

# МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 67.060

Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага	MNS 0244:2024
Wheat flour. General technical specifications	MNS 0244:2009-ийн оронд

Стандарт, хэмжил зүйн газрын даргын 2024 оны .. дугаар сарын ..-ны өдрийн ..... дугаар тогтоолоор батлав.

Энэхүү стандартыг 2024 оны .. дугаар сарын ..-ны өдрөөс эхлэн мөрдөнө.

## 1 Хамрах хүрээ

- 1.1 Энэхүү стандарт нь буудайн гурилыг хүнсний зориулалтаар үйлдвэрлэх, савлах, шошголох, хадгалах, тээвэрлэх, шалгаж хүлээн авах шаардлагыг тогтооно.
- 1.2 Гоймонгийн болон холимог гурил энэхүү стандартад хамаарахгүй.

## 2 Норматив эшлэл

Энэхүү стандартад олон улсын болон Монгол улсын дараах стандартаас эш татсан бөгөөд эдгээр стандартад өөрчлөлт орсон тохиолдолд сүүлчийн албан ёсны эх хэвлэлээс эш татаж хэрэглэнэ. Үүнд:

*MNS 0244:2009, Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага;*

*ГОСТ 265745:2017, Буудайн талхны гурил. Ерөнхий техникийн шаардлага;*

*ГОСТ Р 52189:2003, Буудайн гурил. Ерөнхий техникийн шаардлага;*

*CXS 152-2021, Standard for wheat flour;*

*GB/T 1355-2021, Wheat flour;*

*MNS CAC RCP 1:2003, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (Олон улсын зөвлөмж);*

*MNS 5684:2006, Сав, баглаа боодлын материалд агуулагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;*

*MNS CAC 193:2007, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт;*

*MNS 4504:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металлын зөвшөөрөгдөх хэмжээ;*

*MNS 5868:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;*

*Сан Пин. 2.3.2.1078-01 Эрүүл ахуйн аюулгүйн норм ба дүрэм;*

*MNS 6308:2012, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;*

*MNS 6361:2012, Хүнс, малын тэжээл дэх микотоксины үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;*

*MNS 6648:2016, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтонд тавих шаардлага;*

*MNS 5649:2006, Үр тариа, гурил, будаа тээвэрлэлт. Ангилал. Тээвэрлэлтийн нөхцөл. Ерөнхий шаардлага.*

## 3 Ангилал

3.1 Буудайн гурилыг хэрэглээний зориулалтаар нь

3.1.1 өргөн хэрэглээний

3.1.2 талхны зориулалтын

3.1.3 бялуу, жигнэмэгийн зориулалтын

3.1.4 чанамал гурилан бүтээгдэхүүний зориулалтын

3.1.5 бүхэл үрийн

### **3.2 Үнслэгийн агууламжаар нь**

**3.2.1** өргөн хэрэглээний гурилыг БГ-045, БГ-050, БГ-055, БГ-085, БГ-115, БГ-160

**3.2.2** талхны зориулалтын гурилыг БГТ-050, БГТ-075, БГТ-090, БГТ-120

**3.2.3** бялуу, жигнэмэгийн зориулалтын гурилыг БГБ-045, БГБ-065, БГБ-080

**3.2.4** чанамал гурилан бүтээгдэхүүний зориулалтын гурилыг БГЧ-060, БГЧ-080

**3.2.5** бүхэл үрийн гурилыг БГҮ-140, БГҮ-180 гэж тус тус ангилна.

*1-Р ТАЙЛБАР: БГ-буудайн өргөн хэрэглээний гурил, БГТ-буудайн талхны зориулалтын гурил, БГБ-бялуу-жигнэмэгийн зориулалтын, БГЧ-чанамал гурилан бүтээгдэхүүний зориулалтын, БГҮ-бүхэл үрийн гурил*

*2-Р ТАЙЛБАР: 045- 180 - хуурай бодист харьцуулан тооцсон гурилын үнслэгийн агууламжийг илэрхийлсэн тоо*

## **4 Нэр томьёо, тодорхойлолт**

### **4.1**

#### **өргөн хэрэглээний гурил**

хүнсний буудайгаар үйлдвэрлэсэн талх, бялуу, жигнэмэг, жигнэлтийн болон чаналгын гурилан бүтээгдэхүүн, хоол үйлдвэрлэлд ашиглах гурил

### **4.2**

#### **талхны зориулалтын гурил**

хүнсний буудайгаар үйлдвэрлэсэн талх, талхан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлд ашиглах гурил

### **4.3**

#### **бялуу, жигнэмэгийн зориулалтын гурил**

хүнсний буудайгаар үйлдвэрлэсэн бялуу, жигнэмэг, жигнэмэл гурилан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлд ашиглах гурил

### **4.4**

#### **чанамал гурилан бүтээгдэхүүний зориулалтын гурил**

хүнсний буудайгаар үйлдвэрлэсэн их тосонд чанаж үйлдвэрлэх гурилан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлд ашиглах гурил

### **4.5**

#### **бүхэл үрийн гурил**

хүнсний буудайг **бүхлээр тээрэмдэн үйлдвэрлэсэн** эслэг, эрдэс бодисын агууламж ихтэй зохицуулах үйлчлэлтэй бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлд ашиглах гурил

## **5 Техникийн шаардлага**

**5.1** Буудайн гурилыг “MNS CAC RCP 1:2003, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (олон улсын зөвлөмж)” стандартын шаардлага хангасан үйлдвэрт аюулгүй ажиллагааны дүрмийг баримтлан батлагдсан технологийн зааврын дагуу үйлдвэрлэнэ.

**5.2** Үйлдвэрлэлд хэрэглэх хүнсний буудай, биологийн идэвхт нэмэлт нь Монгол улсын болон бэлтгэн нийлүүлэгч улсын, олон улсын стандарт, норматив, техникийн баримт бичгийн шаардлагыг хангасан байна.

5.3 Үйлдвэрлэлд хэрэглэх нэмэлт нь “MNS CAS 192, Хүнсний нэмэлт” стандартын шаардлагыг хангасан байна.

5.4 Буудайн гурилын чанар нь мэдрэхүйн үнэлгээгээр 1, физик-химийн үзүүлэлтээр 2-6, эрүүл зүйн шалгуур үзүүлэлтээр 7, аюулгүй байдлын үзүүлэлтээр 8 дугаар хүснэгтэд заасан шаардлагыг тус тус хангасан байна.

1-р хүснэгт –Буудайн гурилын мэдрэхүйн үнэлгээ

Үзүүлэлт	Гурилын шинж чанар (ангиллаар)			
	БГ-045, БГБ-045, БГ-050, БГТ-050, БГ-055	БГЧ-060, БГБ-065, БГТ-075, БГЧ-080, БГБ-080, БГ-085	БГТ-090, БГ-115, БГТ-120	БГ-160, БГҮ-140, БГҮ-180
Өнгө	Цагаан буюу цагаан шаргал туяатай цагаан	Цагаан буюу шаравтар туяатай цагаан	Цагаан саарал буюу шаравтар цагаан саарал	Цагаан шаргал туяатай цагаан саарал
Үнэр	Буудайн гурилын хэвийн үнэртэй, исгэлэн буюу хөгцний зэрэг гаднын үнэргүй байна.			
Амт	Буудайн гурилын хэвийн амттай, исгэлэн гашуун, чихэрлэг амтгүй байна.			
Эрдэс хольц	Зажлахад элсэрхэг буюу хатуу зүйл зажлагдахгүй байна.			

2-р хүснэгт – Буудайн өргөн хэрэглээний гурилын физик-химийн үзүүлэлт

Үзүүлэлтийн нэр	Хэмжих нэгж	Гурилын шинж чанар (ангиллаар)					
		БГ-045	БГ-050	БГ-055	БГ-085	БГ-115	БГ-160
Чийг, ихгүй	%	15,5					
Үнслэг	%	0,45-аас ихгүй	0,50-аас ихгүй	0,51-0,75	0,76-1,01	1,01-1,39	1,40-1,90
Ширхэжилт, үлдэц, ихгүй	%	5,0	2,0	2,0	2,0	2,0	5,0
капрон шигшүүрийн дугаар	№ микрон	46 140	19 411	43 160	38 180	32 219	11 677
Нойтон цавуулгийн хэмжээ, багагүй	%	22,0	22,0	23,0	26,0	22,0	20,0
Цавуулгийн чанар ИДК-1-ийн заалт, бүлгээр, доошгүй	нэгж	20-100 II	20-100 II	20-100 II	20-100 II	20-100 II	20-100 II
Хүчиллэг, ихгүй	°Н	3,0	3,0	3,5	4,0	4,5	6,5
Тосны хүчлийн тоо, мг/100 г ихгүй	Тоо	30	30	30	30	50	60
Төмөрлөг хольц*, ихгүй	мг/кг	3	3	3	3	3	3

\*ТАЙЛБАР: Гурилын төмөрлөг хольцын нэг ширхэгийн урт 0,3 мм, жин нь 0,4 мг-аас тус тус ихгүй байна.

### 3-р хүснэгт – Буудайн талхны гурилын физик-химийн үзүүлэлт

Үзүүлэлтийн нэр	Хэмжих нэгж	Гурилын шинж чанар /ангиллаар/			
		БГТ-050	БГТ-075	БГТ-090	БГТ-120
Чийг <sup>1</sup> , ихгүй	%	15,0			
Үнслэг	%	0,45-0,60	0,61-0,85	0,86-1,00	1,01-1,40
Ширхэгжилт, үлдэц, ихгүй капрон шигшүүрийн дугаар	микрон	5,0	2,0	2,0	2,0
		43 60	38 180	32 219	11 677
Нойтон цавуулгийн хэмжээ, багагүй	%	26,0	28,0	24,0	22,0
Цавуулгийн чанар ИДК-1-ийн заалт, бүлгээр, доошгүй	нэгж	20-75	20-75	20-75	20-100
		II	II	II	II
Хүчиллэг ихгүй	° Н	3,5	4,0	4,5	6,5
Тосны хүчлийн тоо, мг/100 г ихгүй	тоо	30	30	50	60
Төмөрлөг хольц <sup>2</sup> , ихгүй	мг/кг	3	3	3	3
Уналтын тоо	сек	250-300	250-300	250-300	250-300
100г гурилын туршилтын хэвтэй талхны эзлэхүүн	см <sup>3</sup>	400-500	500	400-500	400-500
<p>1-Р ТАЙЛБАР: Буудайн гурилыг зориулалтын тээврийн хэрэгсэл (гурил тээвэрлэгч)-ээр тээвэрлэх тохиолдолд чийгийн хэмжээ 14,5%-иас ихгүй байна.</p> <p>2-Р ТАЙЛБАР: Гурилын төмөрлөг хольцын нэг ширхэгийн урт 0,3 мм, жин нь 0,4 мг-аас тус тус ихгүй байна.</p>					

### 4-р хүснэгт – Буудайн бялуу, жигнэмэгийн гурилын физик-химийн үзүүлэлт

Үзүүлэлтийн нэр	Хэмжих нэгж	Гурилын шинж чанар /ангиллаар/		
		БГБ-045	БГБ-065	БГБ-080
Чийг <sup>1</sup> , ихгүй	%	15,0		
Үнслэг	%	0,40-0,55	0,56-0,75	0,76-0,90
Ширхэгжилт, үлдэц, ихгүй капрон шигшүүрийн дугаар	микрон	5,0	2,0	2,0
		43 60	38 180	32 219
Нойтон цавуулгийн хэмжээ, багагүй	%	21,0	24,0	22,0
Цавуулгийн чанар ИДК-1-ийн заалт, бүлгээр, доошгүй	нэгж	20-100	20-100	20-100
		II	II	II
Хүчиллэг ихгүй	° Н	3,5	4,0	4,5
Тосны хүчлийн тоо, мг/100 г ихгүй	тоо	30	30	50
Төмөрлөг хольц <sup>2</sup> , ихгүй	мг/кг	3	3	3
Уналтын тоо	сек	200-300	200-300	200-300
<p>1-Р ТАЙЛБАР: Буудайн гурилыг зориулалтын тээврийн хэрэгсэл (гурил тээвэрлэгч)-ээр тээвэрлэх тохиолдолд чийгийн хэмжээ 14,5%-иас ихгүй байна.</p> <p>2-Р ТАЙЛБАР: Гурилын төмөрлөг хольцын нэг ширхэгийн урт 0,3 мм, жин нь 0,4 мг-аас тус тус ихгүй байна.</p>				

**5-р хүснэгт – Буудайн чанамал гурилан бүтээгдэхүүний гурилын физик-химийн үзүүлэлт**

Үзүүлэлтийн нэр	Хэмжих нэгж	Гурилын шинж чанар /ангиллаар/	
		БГЧ-060	БГЧ-080
Чийг <sup>1</sup> ихгүй	%	15,0	
Үнслэг	%	0,55-0,70	0,71-0,90
Ширхэгжилт, үлдэц, ихгүй капрон	%	2,0 38	2,0 32
шигшүүрийн дугаар	микрон	180	219
Нойтон цавуулгийн хэмжээ, багагүй	%	24,0	22,0
Цавуулгийн чанар ИДК-1-ийн заалт, бүлгээр, доошгүй	нэгж	20-100 II	20-100 II
Хүчиллэг ихгүй	° Н	4,0	4,5
Тосны хүчлийн тоо, мг/100 г ихгүй	тоо	30	50
Төмөрлөг хольц <sup>2</sup> , ихгүй	мг/кг	3	3
Уналтын тоо	сек	200-300	200-300
1-РТАЙЛБАР: Буудайн гурилыг зориулалтын тээврийн хэрэгсэл (гурил тээвэрлэгч)-ээр тээвэрлэх тохиолдолд чийгийн хэмжээ 14,5%-иас ихгүй байна. 2-Р ТАЙЛБАР: Гурилын төмөрлөг хольцын нэг ширхэгийн урт 0,3 мм, жин нь 0,4 мг-аас тус тус ихгүй байна.			

**6-р хүснэгт – Буудайн бүхэл үрийн гурилын физик-химийн үзүүлэлт**

Үзүүлэлтийн нэр	Хэмжих нэгж	Гурилын шинж чанар /ангиллаар/	
		БГҮ-140	БГҮ-180
Чийг <sup>1</sup> , ихгүй	%	15,0	
Үнслэг	%	1,20-1,50	1,51-200
Ширхэгжилт, үлдэц, ихгүй капрон	%	2,0 11	5,0 11
шигшүүрийн дугаар	микрон	677	677
Нойтон цавуулгийн хэмжээ, багагүй	%	20,0	20,0
Цавуулгийн чанар ИДК-1-ийн заалт, бүлгээр, доошгүй	нэгж	20-100 II	20-100 II
Хүчиллэг ихгүй	° Н	5,5	6,5
Тосны хүчлийн тоо, мг/100 г ихгүй	тоо	60	60
Төмөрлөг хольц <sup>2</sup> , ихгүй	мг/кг	3	3
1-Р ТАЙЛБАР: Буудайн гурилыг зориулалтын тээврийн хэрэгсэл (гурил тээвэрлэгч)-ээр тээвэрлэх тохиолдолд чийгийн хэмжээ 14,5%-иас ихгүй байна. 2-Р ТАЙЛБАР: Гурилын төмөрлөг хольцын нэг ширхэгийн урт 0,3 мм, жин нь 0,4 мг-аас тус тус ихгүй байна.			

7-р хүснэгт – Буудайн гурилын эрүүл зүйн шалгуур үзүүлэлт

Д/д	Үзүүлэлт	Зөвшөөрөх хэмжээ
1	Хортон шавж, өндөг, авгалдай	Илрэх ёсгүй
2	Хөгц мөөгөнцөр	MNS 6308:2012 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
3	Микробиологийн үзүүлэлт: -төмсний савханцар, 1г гурилд, ихгүй	200
4	Гэдэсний бүлгийн өвчин үүсгэгч нян	Илрэх ёсгүй

8-р хүснэгт – Буудайн гурилын аюулгүй байдлын үзүүлэлт

Д/д	Үзүүлэлт	Зөвшөөрөх хэмжээ
1	Хүнд металлын агууламж	MNS 4504:2008 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
2	Цацраг идэвхт бодисын үлдэгдэл	MNS CAC 193:2007 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
3	Пестицидийн үлдэгдэл	MNS 5868:2008 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
4	Микотоксины үлдэгдэл	MNS 6361:2012 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.

**6 Шалгаж хүлээн авах**

*MNS 245:1989, Гурил ба хивээг шинжлэх арга; ШИНЭЧЛЭХ*  
*MNS ISO 712:2005, Залаат үр тариа, үр тарианы бүтээгдэхүүн. Чийглэгийн хэмжээг тодорхойлох (хэвшмэл жишиг арга);*  
*MNS ISO 2171:2002, Залаат үр тариа, түүний тээрэмдэлтийн бүтээгдэхүүн. Ерөнхий үнслэг тодорхойлох арга;*  
*MNS 4587:1998, Тээрэмдсэн залаат үр тариан бүтээгдэхүүн. Тосны хүчлийн тоо тодорхойлох арга;*  
*MNS ISO 5531:2003, Буудайн гурил, Нойтон цавуулгийн агууламжийг тодорхойлох арга;*  
*MNS 5169:2002, Хүнсний бүтээгдэхүүнээс үе хөлтөн шавьж илрүүлэх арга;*  
*MNS 4254:1995, Микробиологи. Гэдэсний савханцарын тоог тодорхойлох арга;*  
*MNS ISO 7954:1995, 25 градус ургасан хөгц, мөөг, хөрөнгөнцөрийн колони тоолох арга;*  
*MNS 4340:1996, Хүнсний бүтээгдэхүүнд төмрийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;*  
*MNS 4496:1997, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хар тугалгын агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;*  
*MNS 4497:1997, Хүнсний бүтээгдэхүүнд цайрын агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;*  
*MNS 4498:1997, Хүнсний бүтээгдэхүүнд зэсийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;*  
*MNS 4499:1997, Хүнсний бүтээгдэхүүнд кадмийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;*  
*MNS 4516:1997, Хүнсний бүтээгдэхүүнд цагаан тугалгын агуулгыг тодорхойлох спектрометрийн арга;*  
*MNS 4832:1999, Хүнсний бүтээгдэхүүнд фосфор органик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга;*  
*MNS 4833:1999, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хлор органик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга;*

MNS 5069:2001, Үр тариа, төмс, хүнсний ногоо, жимс зэрэг ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнд цацраг идэвхт элемент тодорхойлох гамма спектрометрийн арга;

MNS ISO 5132:2002, Мөөгөнцрийг таньж тодорхойлох арга;

MNS 5549:2005, Хүнсний бүтээгдэхүүнд афлатоксин В1, В2, G1, G2-ийн агууламжийг тодорхойлох нимгэн үеийн хроматографийн арга (хэвшмэл арга);

MNS 5551:2005, Хүнсний бүтээгдэхүүнд афлатоксин В1, В2, G1, G2-ийн агууламжийг тодорхойлох нимгэн үеийн хроматографийн арга (жишиг арга);

MNS 5691:2006, Буудай, үр тариа, түүгээр хийсэн бүтээгдэхүүнд микотоксин зеараленоныг тодорхойлох нимгэн үеийн хроматографийн арга;

MNS 5692:2006, Ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд микотоксин патулины хэмжээг тодорхойлох нимгэн үеийн хроматографийн арга;

MNS 6044:2009, Нийлбэр афлатоксины агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);

MNS 6045:2009, Афлатоксин В1-ийн агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);

MNS 6046:2009, Деоксиниваленолын агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);

MNS 6047:2009, Зеараленоны агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);

MNS 6049:2009, Охратоксин А-ийн агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);

MNS 6052:2009, Үр тариа, ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд нян, хөгц мөөгөнцөр тодорхойлох “Rida count”-ийн арга;

## 7 Савлалт, хаяглалт

7.1 Гурилыг хэрэглээний зориулалтаар нь ангилан “Гурилын шуудай MNS 2515:1994”-ийн шаардлага хангасан шуудай, уутанд 50 кг хүртэл жинтэйгээр жижиглэн савлаж, амсрыг битүүмжилнэ.

7.2 Савласан бүтээгдэхүүний цэвэр жин нь шошгод заасан хэмжээнээс 9-р хүснэгтэд заасан хувиар хэлбэлзэж болно.

9-р хүснэгт – Савласан бүтээгдэхүүний жингийн хэлбэлзэл

Д/д	Савлалтын хэмжээ, кг	Хэлбэлзэл, хувь
1	0.6-1	± 6,0
2	1.1-5	± 4,0
3	5.1-10	± 2,0
4	10.1-20	± 1,0
5	20.1-50	± 1,0

7.3 Буудайн өргөн хэрэглээ, бүхэл үрийн гурилыг үйлдвэрлэснээс хойш 5-аас доошгүй хоног; талхны, бялуу, жигнэмэгийн, чанамал гурилан бүтээгдэхүүний зориулалтын гурилыг 10-аас доошгүй хоног хадгалан амраасны дараа бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэнэ.

7.4 Савласан гурил нь “MNS 6648:2016, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага” стандартын шаардлага хангасан шошготой байна.

## **8 Хадгалалт, тээвэрлэлт**

**8.1** Буудайн гурилыг агаарын солилцоо сайтай, 15°C-иас дээшгүй температуртай, 60 %-иас дээшгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй, хортон шавжаар бохирдоогүй, гаднын элдэв өвөрмөц үнэргүй, шороо чийгээс бүрэн хамгаалсан агуулахад зориулалтын тавиур дээр эгнүүлэн хурааж эсхүл бункерт задгайгаар хадгална.

**8.2** Гурилыг энэхүү стандартын 8.1-д заасан шаардлага хангасан нөхцөлд үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш нэг жилээс дээшгүй хугацаагаар хадгална.

**8.3** Буудайн гурилыг цэвэр, хуурай, гаднын үнэргүй, хортон шавжаар бохирдоогүй, шороо, чийгнээс хамгаалсан бүрхүүлтэй “MNS CAC RCP 1:2003, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим” (олон улсын зөвлөмж)” стандартын шаардлага хангасан тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.

**8.4** Гурилыг задгайгаар зориулалтын тээврийн хэрэгсэл (гурил тээвэрлэгч)-ээр тээвэрлэж болно.

**8.5** Буудайн гурилыг хортой, эвгүй үнэртэй, тэсрэмтгий, шатамхай бараа, бүтээгдэхүүнтэй хамт хадгалж, тээвэрлэхгүй.

**ТӨГСӨВ.**