუ- ლი ნაწარმი ხორცის, ფრინველის, თევზისა შეფუთვისა ვაკუუმიანი	1·10 ³	1,0	–	1,0	0,1	25	სულფიტ- მარედუ- ცირებე ლი კლო- სტრიდი- ები 0,1გ- ში არ დაიშვება

* 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) გადანაგარიშდება ძირითადი კომპონენტის (ების) მიხედვით, ამ კონტამინანტების, როგორც მასური წილის, ასევე დასაშვები ზღვრების მიხედვით.

6.10. ბიოლოგიურად აქტიური საკვები დანამატები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, 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 ცილებისა და ამინო- მჟავების წყაროები	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი	1,0 1,0	

		კადმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		მიკოტოქსინები და პესტიციდები		რეგლამენტი რდება ნედლეულის მიხედვით
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: მაფანმრ	1·10 ⁴	კწე/გ. არა უმეტეს
		ნჩჯზ (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 ესენციური ცხიმჟავების, ლიპიდებისა და ცხიმ- ში ხსნადი ვიტამინების წყაროები	ჟანგვით გამოწვეული გაფუჭების მაჩვენებელი: ზეჟანგური რიცხვი	10,0	მმოლი/ აქტიური ჟანგბადი/ კპ
	– ბად მცენარეულ ზეთებზე	ტოქსიკური ელემენტები: დარიშხანი	0,1	
		ტყვია	0,1	
		კადმიუმი	0,05	
		ვერცხლისწყალი	0,05	
	– ბად თევზის ქონის	ტყვია	1,0	
	საფუძველზე	დარიშხანი	1,0	
		კადმიუმი	0,2	
		ვერცხლისწყალი	0,3	
		მიკოტოქსინები:		
		აფლატოქსინი B1	0,005	ბადისათვის არარაფინი რეზულ მცენარეულ ზეთებზე

		პესტიციდები:		
6.10.1.3.	ბად - უპირატესად ნახშირწყლებისა და შაქრების წყაროები	ჰექსაქლორციკლო ჰექსანი	0,2	ბადისათვის მცენარეულ ზეთებზე ბადისათვის თევზის ქონზე
		(α,β,φ- იზომერები)	0,1	
		დდტ და მისი		
		მეტაბოლიტები	0,2	
		ეპტაქლორი	დაუშვებელია	< 0,002
		ალდრინი	დაუშვებელია	< 0,002
		პოლიქლორირებული		
		ბიფენილები	3,0	ბადისათვის თევზის ქონზე
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
		პათოგენები მ.შ.		
		სალმონელები	10	
		ტოქსიკური ელემენტები:		მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
		ტყვია	1,0	
		დარიშხანი	0,5	
		კადმიუმი	0,01	
		ვერცხლისწყალი	0,01	
		პესტიციდები		
		ჰექსაქლორციკლო ჰექსანი		
		(a,b,y – იზომერები)	0,05	
		დდტ და მისი		
		მეტაბოლიტები	0,05	
		ეპტაქლორი	დაუშვებელია	< 0,002
		ალდრინი	დაუშვებელია	< 0,002
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები		

6.10.1.4.	ბად-უპირატესად საკვები ბოჭკოების (პექტინები, ქატო, მცენარეული უჯრედისი, მიკროკრისტალური ცელულოზა და სხვ.) წყაროები	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
		ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	1,0	
		დარიშხანი	0,2	
		კადმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		მიკოტოქსინები:		რეგლამენტი რებულია ნედლეულის მიხედვით
		პესტიციდები:		
		ჰექსაქლორციკლო ჰექსანი (α,β,γ-იზომერები)	0,5	
		დდტ 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 უმეტეს
		ნჩჯბ (კოლიფორმები)	0,1	მასა (გ.ლ) რომელშიც არ დაიშვება
		E. coli	1,0	იგივე

		პათოგენები მ.შ.				
		სალმონელები	25	კწე/გ. არა უმეტეს იგივე		
		საფუარის სოკოები	100			
6.10.1.5.	ბად - უპირატესად წყალში ხსნადი ვიტამინების წყაროები	ტოქსიკური ელემენტები:				
		ტყვია	5,0			
		დარიშხანი	1,0			
		კადმიუმი	1,0			
		ვერცხლისწყალი	0,05			
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:				
		მაფანმ	5•10 ⁴	კწე/გ არა უმეტეს მასა (გ,ლ) რომელშიც არ დაიშვება იგივე		
		ნჩჯზ (კოლიფორმები)	0,1			
		E. coli	1,0			
		პათოგენები მ.შ.				
		სალმონელები	10	იგივე		
		საფუარის სოკოები	100	კწე/გ არა უმეტეს იგივე		
		ობის სოკოები	100			
6.10.1.6.	ბად - უპირატესად მაკრო და მიკრო ელემენტების წყაროები	ტოქსიკური ელემენტები				
		ტყვია	2,0			
		დარიშხანი	1,0			
		კადმიუმი	0,1			
		ვერცხლისწყალი	0,01			
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:				
		მაფანმრ	1•10 ⁴	კწე/გ არა უმეტეს მასა (გ,მლ), რომელშიც არ დაიშვება იგივე		
		ნჩჯზ (კოლიფორმები)	0,1			
		S. aureus	1,0			
		პათოგენები მ.შ.				
				სალმონელები	10	იგივე
				საფუარის სოკოები	100	კწე/გ არა

		ობის სოკოები	100	უმეტეს იგივე
		B. cereus	2·102	იმავე ბადი სათვის ბუნე ბრივ მინერა ლურ ნივთიე- რებებზე
6.10.2.	ბად-ფიზიოლოგიუ რად აქტიურ ნივთიერებათა წყაროები (პარაფარმა- ცევტიკები)			
6.10.2.1.	ბად - მცენარეულ საფუძველზე – მშრალი	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	6,0	
		დარიშხანი	0,5	
		კადმიუმი	1,0	
		ვერცხლისწყალი	0,1	
	– თხევადი	ტყვია	0,5	
		დარიშხანი	0,05	
		კადმიუმი	0,03	
		ვერცხლისწყალი	0,01	
		პესტიციდები:		
		ჰექსაქლორციკლო ჰექსანი (α,β,φ-იზომერები)	0,1	
		დდტ და მისი		
		მეტაბოლიტები	0,1	
		ეპტაქლორი	დაუშვებელია	< 0,002
		ალდრინი	დაუშვებელია	< 0,002
		რადიონუკლიდები:		
		ცეზიუმ-137	200	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	100	იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

პროდუქტების ჯგუფი	მაფა ნმრ,	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება	კწე/გ, არა უმეტეს	შენიშვნა
----------------------	--------------	---	-------------------	----------

	კწე/გ, არა უმეტეს							
		ნჩჯზ (კოლი- ფორმები)	E. coli	S.au reus	პათოგე ნები მ.შ. სალმონე- ლები	საფუ- არის სოოები	ობის სოკო- ები	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9

– ბად მცენარეულ საფუ-
ძ-ველზე (აბების სახით,
დაკავსებული,
ფხვნილისებრი)

1·10⁴

0,1

1,0

1,0

10

100

100

B.cereus არა
უმეტეს
2·10² კწე/გ

– გამზმარი სამკურნა-
ლო მცენარეების
ნარევეები (ჩაი)

5·10⁵

0,01

0,1

–

10

200

200

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

6.10.2.2.

–ბად -
ცხოველური
ნედლეულის
გადამუშა-
ვების საფუ-
ძველზე

–ბად - რძისა და
ხორცის ნედლე-
ულისა
სუბპროდუ-
ქტების
გადამუშავე-
ბის საფუძველზე

ტოქსიკური
ელემენტები: ტყვია
დარიშხანი

1,0

1,0

კადმიუმი

1,0

ვერცხლისწყალი

0,2

მიკოტოქსინები:

აფლატოქსინი M1

0,0005

ბადისათვის
რძის ნედლე-
ულის გადამუშავე
ბის საფუძველზე

ანტიბიოტიკები*

ბადისათვის
შინაური
ფრინველისა და

ლევომიციტინი

დაუშვებელია

ტეტრაციკლინის ჯგუფი

დაუშვებელია

ხორცის ნედლეულის
გადამუშავეების
საფუძველზე
< 0,01

< 0,01/გ

	გრიზინი	დაუშვებელია	< 0,5ე/გ, ბადისათვის ხორცის ნედლეულის და სუბპროდუქტ- ების საფუძველზე
	ბაციტრაცინი	დაუშვებელია	< 0,02 ე/გ იგივე
	სტრეპტომიცინი	დაუშვებელია	< 0,5 ე/გ, ბად- ისათვის რძის ნედლე ულის საფუძველზე
	პენიცილინი	დაუშვებელია	< 0,01 ე/გ იგივე
	პესტიციდები		
	ჰექსაქლორციკლო ჰექსანი (α,β,γ-იზომერები)	0,1	
	დდტ და მისი		
	მეტაბოლიტები	0,1	
	ეპტაქლორი	დაუშვებელია	< 0,002
	ალდრინი	დაუშვებელია	< 0,002
– ბად თევზისა და ზღვის პროდუქტების გადამუშავების საფუ- ძველზე	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	10,0	
	დარიშხანი	5,0	
	კადმიუმი	2,0	
	ვერცხლისწყალი	0,5	
	პესტიციდები:		
	ეექსაქლორციკლო ჰექსანი (α,β,γ-იზომერები)	0,2	
	დდტ და მისი		
	მეტაბოლიტები	2,0	
	ეპტაქლორი	დაუშვებელია	< 0,002
	ალდრინი	დაუშვებელია	< 0,002
– ბად ცხოველური ნედლეულის	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		

გადამუშავების
საფუძველზე

6.10.2.3.	ბად - ბაქტერიული პრეპარატები- ეუბიოტიკები	მაფანმრ	1·10 ⁴	კწე/გ არა უმეტეს მასა (გ,მლ), რომელშიც არ დაიშვება ოგივე	
		ნჩჯზ (კოლიფორმები)	0,1		
		E. coli	1,0		
		S.aureus	1,0	ოგივე	
		პათოგენები მ.შ.			
		სალმონელები	1,0	ოგივე	
		საფუარის სოკოები	200	კწე/გ არა უმეტეს ბად- ისათვის მეფუტკრეობის პროდუქტების საფუძველზე ოგივე	
		ობის სოკოები	200		
		ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,1		
		დარიშხანი	0,05		
		კადმიუმი	0,03		
		ვერცხლისწყალი	0,005		
		პესტიციდები:			
		ჰექსაქლორციკლო ჰექსანი (a,b,y-იზომერები)	0,05		
		დდტ 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
		ნჩჯზ (კოლი- ფორ	E. coli	S. aureus	პათო- გენები მ.შ.	საფუა- რის სოკოები	ობის სოკო- ები	

		მეზი)			სალმო ნელე ბ			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

-ზად-ეუბიო
ტიკები
მიკროორგა
ნიზმების
სუფთა
კულტურებზე

2,0

–

2,0

10

10

10

მიკრო
ორგანი-
ზმები
ეუბიო-
ტიკები
არა
ნაკლებ
10⁹
კწე/გ

-ზად - შერეული
შედგენილო-
ბის
ეუბიოტიკები
(ამინომჟავე-
ბის, მიკრო-
ელემენტების,
მონო და
დისაქარიდე-
ბისა და ა.შ.
დამატებით)

1,0

5,0

1,0

10

50

50

მიკრო
ორგანი-
ზმები
უბიო-
ტიკები
არა-
ნაკლებ
1·10⁸კწე
/გ

* 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

ინდექსი	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	საქონლის I	19	16	–	220
2.	კატეგორიისა	20	10	–	170
3.	საქონლის II	16	16	–	208
4.	კატეგორიისა	20	10	–	170
5.	ცხვრის I კატეგორიისა	17	29	–	329
6.	ცხვრის II კატეგორიისა	14	33	–	353

7.	ღორის ბეკონისა	12	49	—	489
8.	ღორის ხორცისა	20	2,0	—	98
	ღორის ცხიმიაწი				
	ხბოსი				

7.1.2. ფრინველი

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

7.1.3. ძეხვეულის ნაწარმი ს/გ ცხოველის ხორცისა

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

ნახევრად შეზოლილი ძეხვი უმად დაშაშული ძეხვი

7.1.4. ძეხვეულის ნაწარმი ფრინველის ხორცისა

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

7.1.5. კულინარული ნაწარმი ხორცისა და ფრინველებისა

28.	დაჩეხილი-დაკეპილი	22	2-20	—	106-268
-----	-------------------	----	------	---	---------

29.	ხორცის				
	ნახევარფაბრიკატი	25	15	—	235
	ფრინველის სწრაფად გაცინული კერძები				

7.1.6. ღორის ხორციდან

დამზადებული პროდუქცია					
30.		23	21	–	281
31.	შაში	9	53-63	–	513-603
32.	მკვერდის ხორცის ნაირსახეობა	10	48	–	472
33.	მკვერდის ნაირსახეობა მოხარშული ზარკლები	14	26	–	290
7.1.7. ხორცის კონსერვები					
34.		20	10-17	–	170-233
35.	საქონლისა	17	15	–	203
36.	ცხვრისა	16	6-32	–	118-352
37.	ღორისა ძეხვეულის ფარში	12	18-29	3,0	222-321
7.1.8. ფრინველის კონსერვები					
38.		23	10	–	182
39.	ქათამი თავისავე	16	18	–	226
40.	წვეწმინდა იხვი თავისავე წვეწმინდა ძეხვეულის ფარში	13	14-22	1,5	184-256
7.1.9. სუბპროდუქტები					
41.	I კატეგორიისა	14-19	3	–	83-103
42.	ენა	15	12-16	–	168-204
43.	II კატეგორიისა	10-25	2-39	–	–
44.	ქათმის სუბპროდუქტები	19	4-10	–	112-166
7.1.10. კვერცხი და კვერცხის პროდუქტები					
45.	ქათმის კვერცხი	13	12	1,0	164
46.	კვერცხის ფხვნილი	46	37	4,5	535

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

7.2. რძე და რძის პროდუქტები

ინდექსი	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.	მჟავა 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.	ნაღები და არაჟანი	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. თევზეული, არათევზსარეწი ობიექტები
და მათი ნაწარმი

ინდე ქსი	პროდუქტის სახეობის ან ქვეჯგუფის დასახელება	ცილა	ცხიმი	ნახშირ- წყლები	ენერგეტიკული ღირებულება კკალ/100გ
		1გ / 100 გ პროდუქტზე			
1	2	3	4	5	6
1.	ახალი თევზი გაცივებული, არაცხიმიანი გაცივებული	16	2,6	–	87
2.	ახალი თევზი გაცივებული, საშუალოდ ცხიმოვანი გაცივებული	18	10	–	162
3.	ახალი თევზი გაცივებული, ცხიმოვანი გაცივებული	15	23	–	267
4.	დამარილებული თევზი	22	13	–	205
5.	გამხმარი თევზი	38	5,0	–	197
6.	ცივად დამზადებული (შებოლილი) თევზი	22	15	–	223
7.	ცხლად დამზადებული (შებოლილი) თევზი	26,5	6,5	–	165
8.	ნატურალური 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.	ზღვის კომბოსტო	0,9	0,2	3,0	17

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

ინდექსი	პროდუქტის სახეობის	ცილა	ცხიმი	ნახშირ-	ენერგეტიკუ-
---------	--------------------	------	-------	---------	-------------

	ან ქვეჯგუფის დასახელება			წყლები	ლი დირებულება კკალ/100გ
		1გ/ 100 გ პროდუქტზე			
1	2	3	4	5	6
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.	მაკრონის ნაწარმი	12	1,0	67	325
12.	შვრიის 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.	ორცხოზილა	9,0	9,0	67	382
19.	არმიის ორცხოზილა	1,2	2,0	61	310

7.5. შაქარი და საკონდიტრო ნაწარმი

ინდექსი	პროდუქტის სახეობის ან ქვეჯგუფის დასახელება	ცილა	ცხიმი	ნახშირ- წყლები	ენერგეტიკ- ული დირებულება კკალ/100გ
		1გ/ 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, გრილიაჟისა	4,0	20	67	464
4.	შოკოლადი	6,0	36	51	552
5.	ჰალვა	12	30	54	534
6.	პასტილა თათარა (ხილისა), ზეფირი, მარმელადი, ჟელეს ნაწარმი	0,5	–	80	322
7.	შაქრის ნამცხვარი, დაყოვნებული, ერბოზელილი	8,0	10	70	402
8.	გალეტი, კრეკერი	10	10	68	402
9.	თაფლაკვერი	5,0	2,0	78	350
10.	ვაფლი,	3,0	5,0	80	377

11.	ხილისგულიანი ვაფლი	3,0	30	65	542
12.	ვაფლი, პომადურგულანი				
13.	ტორტი ბისკვიტის, კრემიანი, ხილისა თაფლი	4,0	15	55	371
		–	–	71	284

7.6. ხილ-ბოსტნეულის პროდუქცია

ინდექსი	პროდუქტის სახეობის ან ქვეჯგუფის დასახელება	ცილა	ცხიმი	ნახშირ- წყლები	ენერგეტიკული ღირებულება კკალ/100გ
		100 გ პროდუქტზე			
1	2	3	4	5	6
1.	ნატურალური ბოსტნეულის	1,5	0	2,0-14	14-62
2.	კონსერვები				
3.	კონცენტრირებული ტომატის	4,0	–	10-18	56-88
4.	პროდუქტები				
5.	ბოსტნეულის წვენები	1,0	–	3,0-14	16-60
6.	გამხმარი კარტოფილი	7,0	–	71	312
7.	გამხმარი ბოსტნეული (ყვავილოვანი კომპოსტოსა და მწვანეცერცველას გარდა)	14	1,5	40-60	230-310
8.	ხილის კომპოტი	–	–	22	88
9.	ხილის წვენები	–	–	8,0-18	32-72
10.	ხილკენკროვანი უალკოჰოლო სასმელები ესენციებზე				
11.	მურაბა, ჯემი, პავიდლო	–	–	70	280
12.	გამხმარი ხილი	3,0	–	67	280

7.7. ზეთოვანი ნედლეული და ცხიმოვანი პროდუქტები

ინდექსი	პროდუქტის სახეობის ან ქვეჯგუფის დასახელება	ცილა %	ცხიმი %	ნახშირ- წყლები %	ენერგეტიკული ღირებულება 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.	გადამდნარი ცხოველური ცხიმები	-	99,5	-	896
7.	ძროხის კარაქი	-	40-85	1,0	364-769
8.	გადამდნარი 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

.1.1.1. ადაპტირებული რძის ნარევი

(მშრალი, თხიერი, რძემჟავა)

1). - კვებითი ღირებულება (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
– ბავშვების ცხოვრების 0-იდან 3 თვემდე					
	ცილა	გ/ლ	15-17	+	
	ცილები რძის შრატის კაზეინი	%, ცილის საერთო რაოდენობიდან იგივე	50-60	+	
	მისაწვდომი ლიზონი	%, საერთო რაოდენობიდან არა ნაკლებ	60	-	
	ცისტინი	გ/100გ ცილაზე, არა ნაკლებ	1,7	-	
	ტაურინი	მგ/ლ	40-50	+	
	ბიოლოგიური ღირებულება	%, არა ნაკლებ	80	-	ქალის რძის ცილას თან შეფარდება
	ცხიმი (რძის+მცენარეული)	გ/ლ	35-37	+	
	ლინოლის მჟავა	%, ცხიმოვანი მჟავების ჯამიდან	14-16	+	თანაფარდობა (6:(3-10):1-15:1
	იგივე	მგ/ლ	5000-6000	-	
	შეფარდება (ვიტამინი E) პუმც	-	1-2		
	ნახშირწყლები (ლაქტოზა, დექსტრინ-მალტოზა და სხვა)	გ/ლ	70-72	+	
	მათ შორის ლაქტოზა	%, ნახშირწყლების რაოდენობიდან, არა ნაკლები	70	+	

ენერგეტიკული ღირებულება: მინერალური ნივთიერებები:	კკალ/ლ	660-700	+
კალციუმი	მგ/ლ	450-600	+
ფოსფორი	იგივე	250-300	+
კალციუმი/ ფოსფორი	-	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 (D ₂)	იგივე	8-12	+
ვიტამინი	იგივე	25-30	+
თიამინი (B ₁)	იგივე	350-450	+
რიბოფლავინი (B ₂)	იგივე	500-700	+
პანტოტენანტი (B ₃)	იგივე	250-350	+
პირიდოქსინი (B ₆)	იგივე	300-500	+
ფოლაცინი (B _c)	იგივე	50-100	+
ციანკობალამინი (B ₁₂)	მკგ/ლ	0,2-0,5	+
ნიაცინი	იგივე	300-500	+

ასკორბინის მჟავა (C)	მგ/ლ	30-50	+
ინოზიტი	იგივე	20-30	+
ქოლინი	იგივე	50-80	+
ბიოცინი	მკგ/ლ	10-20	+
კარნიტინი	მგ/ლ	10-15	+
ოსმოლარობა	მოსმ/კგ	290-320	+
თირკმელებზე პოტენციური წყალ-მარილო-ვანი დატვირთვა	მილიექვ/ლ	100-125	-

– ბავშვების ცხოვრების 3-იდან 12 თვემდე

ცილა	გ/ლ	15-18	+	ქალის რძის ცილასთან შეფარდებით
ცილები რძის შრატის კაზეინი	%, 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)	გ/ლ	33-38	+	
ლინოლის მჟავა	%, ცხიმოვანი მჟავების ჯამიდან	14-16	+	
იგივე	მგ/ლ	5000-6000	-	
ნახშირწყლები (ლაქტოზა, დექსტრინ-მალტოზა და სხვა)	გ/ლ	70-75	+	
ენერგეტიკული ღირებულება: მინერალური ნივთიერებები:	კკალ/ლ	640-720	+	
კალციუმი	მგ/ლ	550-650	+	
ფოსფორი	იგივე	300-400	+	
კალციუმი/ფოსფო	-	1,2-2,0	-	

რი 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 (B ₁)	იგივე	400-600	+
რიბოფლავინი (B ₂)	იგივე	600-1000	+
პანტოტენანტი (B ₃)	იგივე	2500- 3500	+
პირიდოქსინი (B ₆)	იგივე	500-700	+
ფოლაცინი (Bc)	იგივე	50-100	+
ციანკობალამინი (B ₁₂)	იგივე	0,2-0,6	+
ნიაცინი	იგივე	3000- 5000	+
ვიტამინი	იგივე	25-30	+
ასკორბინის მჟავა(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 პოტენციური წყალმარილო- ვანი 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:		
	ზექანგური რიცხვი	4,0	მილი-მოლ აქტიური ქანგვადი/კგ ცხიმზე
	ტოქსიკური ელემენტები:		
	ტყვია	0,05	
	დარიშხანი	0,05	
	კადმიუმი	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
	სტრეპტომიცინი	დაუშვებელია	< 0,5 ერთ/გ
	მიკოტოქსინები:		ნედლეულის კონტროლი
	აფლატოქსინი M1	დაუშვებელია	< 00002
	პესტიციდები:		
	ეექსაქლორციკლოპექსანი (ა.ბ.ფ-იზომერები)	0,02	კონტროლი ნედლეულისა
	დდტ მისი მეტაბოლიტები	0,01	იგივე
	რადიონუკლიდები:		
	ცეზიუმ-137	40	ბკ/ლ
	სტრონციუმ-90	25	იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

-მშრალი

ადაპტირებული რძის

ნარევეები

მაფანმრ

$2 \cdot 10^3$

კწე/გ, არა უმეტეს,
ნარევეებისათვის
აღდგენილს

$3 \cdot 10^3$

37-50°C

კწე/გ, არა უმეტეს,
ნარევეებისათვის
აღდგენილს

70-85°C

ნჩჯზ (კოლიფორმები)

1,0

მოცულობა (გ),
რომელშიც არ დაიშვება
იგივე

E. coli

10

იგივე

S. aureus

10

B. cereus

100

კწე/გ, არა უმეტეს

პათოგენები მ.შ.

100

მოცულობა (გ),

სალმონელები

რომელშიც არ დაიშვება

ობის სოკოები

50

კწე/გ, არა უმეტეს

საფუარის სოკოები

10

იგივე

თხიერი უმარილო,

სტერილიზებული

ადაპტირებული რძის

ნარევეები

მაფანმრ

100

კწე/სმპ, არა უმეტეს

ნჩჯზ (კოლიფორმები)

10

მოცულობა (სმ),

რომელშიც არ დაიშვება

S. aureus

10

იგივე

პათოგენები მ.შ.

100

იგივე

სალმონელები

- რძეშიადა ნარევეები

ნჩჯზ (კოლიფორმები)

3

მოცულობა (სმ),

რომელშიც არ დაიშვება

S. aureus

10

იგივე

პათოგენები მ.შ.

50

იგივე

სალმონელები

აციდოფილური

$1 \cdot 10^7$

კწე/სმპ, არა ნაკლებ

ბიფიდობაქტერიები

$1 \cdot 10^6$

იგივე,

პროდუქტებისათვის

დამზადებული მოქმე-

დი ნორმატიული

დოკუმენტების

მიხედვით

ობის სოკოები

50

კწე/გ, არაუმეტეს

8.1.1.2. ნაწილობრივ ადაპტირებული რძის ნარეგები
(მ.შ. მომდევნო ფორმულები)

1). ენერგეტიკული ღირებულება (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირე ბული	ნიშანდე ბული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ/ლ	18-20	+	
	ცილები რძის შრატის	%, ცილის საერთო	20-50	-	
	კაზეინი	რაოდენობიდან იგივე	80-50	-	
	ცხიმი (რძისა მცენარეული)	გ/ლ	25-35	+	
	ლინოლის მჟავა	%, ცხიმოვანი	14-16	+	
	იგივე	მჟავების ჯამიდან მგ/ლ	5000-6000	-	
	ნახშირწყლები (ლაქტოზა, დექსტრინ- მალტოზა, სახაროზა, სახამებელი და სხვა)	გ/ლ	70-80	+	
	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 (B ¹)	იგივე	400-600	+
რიბოფლავინი (B ₂)	იგივე	400-600	+
პანტოტენანტი (B ₃)	იგივე	2500-3500	+
პირიდოქსინი (B ₆)	იგივე	500-700	+
ფოლაცინი (Bc)	იგივე	50-100	+
ციანკობალამინი (B ₁₂)	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 დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4

ჟანგვადი გაფუჭების მაჩვენებლები:

მჟავური რიცხვი	4,0	მმლ აქტიური ჟანგბადის/კგ ცხიმზე
ტოქსიკური ელემენტები, ანტიბიოტიკები, მიკოტოქსინები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები:	პ. 8.1.1.1. მიხედვით	
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
- ნარევები ინსტანტური დამზადებით		
მაფანმრ	2·10 ³	კწე/გ, არა უმეტეს, ნარევებისათვის აღდგენილს 37-50 ⁰ C
	3·10 ³	კწე/გ, არა უმეტეს, ნარევებისათვის აღდგენილს 70-85 ⁰ C
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მოცულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
E. coli	10	იგივე
S. aureus	10	იგივე

B. cereus	100	კწე/გ, არა უმე
პათოგენები მ.შ. სალმონელები	100	ტეს
ობის სოკოები	50	მოცულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
საფუარის სოკოები	10	კწე/გ, არა უმე
		ტეს
- ნარევეები, რომლებიც მოითხოვენ თერმულ დამუშავებას მაფანმრ	2,5·10 ⁴	იგივე
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	კწე/გ, არა უმეტ
S. aureus	1,0	ეს,
B. cereus	2·10 ²	მოცულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
პათოგენები მ.შ. სალმონელები	50	იგივე
ობის სოკოები	100	კწე/გ, არა უმე
საფუარის სოკოები	50	ტეს
		იგივე

8.1.1.3. რძე სტერილიზებული (ვიტამინიზირებული და სხვა)

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტზე)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილე ბის ერთეუ ლი	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდე ბული	
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	კკალ	55-65	+	
	ნაცარი	გ	0,6-0,8	-	
	მინერალური ნივთიერებები:				
	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	+	ვიტამინი- ზირებული

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
	ჟანგვადი გაფუჭების მაჩვენებლები, ტოქსიკური ელემენტები, ანტიბიოტიკები, მიკოტოქსინები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები	პ. 8.1.1.1. მიხედვით	
	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	კკალ	40-62	+	
	ნაცარი	გ	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	–	
რიზოფლამინი (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, მიკოტოქსინები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები	პ. 8.1.1.1. მიხედვით	
	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები**:		
	ნჩჯბ (კოლიფორმები)	3,0	მოცულობა (სმ3), რომელშიც არ დაიშვება იგივე
	S. aureus	10,0	
	პათოგენები მ.შ. სალმონელა	50	იგივე

8.1.1.5. ხაჭო საბავშვო

1). კვებითი ღირებულება (100 გ, პროდუქტში)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილება ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ	5-9	+	
	ცხიმი	იგივე	9-18	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	1-3	–	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	105-210	+	
	ნაცარი	გ	3-4	–	
	მინერალური ნივთიერებები:				
	კალციუმი	მგ	160-200	+	
	ფოსფორი	იგივე	180-200	+	
	ნატრიუმი	იგივე	30-50	+	

ვიტამინები:

რეტინოლი (A)	მგ	0,05-0,15	–
-კაროტინი	იგოვე	0,04-0,08	–
ტიანინი (B ₁)	იგოვე	0,03-0,07	–
რიბოფლავინი (B ₂)	იგოვე	0,2-0,4	–
მჟავობა	არა უმეტეს	150	+

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

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

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

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

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ	2,8-3,2	+	
	ცხიმი	იგოვე	3,0-3,2	+	
	ნახშირწყლები	იგოვე	4-5	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	54-61	+	

მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	მგ	120-140	–
ფოსფორი	იგ/ვე	100-130	–
კალიუმი	იგ/ვე	140-180	–
ნატრიუმი	იგ/ვე	55-65	–

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

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

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	განზომილე- ბის ერთეული	დასაშვები დონეები		
			ნორმირებული	იშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ	3,0-4,5	+	
	ცხიმი	იგ/ვე	1,0-3,2	+	
	ნახშირწყლები	იგ/ვე	7,0-10,0	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	49-87	+	
	მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	მგ	160-200	+	

ფოსფორი	იგივე	80-120	+
კალიუმი	იგივე	140-180	–
რკინა	იგივე	2-6	–
ვიტამინები:			
რეტინოლი (A)	მკგ	80-120	–
ტოკოფეროლი (E)	მგ	1-1,5	–
ასკორბინის მჟავა (C)	იგივე	10-20	–
თიამინი (B ₁)	იგივე	0,03-0,06	–
რიბოფლავინი (B ₂)	იგივე	0,12-0,18	–
ციანკობალამინი (B ₁₂)	მკგ	0,3-0,5	–
ფოლიუმის მჟავა	მკგ	4-6	–

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4
	ტოქსიური ელემენტები, ანტიბიოტიკები, მიკოტოქსინები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები	პ. 8.1.1.1. მიხედვით	მშრალი სასმელე-ბისათვის გადაანგარიშებით აღდგენილ პროდუქტზე
	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: – თხიერი სასმელები		
	მაფანმრ	1,5·10 ⁴	კწე/სმპ, არა უმეტეს
	ნჩჯბ (კოლიფორმები)	0,1	მოცულობა (სმპ), რომე ლშიც არ დაიშვება
	S. aureus	1,0	იგივე
	პათოგენები მ.შ. სალმონელები	50	იგივე
	– მშრალი სასმელები		
	მაფანმრ	2,5·10 ⁴	კწე/გ არა უმეტეს
	ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მოცულობა (გ), რომ ელშიც არ დაიშვება
	S. aureus	1,0	იგივე
	პათოგენები მ.შ. სალმონელები	25	იგივე

ობის სოკოები	100	კწე/გ, არა უმეტეს
საფუარის სოკოები	50	ოგოვე

8.1.2. დამატებითი კვების პროდუქტები მარცვლეულის ფუძეზე

8.1.2.1. ფქვილი და ბურღული ზავშვთა კვებისათვის (ბრინჯის, წიწიბურას, ხორბლის, სიმინდის, შვრის), რომელიც მოითხოვს ხარშვას

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, არა უმეტეს	9	–	
	ცილა	გ	7-16	+	
	ცხიმი	ოგოვე	0,5-12,0	+	
	ნახშირწყლები	ოგოვე	70-85	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	310-460	+	
	ნაცარი	გ	0,5-1,5	–	
	მინერალური ნივთიერებები:				
	კალციუმი	მგ	20-60	–	
	ნატრიუმი	ოგოვე	20-25	–	
	რკინა	ოგოვე	1-5		
	ვიტამინები:			–	
	თიამინი (B1)	მგ	0,2-0,4	–	
	ნიაცინი (PP)	ოგოვე	1-3	–	

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

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

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია	0,3
დარიშხანი	0,2
კადმიუმი	0,03

ვერცხლისწყალი	0,02	
სპილენძი	10,0	
თუთია	50,0	
მიკოტოქსინები:		კონტროლი ნედლეულში
აფლატოქსინი B1	დაუშვებელია	< 0,00015
დეზოქსინოვალენოლი	დაუშვებელია	< 0,05
ზეარალენონი	დაუშვებელია	< 0,005
T-2 ტოქსინი	დაუშვებელია	< 0,05
პესტიციდები:		კონტროლი ნედლეულში
ეექსაქლორციკლოპექსანი(ალფა,ბეტა,გამა-იზომერები)	0,01	
დდტ მისი მეტაბოლიტები	0,01	
ბენზ (ა) პირენი	არ დაიშვება	< 0,2 მკგ/კგ. კონტროლი ნედლეულისა
რადიონუკლიდები:		ადაანგარიშებით აღდგენილ პროდუქტზე
ცეზიუმ-137	50	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	40	იგივე
მავნე შენარევები:		
პურის მარაგის მავნებლებით დაბინძურება (მწერი, ტკიპა)	დაუშვებელია	
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
მაფანმრ	$5 \cdot 10^4$	კწე/გ არა უმეტეს
ნჩჯბ (კოლიფორმული)	0,1	ოცულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
პათოგენები მ.შ	25	იგივე
სალმონელები		
ობის სოკოები	200	კწე/გ არა უმეტეს
საფუარის სოკოები	100	იგივე

8.1.2.2. სწრაფადხსნადი 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	იგვე	1-7	+	
	ნახშირწყლები	იგვე	70-80	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	315-425	+	
	ნაცარი	გ	0,5-3,5		
	მინერალური ნივთიერებები:				
	კალციუმი	მგ	300-500	+	
	ნატრიუმი	იგვე	20-25	+	
	რკინა	იგვე	6-10	+	
	ვიტამინები:				
	ტიამინი (B1)	მგ	0,4-0,5	+	
	რიბოფლავინი (B2)	იგვე	0,6-0,8	+	
	ნიაცინი (PP)	იგვე	5-7	+	
	ასკორბინის მჟავა C	იგვე	60-100	+	

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არაუმეტეს	
1	2	3	4
	ტოქსიკური ელემენტები, მიკოტოქსინები, პესტიციდები, ბენზ (ა) პირენი, რადიონუკლიდები და მავნე შენარევეები	პ. 8.1.2.1. მიხედვით	
	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
	მაფანმრ	1·10 ⁴	კწე/გ, არა უმეტეს

ნჩგზ (კოლიფორმები)	1,0	ოცულობა (გ), რომელ შიც არ დაიშვება იგივე
პათოგენები მ.შ. სალმონელები	50	
B. cereus	200	კწე/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:				
	ტიამინი (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	
დარიშხანი	0,2	
კადმიუმი	0,03	
ვერცხლისწყალი	0,03	
სპილენძი	10	
თუთია	50	
ანტიბიოტიკები*:		აღდგენილ პროდუქტზე გადაანგარიშებით, კონტ როლი ნედლეულისა
ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	< 0,01
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
დეზოქსინოვალენოლი	დაუშვებელია	< 0,05
ზეარალენონი	დაუშვებელია	< 0,005
T2 -ტოქსინი	დაუშვებელია	< 0,05
პესტიციდები:		კონტროლი ნედლეულისა
ეექსაქლორციკლო ჰექსანი (ალფა,ბეტა, გამა- იზომერები)	0,01	
დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,01	
ნიტროზამინები:		
ნდმა და ნდეა ჯამი	დაუშვებელია	< 0,001
ბენზ (ა) პირენი	დაუშვებელია	< 0,2 მკგ/კგ კონტროლი ნედლეულისა
რადიონუკლიდები:		აღდგენილ პროდუქტში გადაანგარიშებით
ცეზიუმ-137	50	ბკ/კგ

სტრონციუმ-90	40	იგივე
მავნე მინარევები:	პ. 8.1.2.1. მიხედვით	
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: მაფანმრ	5·10 ⁴	კწე/გ, არა უმეტეს
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	0,1	მოცულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
პათოგენები მ.შ. საღმონელები ობის სოკოები	50	იგივე
	2·10 ²	კწე/გ, არა უმეტეს
საფუარის სოკოები	100	იგივე

8.1.2.4. მშრალი სწრაფადხსნადი ფაფები რძისა (ინსტანტური), გამდიდრებული ვიტამინებით და მინერალური მარილებით, მშრალი ხილბოსტნეულის დანამატებით, არომატიზატორებით (ბრინჯის, წიწიბურას, ხორბლის, ნაფქვაკი 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 მავნე შენარევები	პ. 8.1.2.3-ის მიხედვით	
	მავნე შენარევები	პ. 8.1.2.1-ის მიხედვით	
	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: მაფანმრ	1·10 ⁴	კწე/გ, არა უმეტ

ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	ეს მოცულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
S. aureus	1,0	ოგზე
B. cereus	2·10 ²	კწე/გ, არა უმეტეს
პათოგენები მ.შ. სალმონელა	50	ოგზე
ობის სოკოები	100	ოგზე
საფუარის სოკოები	50	ოგზე

8.1.2.5. ხსნადი ორცხოზილა

1). კვებითი 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	ოგზე	6-9	+	
	ნახშირწყლები	ოგზე	73-80	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	370-440	+	
	მინერალური ნივთიერებები:				
	კალციუმი	მგ	340-550	+	
	ფოსფორი	ოგზე	280-300	+	
	ნატრიუმი	ოგზე	300-700	+	
	რკინა	ოგზე	10-18	+	
	ვიტამინები:				
	თიამინი	მგ	0,5-0,6	+	
	რიბოფლავინი (B2)	ოგზე	0,7-0,8	+	
	ნიაცინი (PP)	ოგზე	8-9	+	
	ასკორბინის მჟავა	ოგზე	60-70	+	

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, 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

1·10⁴

კწე/გ, არა უმეტეს

ნჩჯბ (კოლიფორმები)

1,0

მოცულობა (გ), რომელშიც
არ დაი
შვება
იგივე

პათოგენები მ.შ სალმონელა

50

ობის სოკოები

100

კწე/გ, არა უმეტეს

საფუარის სოკოები

50

იგივე

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

1). კვებითი ღირებულება (100 გ პროდუქტში)

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირე ბული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	მშრალი ნივთიერებების მასური წილი საერთო მჟავიანობა	გ %	12-16	+	
	ნახშირწყლები	გ	10-20	+	
	მ.შ. მონო და დი საქარიდები	იგივე	5-20	-	
	მინერალური ნივთიერებები: კალიუმი	მგ	70-300	+	
	ნატრიუმი	მგ, არა უმეტეს	200	-	
	რკინა	მგ	0,2-3,0	+	
	ვიტამინები:				
	ასკორბინის მჟავა (C)	მგ	15,0-30,0	+	კონსერვები, რომლებიც გამდიდ- რებულია

(-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	
	დარიშხანი	0,2	
	კადმიუმი	0,02	
	ვერცხლისწყალი	0,01	
	სპილენძი	5,0	
	თუთია	10,0	
	მიკოტოქსინები: პატულინი	დაუშვებელია	< 0,02 კონსერ ვები, რომლებიც შეიცავს ვაშლს, პომი დორს, ქაცვს
	პესტიციდები:		
	ეექსაქლორციკლოპექსანი (ალფა,ბეტა,გამა-იზომერე ბი)	0,01	
	დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,005	
	ნიტრატები:	50 200	ხილზე ბოსტნეულის და ხილ-ბოსტ ნეულის ფუძეზე
	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	ნიმანდებული	
1	2	3	4	5	6
	მშრალი ნივთიერებების მასიური წილი ცილა	გ, არა ნაკლებ	20	–	
	ციხიმი	გ	10-15	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება სუფრის მარილი	იგივე	6-13	+	
	რკინა	კკალ	110-180	+	
	ვიტამინები:	გ, არა უმეტეს	0,4	+	
	თიამინი B ₁	მგ	1,6-2,0	+	
	რიბოფლავინი B ₂	მგ	0,02-0,04	–	
	ნიაცინი	იგივე	0,07-0,011	–	
	სახამებლის, ბრინჯის, ხორბლის ფქვილი და სხვა	იგივე	1,5-2,5	–	
		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

დარიშხანი 0,1

კადმიუმი 0,03

ვერცხლისწყალი 0,02

სპილენძი 5

თუთია 50

კალა 100

ანტიბიოტიკები*:

კონსერვებისათვის ნაკრებ თუ ნუქის ტარაში კონტროლი ნედლეულში

ლევომიციტინი	დაუშვებელია	< 0,01
ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
გრიზინი	დაუშვებელია	< 0,5 ერთ/გ
ბაციტრაცინი	დაუშვებელია	< 0,02 ერთ/გ
აფლატოქსინი B ₁	დაუშვებელია	0,00015
პესტიციდები:		კონტროლი ნედლეულსა
ჰექსაქლორციკლოჰექსანი (ალფა,ბეტა, გამა-იზომერები)	0,02	
დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,01	
ნიტრიტები:	დაუშვებელია	< 0,5
ნიტროზამინები:		
ნდმა და ნდეა 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 ნივთიერე- ბების 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
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	მშრალი ნივთიერე- ბების მასური წილი	გ	19-26	–	
	ცილა	იგივე	3-8	+	
	ცხიმი	იგივე	5-8	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	5-15	–	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	8-160	+	
	სუფრის მარილი	გ, არა უმეტეს	0,6	+	
	რკინა	მგ	0,6-2,0	–	
	ვიტამინები:				
	(-კაროტინი	მგ	1-3	–	
	ტიანინი (B1)	იგივე	0,03-0,08	–	

რიზოფლანი (B2)	იგივე	0,7-1,0	–	
ნიატინი (PP)	იგივე	1-3	–	
ბრინჯის ან ხორბლის ფქვილი	გ	3-4	–	–

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

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

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია 0,3

დარიშხანი 0,2

კადმიუმი 0,03

ვერცხლისწყალი 0,02

სპილენძი 5

თუთია 50

კალა 100 კონსერვებისათვის
თუნუქის ნაკრებ
ტარაში

ანტიბიოტიკები*:

ლევომიცეტინი დაუშვებელია < 0,01

ტეტრაციკლინის ჯგუფი დაუშვებელია < 0,01 ერთ/გ

გრიზინი დაუშვებელია < 0,5 ერთ/გ

ბაციტრაცინი დაუშვებელია < 0,02 ერთ/გ

მიკოტოქსინები:

პატულინი დაუშვებელია კონტროლი
ნედლეულისა
< 0,02 პომიდორის
შემცველობისას
ალფატოქსინი B1 დაუშვებელია < 0,00015 მარცვლეულის
შემცველობისას

დეზოქსინოვალენოლი დაუშვებელია < 0,05 იგივე

ექსტრალენონი დაუშვებელია < 0,005 იგივე

T-2 ტოქსინი დაუშვებელია < 0,05 იგივე კონტროლი
ნედლეულისა

პესტიციდები:

ჰექსაქლორციკლოჰექსანი 0,02

(ალფა, ბეტა, გამა-
იზომერები)

დღტ და მისი მეტაბოლიტები 0,01

ნიტრატები: 150 კონტროლი ნედლეულისა

ნიტრიტები: დაუმეგებელია < 0,5, კონტროლი
ნედლეულისა

ნიტროზამინები:

ნდმა და ნდეა ჯამი დაუმეგებელია < 0,001 კონტრო
ლი ნედლეულისა

რადიონუკლიდები:

ცეზიუმ-137 70 ბკ/კგ

სტრონციუმ-90 30 იგივე

მიკრობიოლოგიური მზა პროდუქტები უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწ
მაჩვენებლები: 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 დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	მშრალი ნივთიერებე- ბის მასური წილი	გ	15-25	–	
	ცილა	იგივე	6-11	+	
	ცხიმი	იგივე	5-11	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	3-5	–	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	100-155	+	
	სუფრის მარილი	გ, არა უმეტეს	0,5	+	
	მინერალური ნივთიერებები:				
	კალციუმი	მგ	60-100	–	
	ფოსფორი	იგივე	150-250	–	
	რკინა	იგივე	0,4-0,8	–	
	ვიტამინები:				

ტიანინი (B1)	მგ	0,08-0,12	–	
რიბოფლავინი (B2)	იგივე	0,15-0,25	–	
ნიაცინი (PP)	იგივე	2-4	–	
ბრინჯის ან ხორბლის ფქვილი	გ	4-5	–	–

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

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

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია	0,5
დარიშხანი	0,5
კადმიუმი	0,1
ვერცხლისწყალი	0,15
სპილენძი	10
თუთია	30
კალა	100

ონსერვებისა
თვის თუნუქის ნაკრებ
ტარაში
კონტროლი
ნედლეულისა

პესტიციდები:

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

პოლიქლორირებული ბიფენილები	2
ეისტამინი	100

კონტროლი
ნედლეულისა

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	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებუ ლი	
1	2	3	4	5	6
	მშრალი ნივთიერებების მასური წილი ცილა	გ	17-18	–	
	ცხიმი	იგივე	3-6	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	6-7	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	იგივე	3-10	+	
	სუფრის მარილი	კკალ	75-125	+	
	მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	გ, არა უმეტეს	0,5	+	
	ფოსფორი	მგ	20-30	–	
	რკინა	იგივე	50-80	–	
	ვიტამინები:		0,7-1,1	–	
	ტიამინი (B1)	იგივე		–	
	რიბოფლავინი (B2)	იგივე	0,02-0,04	–	
	ნიაცინი (PP)	იგივე	0,02-0,04	–	
	ბრინჯის ან ხორბლის ფქვილი	იგივე	0,03-0,05	–	
		გ	3-4	–	–

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ინდექსი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4
ტოქსიკური ელემენტები:			
	ტყვია	0,4	
	დარიშხანი	0,2	
	კადმიუმი	0,04	
	ვერცხლისწყალი	0,05	
	სპილენძი	5,0	
	თუთია	25	

კალა	100	ონსერვებისათვის თუნუქის ნაკრებ ტარაში კონტროლი ნედლეულისა
მიკოტოქსინები:	პ. 8.1.4.4-ის მიხედვით	
პესტიციდები:		
ჰექსაქლორციკლოჰექსანი (ალფა,ბეტა,გამა -იზომერები)	0,02	
დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,01	
ჰისტამინი	40	კონტროლი ნედლეულისა
ნიტრატები	150	იგივე
N – ნიტროზამინი	დაუშვებელია	< 0,001, კონტროლი 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, ბაციტრაცინის, 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. სახაგრომრეწვი. მოსკოვი 1988, სხვა დანარჩენი კონსერვებისათვის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები დგინდება 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 დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ	10-14	+	
	ცხიმი	იგივე	10-18	+	
	ენერგეტიკული	კკალ	130-220	+	

დირებულება სუფრის მარილი	გ, არა უმეტეს	1,2	+
რკინა	მგ	1,3-1,8	+

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

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

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია 0,2

დარიშხანი 0,1

კადმიუმი 0,03

ვერცხლისწყალი 0,02

სპილენძი 5,0

თუთია 50,0

კალა 100,0
ონსერგებისათვის
თუნუქის ნაკრებ
ტარაში

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: კონტროლი ნედლეულში

ჰექსაქლორციკლოჰექსანი 0,02

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

ნიტრიტები დაუშვებელია < 0,5

ნიტროზამინები:

ნდმა და ნდეა ჯამი დაუშვებელია < 0,001

რადიონუკლიდები:

ცეზიუმ-137 70 ბკ/კგ

სტრონციუმ-90 30 Iგ/ვე

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 დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებულები	
	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
დარიშხანი	0,1
კადმიუმი	0,03
ვერცხლისწყალი	0,02
სპილენძი	5,0
თუთია	50,0

ანტიბიოტიკები: პ. 8.2.2.1-ის მიხედვით

პესტიციდები:

კონტროლი
ნედლეულისა

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

ნიტროზამინები:

ნდმა და ნდეა ჯამი	0,002
-------------------	-------

რადიონუკლიდები: პ. 8.2.1.1-ის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური

მაჩვენებლები:		
მაფანმრ	1·10 ³	კწე/გ, არა უმეტეს
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მოცულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
S. aureus	1,0	იგივე
სულფიტმარედუცირებელი კლოსტრიდიები	0,1	იგივე
პათოგენები მ.შ სალმონელა	25	იგივე

8.2.1.3. ხორცის ნახევარფაბრიკატები

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	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
	ტოქსიკური ელემენტები, ანტიბიოტიკები, პესტიციდები, ნიტრიტები, ნიტროზამინები, რადიონუკლიდები	პ. 8.2.1.1-ის მიხედვით	
	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
	მაფანმრ	5·10 ⁵	კწე/გ არა უმეტეს, დაკეპილი ნედლეული
		1·10 ⁵	კწე/გ, არა უმეტეს,
	ნჩჯბ (კოლიფორმები)	0,001	ნატურალური ნედლეული მოცულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
	S. aureus	0,1	იგივე
	პათოგენები მ.შ.	25	იგივე

სალმონელები

8.2.1.4. პაშტეტები და კულინარული ნაწარმი

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

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილე ბის ერთეუ ლი	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებუ ლი	
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	3. 8.2.1.1-ის მიხედვით	
	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: მაფანმრ	1·10 ³	კწე/გ არა უმეტეს
	ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
	S. aureus	1,0	იგივე
	სულფიტმარედუცირებელი კლოსტრიდიები	0,1	იგივე
	პათოგენები მ.შ. სალმონელები	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	ნიშანდებუ ლი	
1	2	3	4	5	6
	- მაკარონის ნაწარმი				

ცილა	გ	12-13	+
ცხიმი	იგივე	3-3,5	+
ნახშირწყლები	იგივე	60-70	+
ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ	310-360	+
რკინა	მგ	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	კკალ	210-340	+
რკინა	მგ	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 დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია	0,5	საფეკავ-ბურღულეული
	0,35	პურფუნთუშეული
დარიშხანი	0,2	საფეკავ-ბურღულეული
	0,15	პურფუნთუშეული
კადმიუმი	0,1	საფეკავ-ბურღულეული
	0,07	პურფუნთუშეული
ვერცხლისწყალი	0,03	საფეკავ-ბურღულეული
	0,015	პურფუნთუშეული
სპილენძი	10,0	საფეკველ-ბურღულეული

	15,0	იგივე, წიწიბურა
	7,0	პურფუნთუშეული
თუთია	50,0	საფქავ-ბურღულეული
	35,0	პურფუნთუშეული
მიკოტოქსინები:		კონტროლი ნედლეულისა
ალფატოქსინი B1	დაუშვებელია	< 0,00015
დეზოქსინოვალენოლი	დაუშვებელია	< 0,05
ზეარალენონი	დაუშვებელია	< 0,005
T2- toqsini	დაუშვებელია	< 0,05
პესტიციდები:		კონტროლი ნედლეულისა
ეექსაქლორციკლოპექსანი (ალფა, ბეტა, გამა - იზომერები)	0,01	
დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,01	
ბენზ (ა) პირენი	დაუშვებელია	< 0,0002, კონტროლი ნედლეულისა
რადიონუკლიდები:		კონტროლი ნედლეულისა
ცეზიუმ-137	50	ბკგ/გ
სტრონციუმ-90	40	იგივე
მავნე მინარევები:		
პურის მარაგის მავნებლებით დაბინძურება (მწერი, ტკიპა)	დაუშვებელია	
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
პათოგენები მ.შ.	25	მოცულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
სალმონელა		

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

** ხორცის კონსერვების სამრეწველო სტერილობის შეფასება ხდება კონსერვებზე სანიტარიულ-ტექნიკური 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 მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4		5

– ადაპტირებული დაბალლაქტოზიანი პროდუქტი:

ცილა	გ/ლ	18-20	+
კაზეინი/შრატის ცილები	–	40:60	+
ტაურინი	მგ/ლ	40-45	+
L-კარნიტინი	იგივე არა უმეტეს	12	+
ცხიმები (რძის და მცენარეული)	გ/ლ	32-36	+
ლინოლის მჟავა	%ცხიმოვან ნი მჟავების ჯამიდან	14-16	+
ნახშირწყლები	გ/ლ	63-66	+
დექსტრინმალტოზა	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	+
ერგოკალციფერო	მკგ/ლ	8-12	+

ლი(D2)				
თიანინი (B1)	იგივე	400-600	+	
რიბოფლავინი (B2)	იგივე	600-1000	+	
პირიდოქსინი (B6)	იგივე	500-700	+	
ფოლიცინი (Bc)	იგივე	30-70	+	
ცინკოზალამინი (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 /შრატისმიერი	–	80-20	–	
ცილა				
ცხიმები (რძის და მცენარეული)	გ/ლ	30-32	+	
ლინოლის მჟავა	%	15	+	
	ცხიმოვანი მჟავების ჯამიდან			
ნახშირწყლები	გ/ლ	50-55	+	
დექსტრინმალტოზა	იგივე	41-45	+	
ლაქტოზა	იგივე	9-10	–	
ენერგეტიკული ღირებულება მინერალური ნივთიერებები:	კკალ/ლ	600-650	+	
კალციუმი	მგ/ლ	750-800	+	
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	+
ციანკოზალამინი (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
დარიშხანი	0,05
კადმიუმი	0,02
ვერცხლისწყალი	0,005
სპილენძი	1,0
თუთია	5,0

მიკოტოქსინები:		კონტროლი ნედლეულისა
აფლატოქსინი M1	დაუშვებელია	< 0,00002
ანტიბიოტიკები:X)		კონტროლი ნედლეულისა
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 ნედლეულისა
ეექსაქლორციკლოპექსანი (ალფა, ბეტა, გამაიზომერები)	0,02	
დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,01	
რადიონუკლიდები:		
ცეზიუმ-137	40	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	25	იგივე
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		მშრალ პროდუქტზე
მაფანმრ	$2,5 \cdot 10^4$	კწე/გ, არა უმე ტეს
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მოცულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
პათოგენები მ.შ. სალმონელა	100	იგივე
S. aureus	1,0	იგივე
B. cereus	200	კწე/გ არა უმეტეს
ობის სოკოები	100	იგივე
საფუარის სოკოები	50	იგივე

8.3.2. პროდუქტები, სოიოს ცილას იზოლიატზე
(ინსტანტის ტიპის)

1). კვებითი ღირებულება (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის):

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა (სოიოს ცილის იზოლიატი)	გ/ლ	15-18	+	
	მეთიონინი	იგივე	0,25-0,35	+	
	ტაურიანი	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 (დექსტრინმაღტო	გ/ლ	65-70	+	

ზა) ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ/ლ	610-670	+
მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	მგ/ლ	500-600	+
ფოსფორი	იგ/ვე	390-450	+
კალიუმი	იგ/ვე	600-650	+
ნატრიუმი	იგ/ვე	230-280	+
მაგნიუმი	იგ/ვე	50-60	+
სპილენძი	იგ/ვე	0,4-0,5	+
თუთია	იგ/ვე	3-4	+
რკინა	იგ/ვე	6-10	+
ნაცარი	გ/ლ	3-3,5	+
ვიტამინები:			
რეტინოლი	მკგ/ლ	500-600	+
ტოქსოფეროლი	მგ/ლ	4-5	+
ერგოკალციფერო ლი(D2)	მკგ/ლ	8-10	+
თიამინი (B1)	იგ/ვე	300-400	+
რიბოფლავინი (B2)	იგ/ვე	500-700	+
პირიდოქსინი (B6)	იგ/ვე	300-400	+
ფოლიცინი (Bc)	იგ/ვე	40-60	+
ციანკოზალამინი (B12)	იგ/ვე	0,3-0,4	+
ნიაცინი (PP)	მგ/ლ	5-6	+
ასკორბინის მჟავა (C)	იგ/ვე	30-40	+
ოსმოლარობა	მოსმ/კგ, არა უმეტეს	280-300	+

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის):

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

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია 0,05

დარიშხანი 0,05

კადმიუმი 0,02

ვერცხლისწყალი 0,005

მიკოტოქსინები:

აფლატოქსინი B1 დაუმეზებელია

კონტროლი ნედლე
ულისა
< 0,00015

პესტიციდები

კონტროლი ნედლე
ულისა

ეფსაქლორციკლოპექსა
ნი(ალფა, ბეტა, გამა-
იზომერები) 0,02

დდტ და მისი
მეტაბოლიტები
რადიონუკლიდები: 0,01

ცეზიუმ-137 50

ბკ/ლ

სტრონციუმ-90 40

იგივე

მიკრობიოლოგიური
მაჩვენებლები:

მშრალ პროდუქტში

მაფანმრ 2·10³

კწე/გ, არა უმეტეს

ნჩჯბ (კოლიფორმები) 1,0

მოცულობა (გ), რომ
ელშიც არ დაიშვება
იგივე

პათოგენები მ.შ. 100

სალმონელები

S. aureus 1,0

იგივე

B. cereus 100

კწე/გ არა უმეტეს

ობის სოკოები 50

იგივე

საფუარის სოკოები 10

იგივე

8.3.3. რძის მშრალი დიეტური პროდუქტები

(ენპიტები) „ბელკოვი“, „კალორიინი“, „ნიზოკოჟიროვოი“, „პროტივოანემიჩესკი“

1). კვებითი ღირებულება (100 გ პროდუქტში):

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

- ენპიტი „ბელკოვი“

	ცილა	გ	45-50	+
	ცხიმი	იგივე	13-14	+
	ნახშირწყლები	იგივე	30-40	+
	ენერგეტიკული ღირებულება მინერალური ნივთიერებები: კალციუმი	კკალ/ლ მგ/ლ	400-430 700-800	+
	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)	მგ, არა ნაკლები	0,008	+
	თიამინი (B1)	მგ	1,0-1,2	+
	რიბოფლავინი (B2)	იგივე	2-3	+
	პირიდოქსინი (B6)	იგივე	1,0-1,2	+
	ნიაცინი (PP)	იგივე	9-10	+
	ასკორბინის მჟავა (C)	იგივე	40-50	+
- ენპიტი	„კალორიინი“			
	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	+
	ასკორბინის მჟავა (C)	იგივე	40-50	+
- ენპიტი	„ნიზკოჟიროვოი“			
	ცილა	გ	45-50	+
	ცხიმი	იგივე	0,5-1,5	+
	ნახშირწყლები	იგივე	40-45	+
	ენერგეტიკული ღირებულება მინერალური ნივთიერებები:	კკალ/ლ	320-370	+
	კალციუმი	მგ	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:				
- ენპიტი	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	+
	„პროტივოანემი ჩესკი“			
	ცილა	გ	42-44	+
	ცხიმი	იგივე	7-8	+
	ნახშირწყლები	იგივე	40-45	+
	ენერგეტიკული ღირებულება მინერალური ნივთიერებები:	კკალ/ლ	400-500	+
	კალციუმი	მგ	250-320	+
	ფოსფორი	იგივე	260-330	+
	კალიუმი	იგივე	1000-1100	+
	ნატრიუმი	იგივე	800-900	+
	მაგნიუმი	იგივე	50-60	+
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 მჟავა (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	
	დარიშხანი	0,05	
	კადმიუმი	0,02	
	ვერცხლისწყალი	0,005	
	სპილენძი	1,0	
	თუთია	5,0	
	მიკოტოქსინები:		კონტროლი ნედლეულისა
	აფლატოქსინი M1	დაუშვებელია	< 0,00002
	ანტიბიოტიკები*		კონტროლი ნედლეულისა
	ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	< 0,01
	ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
	პენიცილინი	დაუშვებელია	< 0,5 ერთ/გ
	პესტიციდები:		კონტროლი ნედლეულისა
	ეექსაქლორციკლოპექსანი (ალფა, ბეტა, გამა-იზომერები)	0,02	
	დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,01	
	რადიონუკლიდები:		პ. 8.3.1. მიხედვით
	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		მშრალ პროდუქტზე
	მაფანმრ	$2,5 \cdot 10^4$ $5 \cdot 10^4$	კწე/გ, არა უმეტეს იგივე „პროტივოანეში ჩესკი“
	ნჩჯბ (კოლიფორმები)	0,3 0,1	მოცულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება იგივე „პროტივოანეში ჩესკი“
	პათოგენები მ.შ სალმონელა	50	მოცულობა (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 გ	0,1	+	
	ნახშირწყლები		75-85	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ/ლ	300-350	+	
	მინერალური ნივთიერებები:				
	კალციუმი	მგ	35-45	+	
	ფოსფორი	იგივე	70-80	+	
	კალიუმი	იგივე	14-16	+	
– ბურღულ- ლეული:	ნატრიუმი	იგივე	5,5-6,5	+	
	ცილა	გ	0,8-1,2	+	
	ცხიმი	იგივე	0,5-0,7	+	
	ნახშირწყლები	იგივე	80-90	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება	კკალ/ლ	350-400	+	
	მინერალური ნივთიერებები:				
	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	+	
– მაკარო- ნის ნაწარ მი	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	იგ/ვე	700-760	+
ნატრიუმი	იგ/ვე	28-32	+
მაგნიუმი	იგ/ვე	7-9	+
რკინა	იგ/ვე	3,5-4,5	+
ვიტამინები:			
თიამინი (B1)	მგ	1,5-2,5	+
რიბოფლავინი (B2)	იგ/ვე	1,5-2,5	+
ნიაცინი (PP)	იგ/ვე	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
დარიშხანი	0,2
კადმიუმი	0,03
ვერცხლისწყალი	0,03
სპილენძი	10,0
თუთია	50,0

მიკოტოქსინები:

კონტროლი ნედლეულისა

აფლატოქსინი B1	დაუშვებელია	< 0,00015
ზეარალენონი	დაუშვებელია	< 0,005
T2- ტოქსინი	დაუშვებელია	< 0,05
დეზოქსინოვალენოლი	დაუშვებელია	< 0,05

პესტიციდები**:

კონტროლი ნედლეულისა

ეექსაქლორციკლოპექსანი (ალფა, ბეტა, გამა -იზომერები)	0,01
--	------

დღტ და მისი მეტაბოლიტები	0,01	
ბენზ (ა) პირენი	დაუშვებელია	< 0,2 მკგ/კგ, კონტროლი ნედლეულისა მზა პროდუქტებ ში გამოყენე- ბისათვის ზკგ/გ
რადიონუკლიდები:		
ცეზიუმ-137	50	
სტრონციუმ-90	40	იგივე
მავნე მინარევები:		
პურის მარაგის მავნებლებით დაბინძურება (მწერი, ტკიპა)	დაუშვებელია	
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
მაფანმრ	3•10 ³	კწე/გ, არა უმე ტეს
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მოცულობა (გ), რომელშიც არ დაიშვება იგივე
პათოგენები მ.შ. სალმონელები	50	
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 მაჩვენებლები	განზომილების ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიშანდებული	
1	2	3	4	5	6
	ცილა	გ/ლ	18-20	+	
	ტაურიანი	მგ/ლ	40-45	+	
	კარნიტონი	იგივე	11-13	+	
	ცხიმი (რძის და მცენარეული)	გ/ლ	30-37	+	
	ლინოლის მჟავა	% ცხიმოვანი მჟავების ჯამიდან	14-16	+	
	ნახშირწყლები	გ/ლ	70-75	+	

(დექსტრინმალ ტოზა)			
ენერგეტიკული ღირებულება მინერალური ნივთიერებები:	კკალ/ლ	650-720	+
კალციუმი	მგ/ლ	630-700	+
ფოსფორი	იგ/ივე	400-450	+
კალიუმი	იგ/ივე	650-700	+
ნატრიუმი	იგ/ივე	300-320	+
მაგნიუმი	იგ/ივე	50-70	+
სპილენძი	იგ/ივე	0,3-0,4	+
თუთია	იგ/ივე	3-4	+
რკინა	იგ/ივე	10-12	+
ნაცარი	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)	იგ/ივე	400-600	+
რიბოფლავინი (B2)	იგ/ივე	600-1000	+
პირიდოქსინი (B6)	იგ/ივე	500-700	+
ფოლიცინი (Bc)	იგ/ივე	30-70	+
ციანკოზალამინი (B12)	იგ/ივე	0,2-0,6	+
ნიაცინი (PP)	მგ/ლ	3-5	+
ასკორბინის მჟავა (C)	იგ/ივე	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

დარიშხანი 0,05

კადმიუმი 0,02

ვერცხლისწყალი 0,005

სპილენძი 1,0

თუთია 5,0

მიკოტოქსინები: კონტროლი ნედლეულისა

აფლატოქსინი M1 დაუშვებელია < 0,00002

ანტიბიოტიკები*: კონტროლი ნედლეულისა

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 ნედლეულისა

ეექსაქლორციკლოპექ 0,02

სანი(ალფა, ბეტა, გამა-
იზომერები)

დდტ და მისი 0,01

მეტაბოლიტები

რადიონუკლიდები: პ. 8.3.1. მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მშრალ პროდუქტში

მაჩვენებლები:

მაფანმრ $2 \cdot 10^3$ კწე/გ, არა უმეტეს

ნჩჯბ (კოლიფორმები) 1,0 მოცულობა (გ), რომე
ლშიც არ დაიშვება

პათოგენები მ.შ. 100 იგივე

სალმონელები S. aureus 1,0 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		შენიშვნა
			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 (B2)	იგივე	0,3	+	
	აღდგენილი პროდუქტის მჟავიანობა	0 _T , არა უმეტეს	180	+	

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის)

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

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია 0,05

დარიშხანი 0,05

კადმიუმი 0,02

ვერცხლისწყალი 0,005

სპილენძი 1,0

თუთია 5,0

მიკოტოქსინები:

აფლატოქსინი M1

დაუშვებელია

კონტროლი ნედლე
ულისა
< 0,00002

ანტიბიოტიკები*:

პ. 8.3.3-ის მიხედვით

პესტიციდები:

კონტროლი ნედლე
ულისა

ეექსაქლორციკლოპექსა
ნი (ალფა, ბეტა, გამა-
იზომერები)

0,05

დღტ და მისი
მეტაბოლიტები 0,03

რადიონუკლიდები: 3. 8.3.1-ის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: ნჩჯზ (კოლიფორმები)	0,3	მშრალ პროდუქტში მოცულობა (გ), რომელშიც არ დაიშ ვება იგივე
პათოგენები მ.შ. სალმონელები S. aureus	50 0,1	იგივე

8.3.6.2. ხორცზე დამზადებული სუბლიმირებული პროდუქტები

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	35-50	+	
	ცხიმი	იგივე	15-30	+	
	ენერგეტიკული ღირებულება ნაცარი	კკა/ლ გ	280-500 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
დარიშხანი	0,1
კადმიუმი	0,03
ვერცხლისწყალი	0,02
სპილენძი	5,0
თუთია	50,0

ნიტროზამინები:	დაუშვებელია	საწყის პროდუქტზე გადაანგარიშებული კონტროლი ნედლე
----------------	-------------	--

ანტიბიოტიკები*:		ულის < 0,01, მათში მშრალი ნივთიერებების შემცველობის გათვალისწინებით კონტროლი ნედლე ულისა < 0,01
ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	
ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	
გრიზინი	დაუშვებელია	< 0,5 ერთ/გ
ბაციტრაცინი	დაუშვებელია	< 0,02 ერთ/გ
პესტიციდები		კონტროლი ნედლე ულში
ჰექსაქლორციკლოჰექსანი (ალფა, ბეტა, გამა- იზომერები)	0,02	
დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,01	
რადიონუკლიდები:		
ცეზიუმ-137	70	ბკ/ლ
სტრონციუმ-90	30	იგივე
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: – 2 წლამდე ბავშვებისათვის		მშრალ პროდუქტზე
მაფანმრ	$1 \cdot 10^4$	კწე/გ არა უმეტეს
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
პათოგენები მ.შ საღმონელები	50	იგივე
S. aureus	1,0	იგივე
სულფიტმარედუცირებელი კლოსტრიდიები	0,1	იგივე
B. cereus	100	კწე/გ არა უმეტეს
ობის სოკოები	50	იგივე
საფუარის სოკოები	50	იგივე
– 2 წლის ასაკის ზემოთ		
მაფანმრ	$1,5 \cdot 10^4$	კწე/გ არა უმეტეს
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მოცულობა (გ), რო მელშიც არ დაიშვება
პათოგენები მ.შ საღმონელები	50	იგივე
S. aureus	1,0	იგივე

სულფიტმარედუცირებელი კლოსტრიდიები	0,1	იგივე
B. cereus	200	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 მაჩვენებლები	ზომის ერთეული	დასაშვები დონეები		შენიშვნა
			ნორმირებული	ნიმანდებული	
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:	კკალ/ლ	700-800	+	
	კალციუმი	მგ/ლ	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 (B ₁)	იგივე	400-2000	+
რიბოფლავინი (B ₂)	იგივე	600-300	+
პანტოტენატი (B ₃)	მგ/ლ	2-4	+
პირიდოქსინი (B ₆)	მკგ/ლ	400-2000	+
ფოლაციანი (B _c)	იგივე	400-500	+
ბიოტინი	იგივე	20-30	+
ციანკობამინი (B ₁₂)	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 უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4

ტოქსიური ელემენტები:

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

მიკოტოქსინები:

aflatoxins M1 დაუშვებელია

კონტროლი
ნედლეულისა
0, 00002

ანტიბიოტიკები*:

ლევომიცეტინი დაუშვებელია

კონტროლი
ნედლეულისა
< 0,01

ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
პენიცილინი	დაუშვებელია	< 0,01 ერთ/გ
სტრეპტომიცინი	დაუშვებელია	< 0,5 ერთ/გ
პესტიციდები:		კონტროლი ნედლეულისა
ჰექსაქლორციკლოჰექსანი (a,b,y-იზომერები)	0,005	
დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,005	
რადიონუკლიდები:	პ. 8.3.1. მიხედვით	მშრალ პროდუქტზე
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
მაფანმრ	2·10 ³	კწე/გ არა უმე ტეს, აღდგენი ლი ნარევეები 37-50 ⁰ C- ზე
	3·10 ³	კწე/გ არა უმეტეს, აღდგენილი ნარევეები 70-85 ⁰ C-ზე
ნჩჯბ (კოლიფორმები)	1,0	მასა (გ), რომელ შიც არ დაიშვება ოგოვე
პათოგენები მ.შ სალმონელა	100	
E. coli	10	ოგოვე
S. aureus	10	ოგოვე
B. cereus	100	კწე/გ არა უმეტეს
ობის სოკოები	50	ოგოვე
საფუარის სოკოები	10	ოგოვე

8.3.8. ბიოლოგიურად აქტიური დანამატები საკვებისათვის (ბადი)

1). „ბადი“-ების დახასიათება:

ბადი – იგ – შეიცავს ანტიკოლიპროტეინის ლაქ-ტო-გლობულინს

ბადი – 1ლ – შეიცავს ლიზოციმს

ბადი – 1ბ – ბიფი-დუმ-ბაქ-ტერიების ცხოველუნარიან უჯრედებს შეიცავს

ბადი – 2ლბ – შეიცავს ბიფიდუმბაქტერიებს და ლიზოციმს

ინდექსი	კრიტერიუმები და მაჩვენებლები	ზომის ერთეული	დასაშვები დონეები	შენიშვნა
	ლიზოციმის მასური წილი	მილ- 1, არა უმცირეს	10.000	ადი-1ლ ადი-2ლბ
	კოლიპროტეინის საწინააღმდეგო	ოგოვე	50.000	ადი-(იგ)

ლაქტოგლობულინის
მასიური წილი
ბიფიდუმბაქტერიების
რაოდენობა

კწე/გ, არა უმცირეს 1 . 107

ადი-1ლ,
ბადი-2ლზ

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები (გამოყენებისათვის მზა პროდუქტში):

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

ტოქსიური ელემენტები:

ტყვია 0,05

დარიშხანი 0,05

კადმიუმი 0,02

ვერცხლისწყალი 0,005

სპილენძი 1,0

თუთია 5,0

მიკოტოქსინები:

აფლატოქსინი M1 დაუშვებელია 0, 00002 - კონტროლი
ნედლეულისა
ანტიბიოტიკები*: კონტროლი ნედლეულისა

ლევომიცეტინი < 0,01

ტეტრაციკლინის ჯგუფი დაუშვებელია < 0,01 ერთ/გ

პენიცილინი დაუშვებელია < 0,01 ერთ/გ

სტრეპტომიცინი დაუშვებელია < 0,5 ერთ/გ

პესტიციდები: კონტროლი ნედლეულისა

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

დდტ და მისი მეტაბოლიტები 0,01

რადიონუკლიდები: პ. 8.3.1. მიხედვით

მიკრობიოლოგიური
მაჩვენებლები:

მაფანმრ 500

ნჩჯბ (კოლიფორმები) 1,0

პათოგენები მ.შ 10

საღმონელები

კწე/გ, არა უმეტეს:
ბადი- იგ, ბადი-1ლ
მასა (გ), რომელშიც არ
დაიშვება
იგივე

S. aureus	1,0	ოგოვე
B. cereus	50	კწე/გ, არა უმეტეს

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

8.4. ჯანმრთელობის დაცვის სისტემის სარძეო საშხარეულოებში დამზადებული ბავშვთა კვების პროდუქტებისათვის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (სმ3,გ,) რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნა
			ნჩჯბ (კოლი-ფორმე ბი)	E. coli	S. aureus	პათოგენები, მ.შ. სალმო ნელები	
1	2	3	4	5	6	7	8

8.4.1. პროდუქტები სტერი-ლი-ზებული (ადაპტი-რებული რძის ნარევე-ბი, რძე სტერილიზე-ბული, ნაღები სტერი-ლიზებული და ა.შ.) 100 10,0 10,0 10,0 100

8.4.2. რძემყავა პროდუქტები
– ყველა პროდუქტი ბიფილინის გარდა – 3,0 10,0 10,0 50
– ბიფილინი – 10,0 10,0 10,0 50

8.4.3. ხაჭოს ნაწარმი:
– ხაჭო საბავშვო, აციდოფილური პასტა, დაბალლაქტოზური ცილოვანი პასტა და ა.შ. – 1,0 – 1,0 50
– კალციინირებული ხაჭო 100 1,0 – 1,0 50

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

8.4.4. მზა რძის ფაფები (ყვე-ლა დასახელების ფქვილისა და ბურღულისაგან) 1•103 1,0 – 1,0 50

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

8.4.6. დედო (თხიერი) – 10,0 – 10,0 100

8.5. ბავშვთა კვების პროდუქტების წარმოებაში
გამოყენებული ძირითადი კომპონენტების (ნედლეულის) უსაფრთხოების მაჩვენებლები

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

8.5.1. რძე და რძის ტოქსიკური ელემენტები:

პროდუქტები	ტყვია	0,05
	დარიშხანი	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
--	------

დდტ და მისი

მეტაბოლიტები	0,01
--------------	------

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრკწე/ გ, არაუმეტეს	პროდუქტების მასა, (სმ3,გ), რომელშიც არ დაიშვება	საფუარის	ობის სოკოები	შენიშვნა
---------	----------------------	-----------------------------	--	----------	-----------------	----------

						სოკო ები არა უმეტეს	არა უმეტეს	
			ნჩჯბ (კოლი -ფორ მები)	S.au reus	პათო- გენები ს.შ. სალო- მო- ნელე- ბი			
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 (ალაოს ექსტრაქტის გარეშე) "მალიუტკა" (ალაოსის ექსტრაქტით)	1,5•10 ⁴	1,0	1,0	25	10	50	
8.5.1.2.	კომპონენტები: მშრალი რძე ალა- ოს ექსტრაქ- ტით, (ბავშვის თხევადი პრო- დუქტი- სათვის); უცხიმო მშრალი რძე (ბადის წარმოებისა- თვის)	1,5•10 ⁴	1,0	10	25	10	50	
8.5.1.3.	მოუხდელი მშრალი რძე, 25% ცხიმოვნებით, მშრალი, ცხიმ- გაცილილი	2,5•10 ⁴	1,0	1,0	25	5	10	
8.5.1.4	მშრალი, ჰუმანიზებული დანამატი სგდ-2	2,5•10 ⁴	1,0	1,0	25	10	50	
8.5.1.5.	ცილოვანი, შრატის- კონცენ- ტრატი "დიალაკტი". დე- მინერა- ლიზირებუ ლი შრატი, ელექტრო- დიალიზური მეთოდით მიღებული (სდ- ედ); ცილოვანი,	1•10 ⁴ *	1,0	1,0	25	10	50	

შრატისმიერი კონცენტრატი მიღებული ელექტრო- დიალიზური და ულტრაფილ- ტრაციული მეთოდით (კსბ- უფ/ედ)	8.5.1.6.	მშრალი კაზეციტი “ენპიტობის” წარმოებისათვის	1·10 ⁴	1,0	1,0	25	10	50
--	----------	---	-------------------	-----	-----	----	----	----

* პროდუქტის დამზადებისას ნედლეულში შრატის ცილოვანი კონცენტრატის შეტანა, მისი შემდგომი თერმული დამუშავებისას დასაშვებია 2,5·10⁴ კწე/გ

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
8.5.2.	მარცვალი და მარცვლეული	ტოქსიკური ელემენტები:		
	პროდუქტები	ტყვია	0,3	
	(ფქვილი, ბურღული)	დარიშხანი	0,2	
		კადმიუმი	0,03	
		ვერცხლისწყა ლი	0,02	
		სპილენძი	10,0	
		თუთია	50,0	
		მიკოტოქსინები:		
		B1	დაუშვებელია	< 0,00015
		დეზოქსინივალე ნოლი	დაუშვებელია	< 0,05
		ზეარალენონი	დაუშვებელია	< 0, 005
		T-2 ტოქსინი	დაუშვებელია	< 0,05
		პესტიციდები		
		ჰექსაქლორცი კლოჰექსანი (a,b,γ-იზომერე	0,01	

ბი)
დღტ და მისი

მეტაბოლიტები 0,01

ნიტროზამინები: 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	ოზის სოკოე ბი არა უმეტეს	შენიშვნა
			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 დაუმუშავებული წიწიბურასი	5•104	0,1	–	–	100	200	
8.5.2.3.	შვრიის 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 დონეები მგ/კგ არაუმეტეს	შენიშვნა
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	
		დღტ და მისი მეტაბოლიტები ნიტრატები:	0,005 200	ბოსტნეული
				ბანანი
			400	კომბოსტო
			600	ჭარხალი
			50	ხილი
8.5.4.	ხორცი (საქონლის, ლორის და სხვა)	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,1	1 წლამდე
			0,2	ბავშვებისა- თვის 1-3 წლამდე
		დარიშხანი	0,1	ბავშვებისა- თვის
		კადმიუმი	0,03	1 წლამდე
			0,04	ბავშვებისა- თვის 1-3 წლამდე
		ვერცხლისწყალი	0,01	ბავშვები- სათვის 1 წლამდე
			0,02	ბავშვებისა- თვის 1-3 წლამდე

			ბავშვე- ბისათვის
	სპილენძი	0,5	
	თუთია	50,0	1 წლამდე
		60,0	ბავშვე- ბისათვის 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 წლამდე ბავშვის
	(a,b,y-იზომერები)	0,015	1-3 წლამდე
	დდტ და მისი	0,01	1 წლამდე
	მეტაბოლიტები		ბავშვის
		0,015	1-3 წლამდე
	ნიტროზამინები:		
	ნდმა და ნდეა 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	
		დდტ და მისი მეტაბოლიტები ნიტროზამინები:	+ 0,01	
		ნდმა და ნდეა ჯამი	დაუშვებელია	< 0,001
8.5.6.	თევზი	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,5	
		დარიშხანი	0,5	
		კადმიუმი	0,1	
		ვერცხლისწყალი	0,15	
		სპილენძი	10,0	
		თუთია	30,0	
		პესტიციდები:		
		ჰექსაქლორციკლო ჰექსანი (a,b,y-იზომერები)	0,01	
		დდტ და მისი		
		მეტაბოლიტების ჯამი	0,01	
		ნიტროზამინები:		
		ნდმა და ნდეა ჯამი	არ დაიშვება	< 0,01
		ჰისტამინი	100	
		პოლიქლორირებული ბიფენილები	2,0	

8.5.7.	რაფინირებული და სუნგაცილი	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,1	
	მცენარეული ზეთები	დარიშხანი	0,1	
		კადმიუმი	0,05	
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		სპილენძი	0,5	
		თუთია	5,0	
		პესტიციდები:		
		ეექსაქლორციკლო ჰექსანი (a,b,y-იზომერები)	0,01	
		დღტ და მისი მეტაბოლიტები ჟანგვით გამოწვეული გაფუჭების მაჩვენებლები:	0,1	
		ზეჟანგის რიცხვი	5	მმლ აქტიური ჟანგბადის/კგ მგ მგკონ/გ
		მჟავიანობის რიცხვი	0,6	

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
			ნჩჯბ (კოლი-ფორმები)	S.au reus	პათოგენები მ.შ. სალმონელები			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

8.5.7.1.	სიმინდის ზეთი რაფინირებული, სუნგაცილი	1·10 ²	1,0	1,0	25	არ დაიშვება 1გ-ში	20	
8.5.7.2.	მზესუმზირის ზეთი რაფინირებული,	5·10 ²	1,0	1,0	25	არ დაიშვება 1გ-ში	100	

სუნგაცლილი

ინდექსი	პროდუქტები ს ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
8.5.8.	ძროხის კარაქი უმაღლესი ხარისხის	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,1	
		დარიშხანი	0,1	
		კადმიუმი	0,03	
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		სპილენძი	0,5	
		თუთია	5,0	
		ანტიბიოტიკები:		
		ლევომიცეტინი	არ დაიშვება	< 0,01
		ტეტრაციკლინის ჯგუფი	არ დაიშვება	< 0,01
		პენიცილინი	არ დაიშვება	ერთ/გ < 0,01
		სტრეპტომიცინი	არ დაიშვება	ერთ/გ < 0,5 ერთ/გ
		მიკოტოქსინები:		
		აფლატოქსინიM1	არ დაიშვება	0,00002
		პესტიციდები:		
		ეექსაქლორციკლოპექსანი (a,b,y-იზომერები)	0,2	
		დდტ და მისი		
		მეტაბოლიტები	0,2	

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრკვე/ გ, არაუმეტეს	პროდუქტების მასა, (სმ3,გ), რომელშიაც არ დაიშვება		საფუარის სოკოები არა უმეტეს		ოზის სოკოები არა უმეტეს	შენიშვნა
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმ- ები)	S.au reus	პათო გენები მ.შ. სალ მო ნელე ბი			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8.5.8.1.	ცხიმი რძისა გამდნარი	1•102	1,0	1,0	25	არ აი- შვებ ა 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:

ეექსაქლორციკლოპექსა
ნი

(a,b,y-იზომერები) დაუშვებელია < 0,005

დდტ და მისი

მეტაბოლიტები დაუშვებელია < 0,005

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების	მაფან	პროდუქტების მასა, (სმ3,გ),	საფუ-	ოზის სოკოები	შენიშვნა
---------	-------------	-------	----------------------------	-------	--------------	----------

	ჯგუფი	მრ, კწე/გ, არა უმეტეს	რომელშიაც არ დაიშვება			არის სოკო ები არა უმე ტეს	არა უმეტეს	
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმ- ები)	S.au reus	პათო- გენები მ.შ. სალმ- ონე- ლები			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

8.5.9.1. შაქრის
ფხვნილი რძის
შაქარი
რაფინირებუ
ლი

1 . 10³ 1,0 – 25 10 10

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

8.5.10. სხვა
პროდუქტები

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტე ბის ჯგუფი	მაფან მრკწე/ გ, არა უმეტეს	პროდუქტების მასა, (სმ3,გ), რომელშიც არ დაიშვება			საფუა- რის სოკო ები არა უმე ტეს	ობის სოკო- ები არა უმე ტეს	შენიშვნა
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმე- ბი)	S.au reus	პათოგე ნები მ.შ. სალმო ნელები			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

8.5.10.1. მშრალი
სიმინდის
ნაკადი

5•10³ 1,0 1,0 100 10 50

8.5.10.2. ალას
ექსტრაქტი
ბავშვთა

1•10⁴ 1,0 – 25 50 50

8.5.10.3. კვებისათვის
სიმინდის
სახამებელი
უმაღლესი

1•10⁴ 1,0 – 25 10 50

8.5.10.4.	ხარისხის 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.

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
8.5.8.	ძროხის კარაქი	ტოქსიკური ელემენტები:		
	უმალესი ხარისხის	ტყვია	0,1	
		დარიშხანი	0,1	
		კადმიუმი	0,03	
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		სპილენძი	0,5	
		თუთია	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 თ/გ
		მიკოტოქსინები:		
		აფლატოქსინიM ₁	არ დაიშვება	0,00002
		პესტიციდები:		
		ეექსაქლორციკ ლოჰექსანი (a,b,γ-იზომერები)	0,2	
		დღტ და მისი		
		მეტაბოლიტები	0,2	

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფა ნმრკწე/ გ, არა უმეტეს	პროდუქტების მასა, (სმ3,გ), რომელშიაც არ დაიშვება			საფ- უარ- ის სო- კოები არა - უმე- ტეს	ობის სოკოები არა უმეტეს	შენიშვნა
			ნჩჯგ (კოლი- ფორმ- ები)	S.au reus	პათო გენები მ.შ. სალ მო ნელე ბი			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8.5.8.1.	ცხიმი რძისა გამდნარი	1·10 ²	1,0	1,0	25	არ დაი- შვება 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:		
		ჰექსაქლორციკლოპ ექსანი (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), რომელშიც არ დაიშვება			საფუ არის სოკო- ები არა უმე- ტეს	ობის სოკოე- ბი არა უმე- ტეს	შენიშვნა
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმ- ები)	S.au- reus	პათო გენები მ.შ. სალ- მონე- ლები			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

8.5.9.1. შაქრის
ფხვნილი რძის
შაქარი
რაფინირებუ-
ლი

1 . 103 1,0 – 25 10 10

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

8.5.10. სხვა
პროდუქტები

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან მრკწე/ გ. არა უმეტეს	პროდუქტების მასა, (სმ3,გ), რომელშიც არ დაიშვება			საფუარის სოკოები არა უმეტეს	ობის სოკოები არა უმეტეს	შენიშვნა
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმე- ბი)	S.au- reus	პათოგე- ნები მ.შ. სალმო ნელები			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

8.5.10.1. მშრალი
სიმინდის
ნაკადი

5·10³ 1,0 1,0 100 10 50

8.5.10.2. ალაოს
ექსტრაქტი
ბავშვთა
კვებისათვის

1·10⁴ 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.	ასპარტა მი	$2,5 \cdot 10^2$	1,0	–	10	–	–

* გრიზინის, ბაციტრაცინის, ტეტრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკების, პენიცილინის, სტრეპტომიცინის განსაზღვრა ქიმიური მეთოდების გამოყენებით წარმოებს მათი ფაქტიური შემცველობის გადანგარიშებით 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“, „ნიტრიტის განსაზღვრის მეთოდები“;
2. გოსტ 26927-86 „ნედლეული და საკვები პროდუქტები“, „ვერცხლისწყლის განსაზღვრის მეთოდები“;
3. გოსტ 26928-86 „ნედლეული და საკვები პროდუქტები“, „რკინის განსაზღვრის მეთოდები“;
4. გოსტ 26930-86 „ნედლეული და საკვები პროდუქტები“, „დარიშხანის განსაზღვრის მეთოდები“;
5. გოსტ 26931-86 „ნედლეული და საკვები პროდუქტები“, „სპილენძის განსაზღვრის მეთოდები“;
6. გოსტ 26932-86 „ნედლეული და საკვები პროდუქტები“, „ტყვიის განსაზღვრის მეთოდები“;
7. გოსტ 26933-86 „ნედლეული და საკვები პროდუქტები“, „კადმიუმის განსაზღვრის მეთოდები“;
8. გოსტ 26934-86 „ნედლეული და საკვები პროდუქტები“, „თუთიის განსაზღვრის მეთოდები“;
9. გოსტ 26935-86 „ნედლეული და საკვები პროდუქტები“, „კალის განსაზღვრის მეთოდები“;
10. მმ 5178-90 „კვების პროდუქტებში ვერცხლისწყლის განსაზღვრის მეთოდური მითითებანი“;
11. გოსტ 28038-89 „ხილ-ბოსტნეულის გადამუშავების პროდუქტები. პატულინის განსაზღვრის მეთოდები“;
12. მმ 4082-86 „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტებში მაღალეფექტური თხევადი ქრომოტოგრაფის დახმარებით აფლატოქსინის გამოვლინების, აღმოჩენის, იდენტიფიკაციის და განსაზღვრის მეთოდური მითითებანი“;
13. მმ 5177-90 „მარცვლეულში და მარცვლეულის პროდუქტებში დეზოქსინივალენოლის (ვომიტოქსინის) და ზეარალენონის იდენტიფიკაციისა და განსაზღვრის მეთოდური მითითებანი“;

14. მმ 3184-84 „სასურსათო ნედლეულსა და კვების პროდუქტები, ტ-2 ტოქსინის 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. გოსტ 29270-91 „ნაყოფისა და ბოსტნეულის გადამუშავების პროდუქტები, ნიტრატების განსაზღვრის მეთოდი“;
18. მმ 4721-88 „კვების პროდუქტებში ნაჯერი და მონო-ბი-ტრი რიგის, პოლიციკლური არომატული ნახშირწყალბადების გამოყოფის, იდენტი-ფიკაციისა 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 აუზის ჰიდრობიონტებში“. რესპ. სამეც. კომფ. მასალების კრებული „კვება და ჯანმრთელობა“, ტალინი, 1991წ., ტ. 11., გვ. 15-18;
21. გოსტ 26181-84 „ნაყოფისა და ბოსტნეულის გადამუშავების პროდუქტები. სორბინის მჟავას განსაზღვრის მეთოდი“;
22. გოსტ 14351-73 „ღვინო და საკონიაკე სპირტები. თავისუფალი და საერთო გოგირდოვანი მჟავას განსაზღვრის მეთოდი“;
23. გოსტ 26811-86 „საკონდიტრო ნაწარმი. საერთო გოგირდოვანი მჟავას მასსური წილის განსაზღვრის მეთოდი“;
24. სანწდან 4540-87 „გარემოს ობიექტებში პესტიციდების შემცველობის დასაშვები დონეები და მათზე დამატებანი: 4685-88, 5176-90 და 5318-91“;
25. 35 „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 გამაგამოსხივებით განსაზღვრის რადიომეტრული ექსპრეს-მეთოდიკა“. დამტკ. 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. პუსტოვიტომის 19.09.90წ;
31. „მეთოდური რეკომენდაციები გარემო ობიექტებში რადიაქ-ტიური ნივთიერებების შემცველობების სანიტარული კონტროლისათვის“. ა.ნ. მარეია და ა.ს. ზიკოვას რედაქციით., მ., 1980წ.
32. „ცხოველური წარმოშობის პროდუქტებში ლევომიცეტინის ნარჩენი რაოდენობის აღმოჩენის, იდენტიფიკაციისა და განსაზღვრის მეთოდური რეკომენდაციები“. მინსკი-მოსკოვი., 1991წ;

33. ვ.კ. კირნიჩნაია, დ.ბ. მელამედი. „კვების პროდუქტებში ლევომიცეტინის განსაზღვრა“. II სამეცნ. შრომათა კრებული. კვების მეცნიერების თეორიული და პრაქტიკული ასპექტები. მ., -1989., -ტ. 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 გასატარებლად ნიადაგის, ბოსტნეულის, კენკროვანის, მოხმარების საგნების ჰელმინთების კვერცხებით გაბინძურებისაგან დაცვისა და მათგან სიბინძურის გაუვნებლობისათვის“. დამტკ. სსრკ ჯანდაცვის სამინისტროს მიერ 14.06.76წ;
42. გოსტ 26668-85 „საკვები და საგემოვნო პროდუქტები. მიკრობიოლოგიური ანალიზებისათვის სინჯების აღების მეთოდები“;
43. გოსტ 26669-85 „საკვები და საგემოვნო პროდუქტები. მიკრობიოლოგიური ანალიზებისათვის სინჯების მომზადება“;
44. გოსტ 26670-85 „საკვები და საგემოვნო პროდუქტები. მიკრო-ორგანიზმების კულტივირების მეთოდები“;
45. სანწდან 42-123-4940-88 „ბავშვების, სამკურნალო და დიეტური კვების პროდუქტებისა და მათი კომპონენტების მიკრობიოლოგიური ნორმატივები და ანალიზის მეთოდები“;
46. გოსტ 26972-86 „მარცვლეული, ბურღული, ფქვილი, ღერდილი ბავშვთა კვებისათვის. მიკრობიოლოგიური ანალიზის მეთოდები“;
47. სანწდან 42-123-4423-87 „ჯანდაცვის სისტემის სარძეო სამზარეულოში დამზადებული ბავშვთა კვების პროდუქტების ნორმატივები და მიკრობიოლოგიური კონტროლის მეთოდები“;
48. გოსტ 29185-91 „საკვები პროდუქტები. სულფიტმარედუცირებელი კლოსტრიდიების გამოვლენისა და რაოდენობის განსაზღვრის მეთოდები“;
49. გოსტ 10444. 8-88 „საკვები პროდუქტები. *Bacillus cereus* განსაზღვრის მეთოდები“;
50. გოსტ 10444-9-88 „საკვები პროდუქტები. *Clostridium perfringens* განსაზღვრის მეთოდები“;
51. გოსტ 9958-81 „ძეხვის ნაწარმი და ხორცის პროდუქტები. ბაქტერიოლოგიური ანალიზების მეთოდები“;

52. გოსტ 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 გადამა-მუშავებელ საწარმოებში“ (მ., 1990წ.);

54. გოსტ 28566-90 „საკვები პროდუქტები. ენტეროკოკების გამოვლენისა და რაოდენობის განსაზღვრის მეთოდები“;

55. გოსტ 9225-84 „რძე და რძის პროდუქტები. მიკრობიოლოგიური ანალიზების მეთოდები“;

56. გოსტ 10444 12-88 „საკვები პროდუქტები. საფუარისა და ობის სოკოების განსაზღვრის მეთოდი“;

57. გოსტ 10444.11-91 „საკვები პროდუქტები. რძისმჟავა მიკროორგანიზმების განსაზღვრის მეთოდი“;

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

59. „თევზის პროდუქტებში პარაჰემოლიტიკური ვიბრიონების კვებითი ტოქსიკოინფექციების 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 სახ-აგრომრეწვი, 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. გოსტ 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. გოსტ 21237-75 „ხორცი. ბაქტერიოლოგიური ანალიზის მეთოდები“;

69. „ლუდის 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.) დამატებებით;

71. მეთოდური მითითებანი ზოგიერთ კვების პროდუქტებში და შესაფუთ მასალებში კანცეროგენული ნახშირწყალბადების ბენზ(ა)-პი-რენის განსაზღვრის შესახებ (სსრკ; ტოქსიური 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	პროდუქ- ტის დასა- ხელება	ნარჩენების მაქსიმალური დონეები(მგ/კგ (ლ))	ლიტერა- ტურა (მითი- თება, და- მოწმება)
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 Zeranol	მსხვილი რქოსანი საქონელი	ხორცი ღვიძლი	0,002 0,01	1,9
1.5.	ტრენბოლონაცეტატი trenbolone acetate	—	ხორცი ღვიძლი	0,002 (როგორც (a-ტრენბოლო- ნი)0,01 (როგორც b - ტრენბოლონი)	2,9
1.6.	კარბადოქსი Carbadox	ღორის	ხორცი ღვიძლი	0,005 0,03 (როგორც ხინოქსალინი-2- კარბონის მჟავა)	3,9
1.7.	ხარის სომატოტროპინი ^{**} (Bovine somatotropins)	მსხვილი რქოსანი საქონელი	ხორცი ცხიმი ღვიძლი თირკმე ლი რძე	—	5
2.	გლუკოკორტიკოსტე- როიდები				
2.1.	დექსამეტაზონი ^{***}	მსხვილი რქოსანი	ხორცი,	0,0005	7

	Dexamethasone	საქონელი, ცხენი, ღორი	თირკმე- ლები, ღვიძლი	0,0025	
		მსხვილი რქოსანი			
		საქონელი	რძე	0,0003	
3.	ტრანსკვილიზატორე- ბი				
3.1.	აზაპერონი Azaperone	ღორი	ხორცი ცხიმი, ღვიძლი, თირკმე- ლები	0,06 0,1 (აზაპერონისა და აზაპეროლის ჯამი)	7
4.	(-ადრენოცეპტორი- ბლოკატორი				
4.1.	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	რძე		
		საქონელი		0,2	
5.3.	დიჰიდროსტრეპტო- მიცინი და სტრეპტომიცინი	მსხვილი რქოსანი საქონელი, ღორი,	ხორცი ღვიძლი		
	Dihydrostreptomycin and	ცხერი	ცხიმი	0,5	7
	Streptomycin	ქათმი, მსხვილი რქოსანი	თირკმე- ლები რძე	1,0 0,2	
		საქონელი		(როგორც დიჰიდროსტ- რეპტომიცინის	

				და სტრუქტო- მიცინის ჯგამი)	
5.4.	ნეომიცინი*** Neomycin	მსხვილი რქოსანი საქონელი, ლორები, ცხვრები, თხეები, ქათმები, იხვები, ინდაურები ქათმები მსხვილი რქოსანი	ხორცი, ღვიძლი ცხიმი თირკმე- ლები კვერცხი	0,5 5 0,5	7
		საქონელი	რძე	0,5	
5.5.	გენტამიცინი*** Gentamycin	მსხვილი რქოსანი საქონელი	ხორცი ცხიმი	0,1	7
		ღორი	ღვიძლი	0,2	
		მსხვილი რქოსანი	თირკმე- ლები	1,0	
		საქონელი	რძე	0,1	
5.6.	ქლორტეტრაციკლინი და ტეტრაციკლინი*** Chlortetracycline and tetracycline	მსხვილი რქოსანი საქონელი, ღორი, ფრინველი მსხვილი რქოსანი საქონელი ცხვარი, ღორი, ფრინველი	ხორცი ღვიძლი თირკმე- ლები კვერცხი	0,1 0,3 0,6 0,2	8
5.7.	ოქსიტეტრაციკლინი *** Oxytetracycline	ყველა სახის	ყველა სახის პროდუქ- ტები	0,1	8,9
5.8.	სეპტიოფური Ceftiofur	მსხვილი რქოსანი საქონელი ღორი მსხვილი რქოსანი	ხორცი ღვიძლი თირკმე- ლები ცხიმი რძე	0,2 2,0 4,0 0,6 0,1	

		საქონელი	(დეზფურო- ილსეფტიო- ფური)		
5.9.	სულფადიმიდინი***	მსხვილი რქოსანი	ხორცი		6,9
	Sulfadimidinne	საქონელი, ცხვარი,	ღვიძლი თირკმე- ლები ცხიმი	0,1	
		ღორები, ფრინველი, მსხვილი რქოსანი			
		საქონელი	რძე	0,025	
6.	ანტიჰელმინტური საშუალებები				
6.1.	elbendazole Albendazole	–	ხორცი, ცხიმი რძე	0,1	2,9
			ღვიძლი	5,0	
			თირკმე- ლები		
6.2.	კლოზანტელი***	ცხვარი	ხორცი		5,9
	Clozantel		ღვიძლი	1,5	
			თირკმე- ლები	5,0	
			ცხიმი	2,0	
		მსხვილი რქოსანი	ხორცი,		
		საქონელი	ღვიძლი	1,0	
			თირკმე- ლები ცხიმი	3,0	
6.3.	ივერმექტინი Ivermectin	მსხვილი რქოსანი საქონელი	ღვიძლი ცხიმი	0,1 0,04	5,9
				(როგორც 22,23- დიჰიდრო ევერმექტინი Bia (HB1a)	
6.4.	ფლუბენდაზოლი***	ღორი	ხორცი		5,9
	Flubendazole		ღვიძლი	0,01	
		ფრინველი	ხორცი	0,2	

			ღვიძლი	0,5	
			ცხიმი	0,4	
6.5.	თიანზენდაზოლი Tianbendazole	მსხვილი რქოსანი საქონელი	ხორცი, ღვიძლი		5,9
		ცხვარი, თხა, ღორი	თირკმე- ები, ცხიმი	0,1	
		მსხვილი რქოსანი საქონელი, თხა	რძე	0,1	
				(თიანზენდაზო- ლისა და 5- ოქსითიანზე- ნდაზოლის ჯამი)	
6.6.	ტრიკლაბენდაზოლი Triclabendazole	მსხვილი რქოსანი საქონელი	ხორცი ღვიძლი	0,2	5
			თირკმე- ები ცხიმი	0,3 0,1	
		ცხვარი	ხორცი		
			თირკმელ ები ცხიმი	0,1	
				(5-ქლორ-6-2',3', დიქლორფენო- ქსი) ბენზიმი- დაზოლი-2-ონ)	
6.7.	ლევამიზოლი*** Levamisole	მსხვილი რქოსანი საქონელი,	ხორცი, თირკმე ლები, ცხიმი		6
		ცხვარი, ღორი	ღვიძლი	0,01 0,1	
		ფრინველი			
6.8.	ფებანტელი, ფენბენ- დაზოლი და ოქსიფენდაზოლი Febantel,	მსხვილი რქოსანი საქონელი ცხვარი, ღორი მსხვილი რქოსანი	ხორცი, თირკმე- ლები, ცხიმი ღვიძლი		8
				0,1 0,5	

	Fenbendazole and ozfendazole	საქონელი ცხვრები	რძე	0,1 (ფენბენდა- ზოლის, ოქსიბენდა- ზოლის და ოქსიფენ- ბენდაზოლის სულფონის ჯამი გადაანგარიშე- ული ოქსიფენდა- ზოლსულფონზე) .	
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.	დორემექტინი*** Doremectin	მსხვილი რქოსანი საქონელი	ხორცი ღვიძლი თირკმე- ლები ცხიმი	0,01 0,1 0,03 0,15	8
7.	ანტიპროტოზოინური საშუალება				
7.1.	დიკლავურილი*** Diclazuril	ცხვარი, კურდღელი, ფრინველი	ხორცი ღვიძლი თირკმე- ლები ცხიმი	0,5 3,0 2,0 1,0	8
8.	ტრიპანოციდური საშუალება				
8.1.	იზომეტამიდიუმი*** Izometamidium	მსხვილი რქოსანი საქონელი	ხორცი, ცხიმი რძე ღვიძლი თირკმე- ლები	 0,1 0,5 1,0	5,9
8.2.	დინაზენი*** Diminazene	მსხვილი რქოსანი საქონელი	ხორცი ღვიძლი თირკმე- ლები რძე	0,5 12,0 6,0 0,15	6

* კომიტეტი 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 ზოოვეტერინარული წესები.

** მიეკუთვნება სომაგრებას (somagrebove), სამტრიბავს (sometribove), სომაუბავს (somavubove) და სომიდობავს (somidobove). არსებობს საკმაო რაოდენობით მონაცემები პრეპარატების იდენტურობისა და ცხოველურ ქსოვილებში მათი კონცენტრაციის შესახებ, რომლებიც მიუთითებენ საკვებთან ერთად მათი მიღების უსაფრთხოებაზე, ვეტერინარული პრეპარატების გამოყენების დადგენილი პრაქტიკის დაცვის შემთხვევაში.

კომიტეტი 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.

ლიტერატურა – მინიშნება

1. WHO Technical Report Series №763, 1988
2. WHO Technical Report Series № 788, 1989
3. WHO Technical Report Series № 799, 1990
4. WHO Technical Report Series №815, 1991
5. WHO Technical Report Series № 832, 1993
6. WHO Technical Report Series № 851, 1995
7. WHO Technical Report Series № 855, 1995
8. WHO Technical Report Series № 864, 1996
9. Codex Alimentarius, V. 3. Rome, 1996.

დანართი № 3

(სავალდებულო)

XI. სტრონციუმ-90-ისა და ცეზიუმ-137-ის დასაშვები კუთრი აქტიურობის შეფასებისა და გაანგარიშების მეთოდика

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

ა) კონკრეტული სამამულო და იმპორტული პროდუქტებისათვის შემუშავებულმა ნორმატივებმა არ უნდა გადააჭარბოს წლიური დასხი-ვების დოზას (1 მზვ) და სტრონციუმ-90-ისა და ცეზიუმ-137-ის ორგანიზმში საკვებით მოხვედრის წლიურ ზღვარს 3,6·10⁴ ბკ და 7,7·10⁴ ბკ შესაბამისად.

ბ) წლიური ზღვარი სადღეღამისო რაციონის აქტივობას შეესაბამება:

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

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

2. კვების პროდუქტების დასაშვები კუთრი აქტიურობის გაანგარიშებისას ითვალისწინებენ, სადღეღამისო რაციონის გაბინძურებაში კონკრეტული პროდუქციის წილსა, რომლის მასა ტოლია 1860 გ/დღე-ღამეში. გათვალისწინებულია აგრეთვე სტრონციუმ-90 და ცეზიუმ-137 რეალური

კუთრი აქტიურობა. ცალ-კეულ ტერიტორიებზე ეს ნორმატივები შეიძლება დადგენილი წესის მიხედვით შეცვლილი იქნეს რადიაციული უსაფრთხოების ნორმებით (რუნ-2000).

3. კვების პროდუქტი გამოყენებისათვის ვარგისია, თუ

A/Hw ცეზიუმ-137+A/Hსტრონციუმ-90 ≤ 1

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

H - სტრონციუმ-90 და ცეზიუმ-137 ნორმატივები ცხრილებიდან ამ სახეობის პროდუქტებისათვის.

A/Hw ცეზიუმ-137+A/Hსტრონციუმ-90 $>=1$

4. როდესაც საკვებ პროდუქტებსა და საკვებ ნედლეულში არსებობს ტექნოგენური წარმოშობის სხვა რადიონუკლიდები, მაშინ საჭი-როა 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 რადიექტიური ნივთიერებების შემცველობის სანიტარიული კონტროლის შესახებ. ა.ნ. მარეის და ა.ს. ზიკოვას რედაქციით; 1980წ.

დანართი 4

(სავალდებულო)

XII. თევზების, კიბოსნაირების, მოლუსკების, წყალხმელეთა ცხოველების, ქვეწარმავლების და მათი გადამუშავების პროდუქტების უსაფრთხოების და ხარისხის მაჩვენებლები

ცხრილი პ.4.1.

1. მტკნარი წყლის თევზები და მათი გადამუშავების პროდუქტები

ინდე- ქსი	პრო- დუქტ- ების ჯგუფი	პარაზიტოლოგიური მაჩვენებლები და ზღვრული დონეები											
		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.	ქარილაპიასებრნი	-	-	-	-	დაუშ.	-	-	დაუშ.	-	-	დაუშ.	-
3.	ქორჭილასებრნი	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.	-	-	-	-
4.	ორაგულსებრნი	-	-	-	-	დაუშ.	-	-	დაუშ.	დაუშ.	-	-	-
5.	ჰარიუსებრნი	-	-	-	-	დაუშ.	-	-	დაუშ.	-	-	-	-
6.	ვირთევზასებრნი	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.	-	-	-	-
7.	ზუთხისებრნი	-	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.	დაუშ.	-	-
8.	გველთავისებრნი	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.
9.	დორჯოსებრნი	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.	-
10.	ლოქოსებრნი	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.	-
11.	პ 1-10-ში მითითებუ- ლი თევზების ფარში	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.
12.	პ 1-10-ში მითითებული თევზების კონსერვები და პრესზრევები	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.
13.	პ 1-10-ში მითითებული	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.

14.	შემწვარი, ლაბასხმული, დამარილებული მარი- ნადი, შებოლილი, გამომ- შრალი თევზი	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14.1.	ხიზილალა თევზებისა: ქარიყლაპიასებრთა, ქორ- ჭილასებრთა, ვირთე ვზასებ რთა, (თავდ იდას გვარი დან) ჰარიუ სებრთა	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.	-	-	-	-
14.2.	ზუთხი სებრთა	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.	დაუშ.	-	-	-
14.3.	ორაგუ ლისებ რთა (ამუ რის აუზის, ვოლგის ქვემოწელის, კასპიის ზღვისა)	-	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.	-	-	-

შენიშვნა: 1) დაუშ. – დაუშვებელია (ცოცხალი მატლები)

2) პარაზიტების მატლები:

ტრემატოდი	ცესტოდი	ნემატოდი
3-ოპისტოროხისები 4-კლონოოხისები 5-პსევდამფისტომები 6-მეტაგონიმუსები 7-ნანოფიეტუსები 8-ექინოხაზმუსები 9-მეტოროხისები	10-დიფილობოტრიუმები	11-ანიზაკისები 12-კონტრაცეკუმები 13-დიოკტოფიმიები 14-გნატოსტომები

ცხრილი 3.4.2.

2. გამსვლელი თევზი და მისი გადამუშავების
პროდუქტები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	პარაზიტოლოგიური მაჩვენებლები და ზღვრული დონეები					
		მატლები ცოცხალი სახით					
1.	ორაგული	-	დაუშ.	დაუშ.	-	-	-
2.	შორეული აღმოსავლეთის ორაგული	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.
3.	პ. 1	-	დაუშ.	დაუშ.	-	-	-
	პ. 2	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.
	მითითებული თევზის ფარში						
4.	პ. 1	-	დაუშ.	დაუშ.	-	-	-
	პ. 2	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.
	მითითებული თევზის კონსერვები და პრესერვები						
5.	პ. 1	-	დაუშ.	დაუშ.	-	-	-
	პ. 2	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.

6.	მითითებული თევზი შემწვარი, ლაბასხმული, დამარილებული, მარინადი, შებოლილი, გამომშრალი პ. 1-2 მითითებული თევზის ხიზილალა, (გონადები)	-	დაუშ.	დაუშ.	-	-	-
----	--	---	-------	-------	---	---	---

შენიშვნა: 1) დაუშ. – დაუშვებელია (ცოცხალი მატლები)

2) პარაზიტების მატლები

ტრემატოლი	ცესტოლი	ნუმატოდი	სკრებნეი
ნანოფიეტუსები (3)	დიფილობოტრიუმები (4)	ანიზაკისები (5) კონტრაცეკუმები (6)	ბოლბოზები (7) კორინოზომები (8)

პ. 4.3.

3. ზღვის თევზი და მისი გადამუშავების პროდუქტები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	პარაზიტოლოგიური მაჩვენებლები და ზღვრული დონეები										
		მატლები ცოცხალი სახით										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1.	ზღვის თევზი, სარეწი რაიონებისა და ოჯახების მიხედვით	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.
1.1.	ბარენცის ზღვა											
1.2.	ორაგულსებრნი	–	–	–	დაუშ.	–	–	დაუშ.	–	–	–	–
1.3.	გამსვლელები	–	–	–	დაუშ.	–	–	დაუშ.	–	–	–	–
1.4.	მახასათებრნი	–	–	–	დაუშ.	–	–	დაუშ.	–	–	–	–
1.5.	ქაშაყისებრნი	–	–	–	დაუშ.	–	–	დაუშ.	–	–	–	–
1.6.	ვირთევზასებრნი	–	–	–	დაუშ.	–	–	დაუშ.	–	–	–	–
1.7.	სკორპენისებრნი	–	–	–	–	–	–	დაუშ.	–	–	–	–
1.8.	კამბალასებრნი	–	–	–	–	–	–	დაუშ.	–	–	–	–
2.	ჩრდილო ატლანტიკა											
2.1.	მახათასებრნი							დაუშ.				
2.2.	ქაშაყისებრნი	–	–	დაუშ.	–	–	–	დაუშ.	–	–	–	–
2.3.	ვირთევზასებრნი	–	–	დაუშ.	–	–	–	დაუშ.	–	დაუშ.	–	–
2.4.	მაკრორუსისებრნი	–	–	დაუშ.	დაუშ.	–	–	დაუშ.	–	–	–	–
2.5.	მერლუსისებრნი	–	–	–	–	–	–	დაუშ.	–	–	–	–
2.6.	სკუმბრიასებრნი	–	–	–	–	–	–	დაუშ.	–	–	–	–
2.7.	სკორპენოსებრნი	–	–	–	–	–	–	დაუშ.	–	–	–	დაუშ.
2.8.	კამბალასებრნი	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
3.	სამხრეთ ატლანტიკა											
3.1.	მერლუსისებრნი											
3.2.	სტავრიდასებრნი	–	–	–	–	–	–	დაუშ.	–	–	–	–
3.3.	კუდმხვრეასებრნი	–	–	–	–	–	–	დაუშ.	–	–	–	–
4.	ბალტიის ზღვა											

4.1.	მახათასებრნი	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	დაუმ.	–
4.2.	ქაშაყისებრნი	–	–	–	–	–	–	დაუმ.	–	–	–	–	–
4.3.	ვირთევზასებრნი	–	–	დაუმ.	–	–	–	დაუმ.	–	–	–	–	–
4.4.	კამბალასებრთა	–	–	.	–	–	–	დაუმ.	–	–	–	–	–
5.	შავი, აზოვის, ხმელ- თაშუა ზღვა												
5.1	ღორჯოსებრნი კეფალის	–	დაუმ.	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
5.2.	ებრნი	–	დაუმ.	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
6.	სუბანტარქტიკა, ანტარქტიკა												
6.1	ვირთევზასებრნი	–	–	–	–	–	–	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.
6.2.	მერლუზისებრნი	–	–	–	–	–	–	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.
6.3.	თევზგველისებრნი	–	–	–	–	–	–	დაუმ.	–	–	–	–	–
6.4.	ნოტოტენისებრნი	–	–	–	დაუმ.	–	–	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.
6.5.	თეთრსისხლსებრნი	–	–	–	დაუმ.	–	–	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.
7.	ინდოეთის ოკეანე												
7.1.	სტავრიდასებრნი	–	–	–	–	–	–	დაუმ.	–	–	–	–	–
7.2.	სკუმბრიასებრნი	–	–	–	–	–	–	დაუმ.	–	–	–	–	–
7.3.	ბაწვარფლა თა-სებრნი	–	–	–	–	–	–	დაუმ.	–	–	–	–	–
8.	წყნარი ოკეანე												
8.1.	ორაგულისებრნი	დაუმ.	–	–	დაუმ	დაუმ.	–	დაუმ.	დაუმ	–	დაუმ	დაუმ	–
8.2.	ქაფშიასებრნი	–	–	–	–	–	–	დაუმ.	–	–	–	–	–
8.3.	ქაშაყისებრნი	–	–	–	–	–	–	დაუმ.	–	–	–	–	–
8.4.	სტავრიდასებრნი	–	–	–	–	დაუმ.	–	დაუმ.	–	–	–	–	–
8.5.	ქლიბასებრნი	–	–	–	–	–	–	დაუმ.	დაუმ	–	დაუმ	–	–
8.6.	კამბალისებრნი	–	–	–	–	დაუმ.	–	დაუმ.	–	–	დაუმ	–	–
8.7.	სკორპენასებრნი	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	დაუმ	–
8.8.	ბეროკსისებრნი	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	დაუმ	–
8.9.	გემპილისებრნი თინუსი	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	დაუმ	–
8.10.	(სკუმბრიისებრნი)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	დაუმ	–
8.11.	ვირთევზასებრნი	–	–	–	–	–	დაუმ	–	–	დაუმ	–	–	–
8	პ. 1-8 მოცემული თევზის ფარში	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.
10.	პ. 1-8 მოცემული თევზის კონსერვები და პრესერვები	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.
11.	პ. 1-8 მოცემული თევზის შემწვარი, ლაბასხმული, დამარილებუ ლი, მარინადი, შებო- ლილი, გამომშრალი	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.	დაუმ.
12.	მინტაის, ვირთევზას ხიზილალა	–	–	–	–	–	–	დაუმ.	–	დაუმ.	–	–	–
13.	ვირთევზას ღვიძლი	–	–	–	–	–	–	დაუმ.	–	დაუმ.	–	–	–

შენიშვნა: 1) დაუმ. – დაუშვებელია (ცოცხალი მატლები)
2) პარაზიტების მატლები

ტრემატოდი	ცესტოდი	ნემატოდი	სკრებნეი
3-ნანოფიეტუსო კები 4-პეტეროფი ესები 5-კრიპტოკო- ტილუსები	6- დიფილოზოტრიუმები 7-დიპლოგო-ნოპორუ სები 8-პირამიკოცეფა- ლუსები	9-ანიზაკისები 10-კონტრაცეკუმები 11-ფსევდოტერანები	12-ბოლბოზები 13-კორინოზო- მები

პ. 4.4.

4. კიბოსნაირნი, ზღვის მოლუსკები, წყალხმელეთის ცხოველები,
ქვეწარმავლები და მათი გადამუშავების პროდუქტები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	პარაზიტოლოგიური მაჩვენებლები და ზღვრული დონეები								
		მატლები ცოცხალი სახის								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	კიბოსნაირნი და მათი გადამუშავების პროდუქტები									
1.1.	კიბოები შორეულ აღმო- სავლეთის წყალსატევებიდან (რუსეთი, კორეის ნახევარ- კუნძული, ჩინეთი და სხვ.) აშშ	დაუშ.	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2.	მტკნარი წყლის კრევეტები შორეულ აღმოსავლეთის წყალსატევებიდან (რუსეთი, კორეის ნახევარკუნძული)		-	-	-	-	-	-	-	-
1.3.	მტკნარი წყლის კიბორჩხალები (რუსეთის შორეულ აღმოსავლეთის წყალსატევებიდან, სამხრეთ- აღმოსავლეთის ქვეყნებიდან, შრილანკიდან, ცენტრალური ამერიკიდან, პერუდან, ლიბერიიდან, ნიგერიიდან, კამერუნიდან, მექსიკიდან, ფილიპინებიდან)	დაუშ.	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4.	საწებელა მტკნარი წყლის კიბორჩხალებისაგან (პ.1.3)	დაუშ.	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	ზღვის მოლუსკები და მათი გადამუშავების პროდუქტები									
2.1.	კალმარი	-	-	დაუშ.	დაუშ.	დაუშ.	-	-	-	-
2.2.	რვაფეხა	-	-	დაუშ.	-	დაუშ.	-	-	-	-
2.3.	სავარცხელა	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.	-
2.4.	მაკტრი (სპიზულა)	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.	-
2.5.	ხამანჭი	-	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.
3.	წყალხმელეთის ცხოველები (ბაყაყი)	-	დაუშ.	-	-	-	დაუშ.	დაუშ.	-	-
4.	ქვეწარმავალნი									
4.1	გველი	-	დაუშ.	-	-	-	-	-	-	-
4.2	კუები	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.2.1.	ზღვისა	-	-	-	-	-	-	-	დაუშ.	-
4.2.2.	მტკნარი წყლისა	-	-	-	-	-	-	დაუშ.	-	-

შენიშვნა: 1. დაუშ. – დაუშვებელია (ცოცხალი მატლები)

2. პარაზიტების მატლები

ტრემატოდი	ცესტოდი	ნემატოდი
3-პარაგონიმუსები	4-სპირომეტრი	5-ანიზაკისოვები 6-კონტრაცეკუმოვები 7-ჰსევდოტერანები 8-დიოქტოფიმიები 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. (ატლანტიკის 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, საღეჭი რეზინი და სხვ.), უმი საკვები პროდუქტები (ხორცი, ფრინველი, თევზი, ბოსტნეული, ხილი, კენკროვანი და სხვ.), მზა კულინარიული და გამოცხვარი ნაწარმი და საზოგადოებრივი 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 ნივთიერებით ადამიანის სადღეღამისო მოთხოვნილების დაკმაყოფილება და მათი წვლილის შეფასება მოცემულია „საკვები ნივთიერებებისა და ენერგიის 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 ექვივალენტზე) მკგ	900
B ₁ (თიამინი) მგ	1,3
B ₂ (რიბოფლავინი) მგ	1,5
B ₆ მგ	1,9
B ₉ (ფოლაცინი) მკგ	200
B ₁₂ (კობალამინი) მკგ	3
C (ასკორბინი მჟავა) მგ	70
D მკგ	2,5***
E (ტოკოფეროლის ექვივალენტზე) მგ	9
PP (ნიაცინის ექვივალენტზე) მგ	16
ენერგეტიკული ღირებულება (კკალ)	2500

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

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

*** 2,5 მკგ ქოლესტეროლი – 100 ME D ვიტამინს.

7. სპეციალური პროდუქტებისათვის (დიეტური, დიაბეტური, ბავშვთა კვება, ბიოლოგიურად აქტიური დანამატები საკვებისათვის – ნუტრიცევტიკები) 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, დამატკბობლების, 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	3 კკალ/გ

11. საკვებ პროდუქტებში ცილების შემცველობის გაანგარიშებისათვის გამოიყენება ფორმულა:

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

სადაც K - მოცემული კვების პროდუქტის გადათვლის კოეფიციენტი, („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 სპეციაზებული 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 შემცვლელები“, 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 ამიტომაც ადვილად ეგუება მეტაბოლიზმის თავისებურებებს, ფუნქციონალურ მდგომარეობას და ერთი წლის ასაკის ბავშვის იმუნურ რეაქტიულობას.

4. ქალის რძის შემცვლელების 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 სიდიდეებს და თირკმელების პოტენციურ წყალ-მარილოვან დატვირთვას;

5. ბავშვთა ონტოგენეზის ადრეული ეტაპებზე, დაედო საფუძვლად საკვები ნივთიერებებისა და ენერგიის 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, როგორიცაა: ა) წინა წლებში სამამულო და იმპორტული ნარევები („მალში“, „მალუტკა“ „მილოზანი“ და სხვა) ბ) ნარევები (ე.წ. „შემდომი ფორმულები“), რომლებსაც დღესაც უშვებენ დასავლეთის ფირმები, 6-12 თვის ბავშვებისათვის.

7. ამ ნარეგების რეკომენდებული შედგენილობა წარმოდგენილია 8.1.1.1. და 8.1.1.2. თავებში, რომლის საფუძველზე შესაძლებელია შემუშავდეს მშრალი და თხიერი, უმარილო და რძემჟავა ნარეგები. რძემჟავა ნარეგებისათვის კვეთად გამოიყენება ბიფიდუმ და ლაქტობაქტერიები, აციდოფილური ჩხირი და სხვ. ადაპტირებული რძემჟავა ნარეგების მჟავიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 70^0 T.

8. მიზანშეწოლია, პირველი თვეების ბავშვების გამოსაკვებად განკუთვნილი ქალის რძის შემცველობის გამდიდრება დამცველებით (ლიზოციმით, ბიფიდუმბაქტერიით და სხვა), რაგან ამ ასაკის ბავშვებს ახასიათებთ ჩამოუყალიბებელი იმუნური რეაქცია და ათი იმუნური სტატუსი ქალის რძეში შემცველი იმუნოლოგიური რეზისტენტობით განისაზღვრება. ქალის რძის შემცველობის ხარისხის შესაფასებლად, კვებითი ღირებულების მაჩვენებლებთან ერთად განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია უსაფრთხოების მაჩვენებლების შეფასება.

9. ადაპტირებული ნარეგების 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), რძემჟავა 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 რძემჟავა პროდუქტების მჟავიანობა არ უნდა აღემატებოდეს $70-100^0$ T, პასტისებულებისა – 150^0 T.

11. მარცვლეულის საფუძველზე დამზადებული დამატებითი პროდუქტები – ამ პროდუქტებს მიეკუთვნება ფქვილი (სხვადასხვა ბურღულიდან) ბავშვთა და დიეტური კვებისათვის, რძის მშრალი ფაფები, აგრეთვე სპეციალიზირებული ხსადი 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, ზოგიერთი 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 მკაცრი მოთხოვნებით, ვიდრე ის ფაფები, რომელიც ხარშვას საჭიროებენ. მარცვლეულისა და რძე-მარცვლეულის საფუძველზე დამზადებული დამატებითი კვების პროდუქტების უსაფრთხოება განისაზღვრება ძირითადი, საწყისი ნედლეულის (ბურღულეული და ფქვილი, აგრეთვე რძე) უსაფრთხოებით. მარცვლეულის საფუძველზე დამზადებული ბკპ-ის წარმოებისათვის, სპეციალურად ადრეული ასაკის ბავშვებისათვის განკუთვნილ ბურღულსა და ფქვილს იყენებენ, რაც შესაბამისი სსტ-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 შეთავისებადი 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 ნედლეულის, 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 (ადამიანის კვებაში დეფიციტური (w-3 ცხიმოვანი მჟავების შემცველი), B₁, B₆, B₁₂ ვიტამინების, რკინის ზოგიერთი მიკროელემენტების შემცველობით.

17. პროდუქტები სკოლამდელი და სასკოლო ასაკის ბავშვებისათვის – ძირითადად გამოიზიდა, 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 სასკოლო 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 ენერგია 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, პროდუქციის 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 პროდუქციის კვების ძირითად წყაროდ გამოყენებისას (მაგ. პროდუქტები დღენაკლული 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 ადსორბციის სინდრომით დაავადებული ბავშვებისათვის პროდუქტებიდან ლაქტოზის 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 შემცველელებში ამინომჟავების, ცხიმოვანი მჟავების, ვიტამინების, მინერალური მარილებისა და მიკროელემენტების, ასევე ბავშვთა კვების სხვა სპეციალიზირებული პროდუქტებში ვიტამინების, მინერალური მარილების და მიკროელემენტების შემცველობის კონტროლი აუცილებელია ჩატარდეს სრულად ახალი პროდუქტების შემუშავებისას და წარმოებაში ჩაშვებისას, საცდელი პარტიის გამოშვების პერიოდში. შემდგომში ამ ნუტრიენტების კონტროლის პირობები რეგლამენტირდება ნორმატიულ დოკუმენტაციაში, რომელიც მტკიცდება დადგენილი წესით.

დანართი 7

(სავალდებულო)

XV. ბავშვთა კვების სამკურნალო კვების პროდუქტების და მათი

კომპონენტების მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები

ცხრილი 3.8.1.

1. მიკრობიოლოგიური ნორმატივები მშრალი რძის პროდუქტებისათვის

პროდუქტის დასახელება	ბავშვთა ასაკი	დამუშავება მოხმარების წინ	მაფანმ რ კწე/სმ 3 გ), არაუმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება						
				ნჩჯზ (კოლი-ფორმები)	E. coli	პათო-გენები, მ.შ.სა-ლმო-ნელე-ბი	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-ტემპერატურაზე	2000	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10
1.2. „დეტოლ აქტი“ გამდიდრებული რკინის	—, —	—, —	2000	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10

პრეპარატი										
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. „სოლნი შკო“	2 თვიდან	—, —	2000	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10
1.6. „ნოვოლაქტი“-1	დაბადების პირველი დღეებიდან 3 თვემდე	—, —	3000	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10
1.7. „ნოვოლაქტი-MM“	დღენაკლული ბავშვებისათვის დაბადების პირველი დღეები	აღდგენა 37°C-ტემპერატურაზე	3000	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10
1.8. „მალის ტკა“	დაბადების პირველი დღეები 2 თვემდე	მიჰყავთ დული ლამდე	25.000	1,0	—	50,0	1,0	200	100	50
1.9. „ნოვოლაქტი-2“	3 თვიდან 1 წლამდე	აღდგენა 37°C-ტემპერატურაზე	15.000	1,0	—	50,0	1,0	200	100	50
1.10. „მალის ბრინჯის ფქვილი“	2 თვიდან და უფროსი ასაკისა	მიჰყავთ დული ლამდე	25.000	1,0	—	50,0	1,0	200	100	50
1.11. „მალის“ წინაბურთის ფქვილი	—, —	—, —	25.000	1,0	—	50,0	1,0	200	100	50
1.12. „მალის“ ქუმელით ან შვრის ფქვილით	—, —	—, —	25.000	1,0	—	50,0	1,0	200	100	50
1.13. საბავშვო ვიტამინიზებული	4 თვიდან	—, —	25.000	1,0	—	50,0	1,0	200	100	50

მშრალი რძე											
------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ცხრილი 3.8.2.

2. მიკრობიოლოგიური ნორმატივები მშრალი

რძემჟავა პროდუქტებისათვის

პროდუქტის დასახელება	ბავშვთა ასაკი	დამუშავება გამოყენების წინ	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				B/ce reus კწე/გ, არა უმეტეს	ობ-ის სოკოები კწე/გ არა უმეტეს	საფუარის სოკოები კწე/გ არა უმეტეს	აციდო-ფილური ბაქტერიები კწე/გ არა უმეტეს	ბიფიდუმბაქტერიები კწე/გ არა უმეტეს
			ნჩ ჯგ (კოლი-ფორმები)	E. coli	პათოგენური მ.შ. სალ-მონე ლა	S. aureus					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

2. მშრალი

რძემჟავა

პროდუქტები

2.1. „როსტიკი“

დაბადების პირველი დღიდან 1 წლამდე

აღდგენა 370C-ტემპურატურაზე

1,0

10,0

100,0

10,0

100

50

10

1·10⁶

—

2.2. „როსტოკი“-1

—, —

—, —

1,0

10,0

100,0

10,0

100

50

10

1·10⁶

—

2.3. „ბიფიდოლაქტი“

—, —

—, —

1,0

10,0

100,0

10,0

100

50

10

—

1·10⁶

2.4. „ტონუსი“

—, —

—, —

1,0

10,0

100,0

10,0

100

50

10

1·10⁷

—

2.5. „ტონუსი“-1

—, —

—, —

1,0

10,0

100,0

10,0

100

50

10

1·10⁷

1·10⁷

2.6. „ბიფილაქტი“-1

—, —

—, —

1,0

10,0

100,0

10,0

100

50

10

—

—

* პროდუქტი არ შეიცავს რძემჟავა ბაქტერიებს, მაგრამ ბიფიდოგენური თვისებები გააჩნია; მეზოფილური აერობული მიკროორგანიზმებისა და ფაკულტატური ანაერობული მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა, კწე/გ – 3000.

ცხრილი 3.8.3.

3. ბავშვთა კვების თხიერი და პასტისმაგვარი რძემჟავა პროდუქტების

მიკრობიოლოგიური ნორმატივები

პროდუქტის დასახელება	აციდოფილური ბაქტერიები კწე/გ არაუმეტეს	მაფანმრ კწე/სმპ (გ), არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიაც დაუმუშავებელია			აციდოფილური ბაქტერიები კწე/გ არა უმეტეს	ბიფიდკწე/გ არა უმეტეს	რემქავა კწე/გ არა უმეტეს
			ნჩჯბ (კოლი-ფორმები)	პატრგე-ნური მ.შ. სალმონელი	S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

3. სტერილური პროდუქტები მინის ბოთლებში და პაკეტებში

3.1.1. დაბადებ სტერილი ისპირვე 100 10,0 100,0 10,0 – – –
 ზეხული ლი დლიდან 1
 თხიერი წლა
 პროდუქტი მდე
 „მოლოჯკო“

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

3.1.2. —, — 100 10,0 100,0 10,0 – – –
 სტერილი
 ზეხული
 ნარევი
 „მალიუტკა“

3.1.3. —, — 100 10,0 100,0 10,0 – – –
 სტერილი
 ზეხული
 პროდუქტი „ალესია“

3.1.4. 1 თვიდან 100 10,0 100,0 10,0 – – –
 ადაპტირებული
 სტერილი
 ზეხული ნარევი „ნოვოლაქტი“-3

3.1.5. 8 თვიდან 100 10,0 100,0 10,0 – – –
 ვიტამინიზებული
 სტერილი
 ზეხული
 საბავშვო რძე

3.1.6. 2 წლიდან 500 10,0 100,0 10,0 – – –
 სტერილი
 ზეხული ნაღები
 „დეტსკოე“

3.2. პასტერიზებული პროდუქტები

3.2.1. სასმელი „ისტრინს კი“-2	6 თვიდან	3000	1,0	50,0	10,0	–	–	–
3.2.2. სასმელი „იაბლონ კა“	6 თვიდან	3000	1,0	50,0	10,0	–	–	–
3.2.3. სასმელი „ტოტომ კა“	1 წლიდან	10.000	1,0	50,0	10,0	–	–	–
3.2.4. პასტერიზებული რძე „დეტსკოე“	6 თვიდან	50.000	1,0	50,0	–	–	–	–
3.3. რძემჟავა პროდუქტები								
3.3.1. აციდოფილური ნარევი „მალიუტკა“	დაბადების პირველი დღეებიდან 6 თვემდე	–	3,0	50,0	10,0	1·10 ⁷	–	–
3.3.2. „ბიფილინი“	დაბადების პირველი დღეებიდან	–	3,0	50,0	10,0	–	1·10 ⁶	–
3.3.3. ადაპტირებული „ბიოლაქტი“	—, —	–	3,0	50,0	10,0	–	–	1·10 ⁹
3.3.4. ადაპტირებული „ბიოლაქტი“ ლიზოციმით	—, —	–	3,0	50,0	10,0	–	–	1·10 ⁸
3.3.5. რძიანი ნარევი „კრუმეჩკა“	—, —	–	3,0	50,0	10,0	1·10 ⁷	–	–
3.3.6. თხიერი პროდუქტი „რძემჟავა“	მესამე თვიდან	–	3,0	50,0	10,0	1·10 ⁷	1·10 ⁷	–
3.3.7. რძემჟავა თხიერი პროდუქტი „აცი დომილი“	—, —	–	3,0	50,0	10,0	1·10 ⁷	–	–
3.3.8. რძემჟავა თხიერი პროდუქტი „ბიფიმილი“	—, —	–	3,0	50,0	10,0	–	1·10 ⁷	–
3.3.9.	6	–	3,0	50,0	10,0	მიკროსკოპული პრეპარატი		

საბავშვო კეფირი	თვიდან								
3.3.10. „ბიოლაქ ტი“	1 წლიდან	–	3,0	50,0	1,0	–	–	1·10 ⁶	
3.3.11. გამდიდრე ბული „ბიოლაქ ტი“	—„—	–	3,0	50,0	1,0	–	–	1·10 ⁶	
3.3.12. „დიუმოვო ჩკა“-1	სკოლა- დელი ასაკის ბავშვე ბისათ ვის	–	1,0	50,0	1,0	–	–	1·10 ⁷	
3.3.13. „დიუმოვ ოჩკა“-2	—„—	–	1,0	50,0	1,0	1·10 ⁷	1·10 ⁷	–	
3.3.14. „დიუმოვ ოჩკა“-3	—„—	–	1,0	50,0	1,0	–	1·10 ⁷	1·10 ⁷	
3.3.15. სასმელი „დეტსკი“	—„—	–	0,3	50,0	1,0	მიკროსკოპული პრეპარატი			
3.3.16. დაბალე ნერგეტი- კული რძემჟავა პროდ- უქტი არო მატიზატო -რებით(ან მათ გარე შე)	2 წლიდან	–	0,3	50,0	1,0	მიკროსკოპული პრეპარატი			
3.4 პასტისე ბური პრო დუქტები**									
3.4.1. „პასტო ლაქტი“	დაბადე ბის პირვე ლი დღე ბიდან 1 წლამდე	–	3,0	50,0	10,0	1·10 ⁷	–	–	
3.4.2. ხაჭო „დეტსკი“	6 თვიდან	–	0,3	50,0	1,0	მიკროსკოპული პრეპარატი			
3.4.3. ხაჭო	—„—	–	0,3	50,0	1,0	მიკროსკოპული პრეპარატი			

3.5. — — 10,0 100,0 10,0 მიკროსკოპული პრეპარატი
დედოები

* 6 თვიდან 3 წლამდე ასაკის ბავშვების საკვები პროდუქტები გამოყენების წინ მიჰყავთ დუდილამდე.

** მოცემულ პროდუქტებში დამატებით დგინდება ობის სოკოს რაოდენობა კწე/სმ3 (გ) არა უმეტეს 100-ისა.

ცხრილი 3. 8.4.

4. მიკრობიოლოგიური ნორმატივები ბავშვთა კვების სტერილიზებული თხიერი და რძემჟავა პროდუქტებისათვის, გამომუშავებული მრავალპროფილიანი სახეობის თ ტიპის წარმოებებში და საამქროებში „ლიანოზის რძის კომბინატის“

პროდუქტების დასახელება	ბავშვთა ასაკი	მაფანმ რ კწე /სმ3 (მ)არა-უმეტეს	პროდუქტების მასა, (სმ3,გ), რომლებშიც არ დაიშვება			აციდო-ფილური ბაქტერიები კწე/გ არა უმეტე	ბიფიდუმბაქტერიები კწე/გ არა უმეტეს	რძემჟავა კწე/გ არა უმეტეს
			ნჩჯ (კოლიფორმები)	პათოგენური მ.შ. სალმონელეები	S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

4.1.

სტერილიზებული პროდუქტები (უკუ-დამუშავება)*

4.1.1. „ბები მილკი“

დაბადების პირველი დღიდან 1 წლამდე

პროდუქტი უნდა აკმაყოფილებდეს საწარმოო სტერილობის მოთხოვნებს

4.1.2.

სტერილიზებული თხიერი პროდუქტი „მოლოზკო“

— „ — — „ — — „ — — „ — — — „ —

4.1.3.

სტერილიზებული ვიტამინიზირებული რძე

მე-8 თვიდან 1 წლამდე

პროდუქტი უნდა აკმაყოფილებდეს საწარმოო სტერილობის მოთხოვნებს

4.1.4. — — — — — — — — —

სტერილი
ნაღები
„დეტსკიე“
4.2.

რძემაწავა
პროდუქ
ტები**

4.2.1. ადაპტირე ბული პროდუქ ტი „ბიფი დომიკსი“	დაბადე ბის პირ ველი დღიდან 1 წლამდე	—	3,0	50,0	10,0	—	1·10 ⁷	1·10 ⁸
--	---	---	-----	------	------	---	-------------------	-------------------

4.2.2. „ბიფილი ნი“	— „ —	—	3,0	50,0	10,0	—	1·10 ⁸	—
--------------------------	-------	---	-----	------	------	---	-------------------	---

4.2.3. საბავშვო კე-ფი-რი	6 თვიდან	—	3,0	50,0	10,0	მიკროს კოპული პრეპარა ტი		
--------------------------------	----------	---	-----	------	------	-----------------------------------	--	--

* პროდუქტები მიღებულია ნედლეულის თერმული და ნორმალიზებული ნარევის ულტრამაღალი ტემპერატურული დამუშავებით, ასეპტიკური ჩამოსხმითა და შენახვის ვადების ხანგრძლივობით.

** პროდუქტები მიღებულია ნედლეულის თერმული დამუშავების გამოყენებით, შედეგებული სტერილიზებული ნარევიტ, გაგრძელებული შენახვის ვადით.

ცხრილი 8.5

5. მიკრობიოლოგიური ნორმატივები მშრალი დიეტური პროდუქტებისათვის

პროდუქტის დასახელება	პროდუქტის დანიშნულება	ბავშვთა ასაკი	დამუშავება მოხმარების წინ	მაფანმრ კწე /სმ³ (გ), არაუმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			ობის სოკო- ები კწე/გ არა უმე- ტეს	საფუარის სოკოები კწე/გ არა უმეტეს
					ნჩჯბ (კოლიფო- რმები)	პათო- გენები მ.შ. სალმონე- ლები	S. aureus		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

5.1.
დიეტური
პროდუქტებ
ი

5.1.1. დიეტური კალორიულ ი (ენპიტი)	დამწვრობის დაავადებანი, ქირურგიული დაავადებანი	ადრეუ ლი და უფრო- სი ასაკის	მიჰყავთ დუღილამდ ე	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 დაბალკალო რიული (ენპიტი)	ჭარბწონიანი ბავშვები	—	—	25.000	0,3	50,0	1,0	100	50
5.1.4. ანემიის საწინააღმდ ეგო (ენპიტი)	—	—	—	25.000	0,3	50,0	1,0	100	50
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5.1.5. ენპიტ აციდოფილ ური*	კუჭნაწლავის ტრაქტატის დაავადება	1 წლის და უფრო- სი ასაკის ბავშვებ ისათვ- ის	აღდგენა 40- 45°C -ისას	—	0,3	50,0	1,0	100	50
5.1.6. დიაბოლი	დიაბეტი	ბავშვებ ისა და უფროს ებისათ- ვის	მიჰყავთ დუღილამდ ე	25.000	1,0	50,0	1,0	50	10
5.1.7. „ბელკოვი- ტი“	რადიაციით დაზარალებული ბავშვებისათვის	დაბადე ბის პირვე- ლი თვიდან	მიჰყავთ დუღილამდ ე	25.000	1,0	50,0	1,0	100	50
5.1.8. მშრალი რძის დაბალცხიმ ოვანი პროდუქტი	ჭარბ წონიანი ბავშვებისათვის	1 წლისა და	—	25.000	1,0	50,0	1,0	50	10
		უფროს ი ასაკი ბავშვებ ისათვ- ის							
5.1.9.	ალერგია	დაბადე	აღდგე						

ლაქტანალი	საკვებზე	ბის პირვე- ლი თვიდან 1 წლამდე	ნა 37 ⁰ C- ზე	2000	1,0	100,0	1,0	50	10
5.1.10. ფიტალაქტი	–„–	–„–	–„–	2000	1,0	100,0	1,0	50	10
5.1.11. დაბალლაქ- ტოზური „მალიუტკა“	ლაქტოზას გადაუტა	დაბადე ბის პირვე- ლი	მიჰყავთ- დუდილამ- დე	25.000	1,0	100,0	1,0	100	50
		დღეები დან 2 თვემდე							
5.1.12. დაბალლა- ქტოზური რძე	–„–	პირვე- ლი წლიდან და მეტი ასაკის ბავშვებ ისათ- ვის	–„–	25.000	1,0	50,0	1,0	100	50
5.1.13. ფენილაქტი	ამინომჟავურ ნივთიერებათა ცვლის პათო- ლოგია თირკმე- ლების დაავადე	დაბადე ბის პირვე- ლი თვიდან	–„–	25.000	1,0	50,0	1,0	100	50
5.1.14. პექტომილი	რადიაციით ზემოქმე- დებითდაზა- რალეზულ- თათვის	6 თვიდან	–„–	50.000	0,1	50,0	1,0	200	100
5.1.15. უნიპიტ	დამწვრობის დაავადებები, ქირურგიული დაავადებები, ცელიაკია	ბავშვებ ისა და მოზრდ ილე- ბისათვ ის	–„–	15.000	1,0	50,0	1,0	100	50
5.1.16. უნიპიტ-1	დამწვრობისა დაავადებები, ქირურგიული დაავადებები ცელიაკია	ბავშვებ ისა და მოზრდ ილდი ლ თათვის	მიჰყავთ დუდილამდ ე	15.000	1,0	50,0	1,0	100	50
5.1.17.	–„–	–„–	–„–	15.000	1,0	50,0	1,0	100	50

უნიპიტ-2

5.2. დატაბლეტე - ბული პროდუქცია	ვიტამი ნებით, მცენა- რეული ბოჭკო ებით და მინერა -ლულური								
5.2.1. დატაბლეტე - ბული პროდუქტი „მორკოვი“**	მარილებით რაციონის გამდი- დრების და სამკურნალო და სამკურნალო მოზრ- დილ- თათვის	5 წლის ასაკის ბავშვი- სა და მოზრ- დილ- თათვის	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 ბული „არონია“**	–	–	–	3000	0,1	25,0	–	200	50
5.3. პროდუქტი „ვიტა“ ხილ- კენკრო ვანი შემცვებით**	–	3 წლის და უფრო- სი ასაკის ბავშვებ ისათვ- ის	აღდგენა 40-450მ-ზე	15.000	1,0	50,0	1,0	100	50

* პროდუქტი შეიცავს 1•10⁶ აციდოფილურ ბაქტერიებს 1გ-ში.

** პროდუქტში ნორმირდება B. cereus-ის რაოდენობა კწე/გ - არა უმეტეს 100 (პროდუქტისათვის „მორკოვი“, „ვიტა“ - არაუმეტეს 200).

0,1 გ პროდუქტი (გარდა პროდუქტი „ვიტასი“) მეზოფილურ სულფიტმარედუცირებელ კლოსტრიდიებს არ უნდა შეიცავდეს.

ცხრილი პ. 8.6.

6. მიკრობიოლოგიური ნორმატივები რძის მშრალი ფაფებისათვის

პროექტის დასახელება	ბავშვთა ასაკი	დამუშავება მოხმარების წინ	მაფანმრ კწე/სმ3 (გ) არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		ობის სოკოები კწე/გ არა უმეტეს	საფუარის სოკოები კწე/გ არა უმეტეს
				ნჩჯბ (კოლი ფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონ ელები		
1	2	3	4	5	6	7	8

6.1. რძის ფაფები

6.1.1. ფაფა „მალიშკა“ ბრინჯის ფქვილით	დაბადების პირველი თვიდან 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 „ზერნიშკო“ ბრინჯის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.5. ფაფა „ზერნიშკო“ ქუმლის ან შვრიის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.6. ფაფა „ზერნიშკო“ გამდიდრებული რკინით, ქუმლით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.7. ფაფა „ზერნიშკო“ გამდიდრებული რკინით, ბრინჯის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.8. ფაფა „ნოვინკა“ ქუმლით ან შვრიის 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 „კოლოზოკი“ ქუმლის ან შვრის ფქვილით	—, —	—, —	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.12. ფაფა „კოლოზოკი“ ბრინჯის ფქვილით	—, —	—, —	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.13. ფაფა „კოლოზოკი“ წიწიბურას ფქვილით	—, —	—, —	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.14. ფაფა „კოლოზოკი“ წიწიბურას ფქვილით	—, —	—, —	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.15. ფაფა „კოლოზოკი“ ქუმლის ან შვრის ფქვილით	—, —	—, —	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.16. ფაფა „იადრიშო“ ბრინჯის ფქვილით	—, —	—, —	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.17. ფაფა „იადრიშო“ წიწიბურას ფქვილით	—, —	—, —	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.18. ფაფა „იადრიშო“ ქუმლის ან შვრის ფქვილით	—, —	—, —	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.19. ფაფა „კრუპინკა“ მანანას ფქვილით	5 თვის ასაკი დან	დუღილი 5 წთ.	50.000	0,1	50,0	200	100
6.2. ფაფები „დეტსკიე“ (პექტინით)							
6.2.1. ფაფა „დეტსკიე“ რძიანი, ვაშლის პექტინით და წიწიბურას ფქვილით	6 თვიდან 1 წლამდე	მიჰყავთ დუღილამდე	50.000	0,1	50,0	200	100
6.2.2. ფაფა „დეტსკიე“ რძიანი, ვაშლის პექტინით და ბრინჯის ფქვილით	—, —	—, —	50.000	0,1	50,0	200	100
6.2.3. ფაფა „დეტსკიე“ რძიანი, ვაშლის პექტინით და ქუმლის	—, —	—, —	50.000	0,1	50,0	200	100

ან შერჩევის ფქვილით							
6.2.4. ფაფა „დეტსკოე“ რძიანი, ჭარხლის პექ- ტინით და ბრინჯის ფქვილით	—, —	—, —	50.000	0,1	50,0	200	100
6.2.5. ფაფა „დეტსკოე“ რძიანი, ჭარხლის პექ- ტინით და წიწიბურას ფქვილით	—, —	—, —	50.000	0,1	50,0	200	100
6.2.6. ფაფა „დე-ტს- კოე“ რძიანი, პექტინით და ქუმლის ან შერჩევის 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- ქლიავიანი	—, —	—, —	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 „კრესტიანსკიე“							
6.4.1. ფაფა „კრესტიანსკაია“	სკოლამ- დელი და სკოლის ასაკის ბავშვებ ისათვის	დუდილი 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. შერჩევის ფაფა „კრესტიანსკაია“	—, —	—, —	50.000	0,1	25,0	200	100

6.5. მშრალი ფაფები
მცენარეული
ნედლეულისაგან
მიღებული
კრიოფხვნილების
გამოყენებით
(ჭარხალი, სტაფილო,
შავნაყოფა ცირცელი)

6.5.1. ფაფა „ნიჟეგოროდს-კაია“ წიწიბურას ფქვილით	1 წლის და უფროსი ასაკისა	—	50.000	0,1	25,0	200	100
6.5.2. ფაფა „ნიჟეგოროდსკაია“ შვრიის ფქვილით ან ქუმელით	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100
6.5.3. ფაფა „ნიჟეგოროდსკაია“ 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-რიის ფქვილით ან ქუმელით	—	—	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“ შვრიის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100
6.5.9. ფაფა „რიაბინკა“ ქუმელით	—	—	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. ვიტამინიზებული ფაფა ხორბლის ქატოთი, წიწიბურას და ბრინჯის ფქვილით	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100
6.6.3. ვიტამინი-ზებული ფაფა ხორბლის ქატოთი და	—	—	50.000	0,1	25,0	200	100

ბრინჯის ფეკლით							
6.6.4. ვიტამინი- ზებული ფაფა ხორბლის ქატოთი და წიწიბურას ფეკლით	—, —	—, —	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 ქატოთი და შვრიის ფეკლით	—, —	—, —	50.000	0,1	25,0	200	100

ცხრილი 8.7.

7. მიკრობიოლოგიური ნორმატივები მშრალი ბიოლოგიურად აქტიური დანამატებისათვის (ზად)

პროდუქტის დასახელება	ბავშვის ასაკი	დამუშავე ბა მოხმა- რების წინ	მაფამნ მრ კწე/სმ 3 (გ), არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			B. caureus კწე/ გ, არა უმეტეს	ბიფიდუმ- ბაქტერიები კწე/ გ არა უმეტეს
				ნჩჯბ (კოლი- ფორმუ- ლი)	პათოგე მ.შ. საღმო- ნელები	S. aur eus		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7. რძიანი დანამატები მშრალი ბიოლოგიურად აქტიური	დაბადების პირველი დღიდან 1 წლამდე	თერმული დამუშავე- ბის გარეშე						
7.1. ლიზოციმით	—, —	—, —	500	1,0	5,0	1,0	50	—
7.2. ბიფიდობაქტე- რი ებით (ზადი - 1ბ)	—, —	—, —	—	1,0	5,0	1,0	50	1·10 ⁷
7.3. ლიზოციმით და ბიფიდობაქტერიე ბით (ზადი - 2)	—, —	—, —	—	1,0	5,0	1,0	50	1·10 ⁷
7.4. იმუნოგლობული ნით (ზადი - იგლ)	—, —	—, —	500	1,0	5,0	1,0	50	—

ცხრილი 3. 8.8.

8. ფეხმძიმე ქალებისა და მეძუბური დედების კვების კორექციისათვის საჭირო მშრალი რძის

პროდუქტების მიკრობიოლოგიური ნორმატივები

პროდუქტის დასახელება	პროდუქტი დანიშნულება	დამუშავება მოხმარების წინ	მაფანმრ კწე/სმ3 (გ), არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				ოზის სოკოები კწე/ გ არა უმეტეს	საფუარის სოკოები კწე/ გ არა უმეტეს
				ნჩჯბ (კოლი-ფორ მები)	პათოგენები, მ.შ. სალმონელეები	S. aureus	B. Cereus კწე/ გ არა უმეტეს		

8. პროდუქტები ფეხმძიმე ქალებისა და მეძუბური დედებისათვის

8.1. გალაკტონ-1	ფეხმძიმე ქალე ბის კვები სათვის	აღდგენა40-45 ⁰ C-ზე	25.000	1,0	50,0	1,0	–	100	50
8.2. გალაკტონ-2	ფეხმძიმე ქალებისათვის, რომლებსაც დამატებითი ცილები ესაჭიროებათ	—,–	25.000	1,0	50,0	1,0	–	100	50
8.3. გალაკტონ-3	მეძუბური დედებისათვის	—,–	25.000	1,0	50,0	1,0	–	100	50
8.4. გალაკტონ-4*	მეძუბური დედებისათვის, რომელთა ბავშვებს კვებაზე აქვთ ალერგია	—,–	–	1,0	50,0	1,0	100	100	50

* 1გ. პროდუქტი 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			ოზის სოკოები კწე/ გ არა უმეტეს	საფუარის სოკოები კწე/ გ არა უმეტეს
		ნჩჯბ	პათოგენები	S. aureus		

			(კოლიფორმე ბი)	მ.შ. სალმონე ლები			
1	2	3	4	5	6	7	
9. ბავშვთა კვების წარმოებაში გამოყენებული კომპონენტები							
9.1. შრატის ცილოვანი კონცენტრატი „დილაქტი“	10.000		1,0	25,0	1,0	50	10
9.2. ელექტროდიალიზის მეთოდით მიღებული დემინერალიზებ ული შრატი (ცდ-ედ)*	10.000		1,0	25,0	1,0	50	10
9.3. ულტრაფილტ რაციის მეთოდით მიღებული ცილოვანი შრატის კონცენტრატი (კსბ- უფ)*	10.000		1,0	50,0	1,0	50	10
9.4. ულტრაფილტ რაციის და ელექტროდიალიზის მეთოდით მიღებული ცილოვანი შრატი კონცენტრატი (კსბ-უფ/ედ)*	10.000		1,0	25,0	1,0	50	10
9.5. ნახშირწყლოვან- ცილოვანი კონცენტ- რატი (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 შრატისაგან მიღებული მშრალი ნახშირწყლოვან- ცილოვანი მოდული	25.000	1,0	25,0	1,0	50	10	
9.8. ხაჭოს შრატისაგან მიღებული მშრალი ნახ-შირწყლოვან- ცილოვანი მოდული	25.000	1,0	25,0	1,0	50	10	
9.9. პარაკაზეინური** კონცენტრატი თხიერი	–	3,0	25,0	1,0	50	50	
9.10. პარაკაზეინური** კონცენტრატი მშრალი	–	1,0	25,0	1,0	50	50	

9.11. კაზეციტი მშრალი	10.000	1,0	25,0	1,0	50	10
9.12. სოიოს იზოლირებული ცილა***	5.000	0,1	25,0	0,1	–	–
9.13. ბურღულეული: ბრინჯი, წიწიბურა, შვრია, ხორბალი, დაუმუშავებელი ქერის	25.000	1,0	25,0	–	200	100
9.14. ფქვილი ბრინჯის, წიწიბურას, შვრიის, ხორბლის, დაუმუშავე-ბელი ქერის	50.000	0,1	25,0	–	100	100
9.15. ფქვილი ბრინჯის, წიწიბურას, შვრიის, ხორბლის, დამუშავებული ქერის	10.000	1,0	25,0	1,0	10	50
9.16. მანანის ბურღული	10.000	1,0	25,0	1,0	10	50
9.17. შვრიის ქუმელი	10.000	1,0	25,0	1,0	10	50
9.18. სიმინდის მშრალი ზადაგი, იმპორტული	5000	1,0	100,0	1,0	50	10
9.19. დაბალშაქრიანი ზადაგის ფქვილი	10.000	1,0	25,0	1,0	100	50
9.20. ნახშირწყლოვანი კომპონენტი, მიღე- ბული სახამებლის ფერმენტაციული ჰიდროლიზით	10.000	1,0	25,0	–	100	50
9.21. ძირტკბილას ექს-ტრაქტი ზავშვთა კვე-ბისათვის	10.000	1,0	25,0	–	50	50
9.22. სახამებელი სიმინ-დისა ან კარტოფილისა უმაღლესი ხარისხის	10.000	1,0	25,0	–	50	10
9.23. შაქრის ფხვნილი რაფინირებული	10.000	1,0	25,0	–	10	10
9.24. რძის შაქარი რაფინირებული	10.000	1,0	25,0	–	10	10
9.25. ლაქტოზა საკვები მიღებული გაფრქვეული შრობით	10.000	1,0	25,0	1,0	100	10
9.26. ლაქტოზას კონ- ცენტრატი	5000	1,0	50,0	–	100	50
9.27. სიმინდის ზეთი რაფინირებული	100	1,0	25,0	–	20	დაუმუშავებელია

დეზოდორირებუ
ლი

9.28. მზესუმზირის ზეთი რაფინირებული დეზოდორირე ბული	500	1,0	25,0	–	100	დაუმუშავებელია
9.29. სოიოს ცხიმი	100	1,0	25,0	–	20	დაუმუშავებელია
9.30. რძის ცხიმი (გადამდნარი)	100	1,0	25,0	1,0	100	დაუმუშავებელია
9.31. არემიქსი ვიტამინის	100	1,0	25,0	1,0	20	დაუმუშავებელია
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 „მალიუტკის“ და „მალიშის“-სათვის მშრალი რძის ფუძე	15.000	1,0	25,0	1,0	50	10
9.36. ბავშვთა პროდუქტებისათ ვის მშრალი რძის კომპონენტები						
9.36.1. უცხიმო მშრალი რძის კომპონენტები ბავშვთა მშრალი პროდუქტებისათ ვის	15.000	0,3	25,0	1,0	50	10
9.36.2. მშრალი რძის კომპონენტი ძირტკბილას ექსტრაქტით ბავშვთა თხიერი პროდუქტებისა თვის	15.000	0,3	25,0	1,0	50	10
9.36.3. მშრალი რძის კომპონენტი ნახშირწყლოვანი- ცილოვანი კონცენ- ტრატით ბავშვთა თხიერი პროდუქტე- ბისათვის	25.000	1,0	25,0	1,0	50	10
9.36.4. მშრალი რძის უცხიმო კომპონენტი ქიმიური დამუშავების გარეშე ბავშვთა მშრალი პროდუქტებისა თვის	25.000	1,0	25,0	1,0	50	10
9.37. მოუხდელი მშრალი რძე ბავშვთა	25.000	1,0	25,0	1,0	50	10

კვებისათვის 2****

9.38. მშრალი უცხიმო 25.000 1,0 25,0 1,0 50 10
რძე****

* პროდუქტის დამზადებისას ნედლეულში შრატის ცილოვანი კონცენტრატების შეტანა შემდგომი თერმული დამუშავებით, დასაშვებია 25.000 კწე/გ-ისა.

** პარაკვაზინის კონცენტრატებში მიკროსკოპული პრეპარატი შეიცავს რძემჟავა სტრუქტოკოკებს ან ჩხირებს.

*** სულფიტმარედუცირებელი 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