

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 67.060

Зуушны зориулалттай ногооны нөөш. Техникийн ерөнхий шаардлага	MNS2024
Canned vegetables for snack. General technical specifications	

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 зуушны зориулалттай ногооны нөөшийг үйлдвэрлэх, савлах, шошголох, хадгалах, тээвэрлэх, шалгаж хүлээн авах шаардлагыг тогтооно.

1.2 Бусад төрлийн нөөшинд 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:

ГОСТ 1016, *Овощи фаршированные в томатном соусе. Технические условия;*

ГОСТ 2654, *Консервы икра овощная. Технические условия;*

ГОСТ 34126, *Консервы овощные закусочные. Лечо. Технические условия;*

СТБ 425, *Консервы. Салаты. Общие технические условия;*

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

MNS CAC 192, *Хүнсний нэмэлт,*

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

MNS 0900, *Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Аюулгүй байдал.*

Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ,

MNS 5547, *Хүнсний бүтээгдэхүүний нийлэг сав баглаа боодол. Техникийн ерөнхий шаардлага,*

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

MNS 4504, *Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металлын зөвшөөрөгдөх хэмжээ,*

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

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

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

MNS 6648, *Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага.*

3 Ангилал

3.1 Зуушны зориулалттай ногооны нөөшийг жор, технологийн онцлогоор нь

3.1.1 ногооны салат

3.1.2 икра

3.1.3 лечо

3.1.3.1 энгийн

3.1.3.2 баялаг

3.1.4 шанзтай ногооны нөөш гэж тус тус ангилна.

4 Нэр томьёо, тодорхойлолт

4.1

зуушны зориулалттай ногооны нөөш

ургамлын тосонд хуурсан ба дулааны урьдчилсан боловсруулалт хийсэн ногооны холимгоор бэлтгэж, шил, лааз, нийлэг уут зэрэгт савлаж битүүмжлэн таглаад өндөр температурт ариутгасан, ердийн нөхцөлд удаан хугацаагаар нөөцлөн хадгалах боломжтой, зууш, хачир байдлаар хүйтнээр нь хэрэглэх зориулалттай, тосоор баялаг, илч ихтэй бүтээгдэхүүн

4.2

ногооны салат

урьдчилан бэлтгээд хэрчиж жижиглэсэн, шинэ эсхүл хөлдөөсөн, давсалсан, цууны хүчлээр нөөшилсөн (дармал), исгэсэн, хатаасан ногоог жорын дагуу 2 ба түүнээс олон төрлөөр холиод давс, элсэн чихэр, ургамлын тос, улаан лоолийн нухаш, ааг амтат ногоо, хүнсний хүчил, мөөг (чанасан, давсалсан, цууны хүчлээр нөөшилсөн), жимс жимсгэнэ зэргээр амталж савлаад ариутгасан нэр төрөл

4.3

икра

гуа, хулуу, хаш, байцаа, сонгино, хүрэн манжин зэрэг ногоог ургамлын тосонд хуураад үрж нухашлан ааг амтат ногоо, бусад түүхий эдээр амтлаад савлаж ариутгасан нэр төрөл

4.4

энгийн лечо

шинэ эсхүл огцом хөлдөөсөн амтат чинжүүг хэрчиж жижиглээд, бусад амтлагчтай хольж савлаад шинэ улаан лооль эсхүл улаан лоолийн нөөшөөр бэлтгэсэн дүүргэгч нэмж битүүмжлэн таглаад ариутгасан нэр төрөл

4.5

баялаг лечо

шинэ эсхүл огцом хөлдөөсөн амтат чинжүүг хэрчиж жижиглээд, ургамлын тосонд хуурсан бөөрөнхий сонгино, мөөг, бусад түүхий эд, амтлагчтай хольж савлаад шинэ улаан лооль эсхүл улаан лоолийн нөөшөөр бэлтгэсэн дүүргэгч нэмж битүүмжлэн таглаад ариутгасан нэр төрөл

4.6

шанзтай ногооны нөөш

ургамлын тосонд хуурсан эсхүл дулааны урьдчилсан боловсруулалт хийсэн үндэс үрт ногоо, сонгино, навчит ногоо зэргийн холимгыг хэрчиж жижиглээд цагаан будаа, бусад түүхий эдтэй хольж бэлтгэсэн шанзтай амтат чинжүү, улаан лооль, хаш, байцааг улаан лоолийн сүмс зэргээр дүүргэж савлаад ариутгасан нэр төрөл

5 Техникийн шаардлага

5.1 Зуушны зориулалттай ногооны нөөшийг “MNS CAC RCP 1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (олон улсын зөвлөмж)” стандартын шаардлага хангасан, Үйлдвэрлэлийн зохистой дадал (GMP), Эрүүл ахуйн зохистой дадал (GHP) хэрэгжүүлсэн хүнсний үйлдвэрт зохих журмын дагуу баталгаажсан жор, технологийн зааврыг баримтлан үйлдвэрлэнэ.

5.2 Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, сав баглаа боодлын материал нь Монгол улсын болон бэлтгэн нийлүүлэгч улсын, олон улсын стандарт, норматив, техникийн баримт бичгийн шаардлагыг хангасан байна.

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

5.4 Зуушны зориулалттай ногооны нөөшийн чанар нь мэдрэхүйн үнэлгээгээр 1-4, физик-химийн үзүүлэлтээр 5-8, эрүүл зүйн шалгуур үзүүлэлтээр 9, аюулгүй байдлын үзүүлэлтээр 10 дугаар хүснэгтэд заасан шаардлагыг тус тус хангасан байна.

1-р хүснэгт – Ногооны салатын мэдрэхүйн үнэлгээ

Үзүүлэлт	Шинж чанар
Гадаад байдал	Ногоо нь жигд хэмжээ, хэлбэр дүрстэйгээр хэрчигдсэн, жигд холилдсон байна. Ногоон вандуй, эрдэнэшиш бүтэн байна. Шингэн хэсэг нь тунгалаг, жигд тархсан байна.
Биет байдал	Ногоо нь нягт боловч хатуу биш байна. Бөөрөнхий байцаа, төмс, өргөст хэмх, улаан лооль, сонгино, амтат чинжүү, алим нь зөөлөн байж болно. Вандуй нь зөөлнөөс хагас хатуу буюу жигд бус бие бүтэцтэй байж болно. Мөөг нь нягт байна. Цагаан, хилэн хөвдмөг, хусандай, тосондой мөөг зөөлөн байж болно. Шалз чанагдсан ногоо, хэлбэр дүрсээ алдсан вандуй цөөн тоогоор агуулж болно.
Өнгө	Ногоо бүр өөрийн өнгөө хадгалсан, өнгө жигд алагласан байна. Хүрэн манжинтай нэр төрөл ягаанаас хүрэн бор өнгөтэй, бор туяатай байж болно. Улаан лоолийн шүүс, нухаштай нэр төрөл улбар шар туяатай байж болно.
Амт, үнэр	Нэр төрөлдөө тохирсон өвөрмөц амт, үнэртэй байна. Ногоон вандуйтай нөөш цардуулын амттай байж болно. Гаднын аливаа амт, үнэр байж болохгүй.
Гаднын хольц	Аливаа гаднын бохирдол, төмөрлөг хольж байж болохгүй
Хортон шавж	Илрэхгүй

2-р хүснэгт – Икраны мэдрэхүйн үнэлгээ

Үзүүлэлт	Шинж чанар
Биет байдал	Ногоо нь жигд хэмжээтэй үрж нухашлагдсан, мөхлөг хэлбэрт зөөлөн эд мэдрэгдсэн, жигд холилдсон, шингэний ялгаралгүй, түрхэгдэх боломжтой байна. Ногооны үр, хальс агуулж болохгүй.
Өнгө	Нэр төрөлдөө тохирсон жигд өнгөтэй байна. Гуа, сонгино, хулууны икра шараас цайвар хүрэн, хаш, байцааны икра цайвар хүрнээс хүрэн, хүрэн манжингийн икра янз бүрийн туяа бүхий хүрэн улаан өнгөтэй байна. Савласан бүтээгдэхүүний дээд гадаргуу үл мэдэг харласан байж болно.
Амт, үнэр	Нэр төрөлдөө тохирсон үнэр, амттай байна. Чинжүүний сул гашуун амт байж болно. Хуршсан ургамлын тосны болон бусад гаднын амт, үнэр байж болохгүй.
Гаднын хольц	Аливаа гаднын бохирдол, төмөрлөг хольж байж болохгүй

Хортон шавж	Илрэхгүй
-------------	----------

3-р хүснэгт – Лечоны мэдрэхүйн үнэлгээ

Үзүүлэлт	Шинж чанар
Гадаад байдал	Ногоо нь жигд хэмжээтэй хэрчигдсэн, нөөшийн бүх эзлэхүүнд жигд тархсан байна.
Биет байдал	Амтат чинжүү, бөөрөнхий сонгино нь хэт чанагдаагүй, хэлбэр дүрсээ алдаагүй, нягт байна. Улаан лоолийн дүүргэгч нь өтгөн бөгөөд урсамтгай байна.
Өнгө	Амтат чинжүү нь нэгэн жигд улаан өнгөтэй байна. Ногоон, улаан, улбар шар чинжүүг хольж үйлдвэрлэсэн нэр төрлийн хувьд жигд бус өнгөтэй байхыг зөвшөөрнө. Улаан лоолийн дүүргэгч нь улбар шараас хүрэн туяатай улаан өнгөтэй байна.
Амт, үнэр	Дулаанаар боловсруулсан амтат чинжүү, бөөрөнхий сонгины өвөрмөц амттай байна. Чинжүүний сул гашуун амт байж болно. Хуршсан ургамлын тосны болон бусад гаднын амт, үнэр байж болохгүй.
Гаднын хольц	Аливаа гаднын бохирдол, төмөрлөг хольж байж болохгүй
Хортон шавж	Илрэхгүй

4-р хүснэгт – Шанзтай ногооны нөөшийн мэдрэхүйн үнэлгээ

Үзүүлэлт	Шинж чанар
Гадаад байдал	Шанзтай ногоо нь өөрийн хэлбэр дүрсээ алдаагүй байна. Шанзыг байцааны навчаар гүйцэт боосон, задраагүй байна. Шанзны ногоо нь нэгэн жигд хэлбэр, хэмжээтэй хэрчигдсэн, цагаан будаа болон бусад түүхий эдтэй жигд холилдсон байна. Цагаан будаа нь наалдаж бөөгнөрөөгүй байна.
Биет байдал	Шанзтай ногоо нь зөөлөн, будаа нь хатуу биш, хэт чанагдаж зөөлрөөгүй байна.
Өнгө	Шанзтай ногоо нь төрөл, сортдоо тохирсон (улаан чинжүү нь шар ногоон, шар, цайвар шар, улаан, улаан лооль, хаш нь хүрэн туяатай нил ягаан, улаан лоолийн сүмс нь улаан шаргал, байцааны навч нь цагаан, цайвар шаргал), жигд өнгөтэй, шанз нь найрлага дахь ногооны төрөлд тохирсон өнгөтэй байна.
Амт, үнэр	Нэр төрөлдөө тохирсон буюу хуурсан, дулаанаар боловсруулсан ногоо, улаан лоолийн сүмсийн амт, үнэртэй байна. Хуршсан тосны болон бусад гаднын амт, үнэр байж болохгүй.
Гаднын хольц	Аливаа гаднын бохирдол, төмөрлөг хольж байж болохгүй
Хортон шавж	Илрэхгүй

5-р хүснэгт – Ногооны салатын физик-химийн үзүүлэлт

Үзүүлэлт	Зөвшөөрөх хэмжээ
Хлоридын агууламж, %, ихгүй	2,5
Титрийн хүчиллэг (ашигласан хүчилд тооцсоноор), %	0,2-0,6
Эрдэст хольц, %, ихгүй	
мөөгтэй нэр төрөлд	0,05
бусад нэр төрөлд	байж болохгүй
Ургамлын гаралтай хольц	
мөөгтэй нэр төрөлд	0,1
бусад нэр төрөлд	байж болохгүй

6-р хүснэгт – Икраны физик-химийн үзүүлэлт

Үзүүлэлт	Зөвшөөрөх хэмжээ
Хуурай бодисын агууламж, %, багагүй	
Гуа, хулууны, эдгээрийг агуулсан холимог ногооны	18,0
Хашны	20,0
Холимог ногооны	21,0
Сонгины	22,0
Хаш агуулсан холимог ногооны	23,0-26,0
Байцаа, хүрэн манжингийн, эдгээрийг агуулсан холимог ногооны	27,0
Хлоридын агууламж, %, ихгүй	1,6
Титрийн хүчиллэг (алимны хүчилд тооцсоноор) ¹ , %, ихгүй	0,5
Тосны агууламж, %, багагүй	
Гуа, хулууны, эдгээрийг агуулсан холимог ногооны	7,0
Сонгины	8,0
Хаш, хүрэн манжингийн, эдгээрийг агуулсан холимог ногооны	9,0
Байцааны	10,0
Эрдэст хольц	байж болохгүй
Ургамлын гаралтай хольц	байж болохгүй
1-Р ТАЙЛБАР: Жорд нь цууны хүчил эсхүл охь орсон бол хүчиллэгийг цууны хүчилд шилжүүлэн тооцно.	

7-р хүснэгт – Лечоны физик-химийн үзүүлэлт

Үзүүлэлт	Зөвшөөрөх хэмжээ
Чинжүүний хэмжээ, %, багагүй	40,0
Лоолийн дүүргэгчийн уусамхай хуурай бодисын агууламж, %, багагүй	10,0
Хлоридын агууламж, %	1,0-1,8
Тосны агууламж ¹ , %, багагүй	4,0
Титрийн хүчиллэг (алимны хүчилд тооцсоноор), %, ихгүй	0,5
Эрдэст хольц	байж болохгүй
Ургамлын гаралтай хольц ²	байж болохгүй
1-Р ТАЙЛБАР: Зөвхөн баялаг лечонд хамаарна.	
2-Р ТАЙЛБАР: Зөвхөн амтат чинжүүний 1-2 ширхэг үр байхыг зөвшөөрнө.	

8-р хүснэгт – Шанзтай ногооны нөөшийн физик-химийн үзүүлэлт

Үзүүлэлт	Зөвшөөрөх хэмжээ	
Шанзтай ногооны тоо, ширхэг, багагүй		
0,65 л хүртэл багтаамжтай савлагаанд	Амтат чинжүү, байцаа, хаш	2
	Улаан лооль	3
0,66-1,0 л багтаамжтай савлагаанд	Амтат чинжүү	4
	Хаш	3
Шингэн хэсгийн хэмжээ, % (нөөшийн нийт жинд харьцуулснаар), ихгүй		
Амтат чинжүү, улаан лооль, байцаа	36,0	
Хаш	30,0	
Тосны агууламж, %, багагүй		
Амтат чинжүү, улаан лооль, байцаа	4,0	
Хаш	6,0	
Титрийн хүчиллэг, % (алимны хүчилд тооцсоноор), ихгүй	0,6	
Сорбины хүчлийн агууламж, %, ихгүй	0,02	

MNS:2024

Хлоридын агууламж, %, ихгүй	1,8
Эрдэст хольц	байж болохгүй
Ургамлын гаралтай хольц	байж болохгүй
1-Р ТАЙЛБАР: Жорд нь цууны хүчил эсхүл охь орсон бол хүчиллэгийг цууны хүчилд шилжүүлэн тооцно.	

9-р хүснэгт – Зуушны зориулалттай ногооны нөөшийн эрүүл зүйн шалгуур үзүүлэлт

Д/д	Үзүүлэлт	Зөвшөөрөх хэмжээ
1	Бактерийн ерөнхий тоо	MNS 6308 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
2	Гэдэсний бүлгийн савханцар нян /колиформ/	
3	Коагуляци эерэг стафилакокк /Стафилококкус ауреус/	
4	Хөгц, дрожд	

10-р хүснэгт – Зуушны зориулалттай ногооны нөөшийн аюулгүй байдлын үзүүлэлт

Д/д	Үзүүлэлт	Зөвшөөрөх хэмжээ
1	Салмонелл	MNS 6308 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
2	Клостридум перфрингенс	MNS 6308 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
3	Клостридум ботулинум	MNS 6308 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
4	Хүнд металлын агууламж ¹	MNS 4504 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
5	Цацраг идэвхт бодисын үлдэгдэл ¹	MNS CAC 193 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
6	Пестицидийн үлдэгдэл ¹	MNS 5868 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
7	Микотоксины үлдэгдэл ¹	MNS 6361 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
1-Р ТАЙЛБАР: Аюулгүй байдлын зарим үзүүлэлтүүдийг улиралд нэг удаа хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторит шинжилнэ. Шаардлагатай тохиолдолд хугацаанаас өмнө шинжилнэ.		

6 Шалгаж хүлээн авах

Зуушны зориулалттай ногооны нөөшийн чанарыг дараах стандартын дагуу шалгаж хүлээн авна. Үүнд:

MNS 0358:0, Консервэлосон ногооноос дээж авах бүрэлдэхүүн хэсгийн харьцааг тогтоох, шинжилгээнд бэлтгэх,

MNS 0358:1, Консервэлосон ногоонд физик, химийн шинжилгээ хийх арга,

MNS 4340, Хүнсний бүтээгдэхүүнд төмрийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,

MNS 4496, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хар тугалгын агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,

MNS 4497, Хүнсний бүтээгдэхүүнд цайрын агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,

MNS 4498, Хүнсний бүтээгдэхүүнд зэсийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,

MNS 4499, Хүнсний бүтээгдэхүүнд кадмийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,

MNS 4516, Хүнсний бүтээгдэхүүнд цагаан тугалгын агуулгыг тодорхойлох спектрометрийн арга,

MNS 4832, Хүнсний бүтээгдэхүүнд фосфор органик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга,

MNS 4833, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хлор органик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга,

MNS2024

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

MNS 5549, Хүнсний бүтээгдэхүүнд афлатоксин B1, B2, G1, G2-ийн агууламжийг тодорхойлох нимгэн үеийн хроматографийн арга (хэвшмэл арга),

MNS 5551, Хүнсний бүтээгдэхүүнд афлатоксин B1, B2, G1, G2-ийн агууламжийг тодорхойлох нимгэн үеийн хроматографийн арга (жишиг арга),

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

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

MNS 6045, Афлатоксин B1-ийн агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA),

MNS 6046, Деоксиниваленолын агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA),

MNS 6048, Фумонизиний агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA),

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

MNS 6050, T2 токсин агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA),

MNS 6052, Үр тариа, ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд нян, хөгц мөөгөнцөр тодорхойлох "Rida count"-ийн арга,

MNS ISO 4833, 30 градуст ургасан бичил биетний колони тоолох ерөнхий арга,

MNS ISO 4834, Колиформын тоог тоолох. Колони тоолох арга,

MNS ISO 5132, Мөөгөнцрийг таньж тодорхойлох арга,

MNS ISO 6579-1, Хүнсний микробиологи. *Salmonella* илрүүлэх, тоолох, серологийн шинжээр ялгах ерөнхий арга. 1-р хэсэг: *Salmonella* spp. илрүүлэх арга,

MNS ISO 6888-1, Хүнс ба малын тэжээлийн микробиологи. Сийвэн бүлэгнүүлэгч стафилококкын тоог тогтоох (*Staphylococcus aureus* болон бусад зүйл) 1-р хэсэг: Байрд Паркер агар хэрэглэх заавар,

MNS ISO 7251, Хүнс, малын тэжээлийн микробиологи. *Escherichia coli* илрүүлэх, тоо тоолох ерөнхий арга. Хамгийн магадлалтай тооны арга,

MNS ISO 7937, Хүнс ба малын тэжээлийн микробиологи. *Clostridium perfringens*-ийн тоо тогтоох ерөнхий арга. Колони тоолох арга,

MNS ISO 7954, 25 градуст ургасан хөгц, мөөг, хөрөнгөнцөрийн колони тоолох арга.

7 Савлалт, шошгололт

7.1 Зуушны зориулалттай ногооны нөөшийг шил, металл лааз, хүнсний зориулалттай полимер, полимер ба хөнгөнцагаан тугалган цаас зэрэг холимог материалаар хийсэн уут, сав, аяганд савлана. Шилийг лакадсан металл тагаар битүүмжилнэ.

7.2 Савлагааны материал нь "MNS 5547, Хүнсний бүтээгдэхүүний нийлэг сав баглаа боодол. Техникийн ерөнхий шаардлага", "MNS 5684, Сав баглаа боодлын материалд агуулагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх хэмжээ" стандартын шаардлагыг хангасан байна.

7.3 Зуушны зориулалттай ногооны нөөшийн цэвэр жин дараах хүснэгтэд заасан хэмжээгээр хэлбэлзэж болно.

11-р хүснэгт – Бүтээгдэхүүний жингийн хэлбэлзэл

Д/д	Бүтээгдэхүүний хэмжээ, г	Зөвшөөрөгдөх зөрүү, г
1	100 хүртэл	±4,5
2	101-300	±9,0
3	301 дээш	±15,0

11-р хүснэгт – Бүтээгдэхүүний жингийн хэлбэлзэл

Д/д	Савны багтаамж, мл	Зөвшөөрөгдөх зөрүү, г
1	0,1-0,8	±5,0
2	0,9-2,0	±10,0
3	2,1-3,0	±20,0

7.4 Зуушны зориулалттай ногооны нөөш нь “MNS 6648, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага” стандартын шаардлага хангасан шошготой байна.

8 Хадгалалт, тээвэрлэлт

8.1 Зуушны зориулалттай ногооны нөөшийг хуурай, цэвэр, хортон мэрэгчгүй, нарны шууд тусгалаас хамгаалагдсан, (0-25) °C температуртай, 75,0 %-иас дээшгүй агаарын харьцангуй чийгшилтэй, “MNS 5364, Хүнсний барааны агуулах. Техникийн ерөнхий шаардлага” стандартын шаардлага хангасан агуулахад үйлдвэрлэсэн өдрөөс эхлэн дараах хүснэгтэд заасан хугацаагаар хадгална.

12-р хүснэгт – Зуушны зориулалттай ногооны нөөшийн хадгалах хугацаа

Савлагааны материалын төрөл	Хадгалах хугацаа, жил
Шил	2 хүртэл
Металл лааз	2 хүртэл
Полимер материал	1 хүртэл
Холимог материал	2 хүртэл

8.2 Зуушны зориулалттай ногооны нөөшийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр “MNS CAC RCP 1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим” (олон улсын зөвлөмж), стандартын шаардлагыг хангаж тээвэрлэнэ.

ТӨГСӨВ.

Ном зүй

1. CAC/RCP 2, Code of hygienic practice for canned fruit and vegetable products;
2. KS 2685, Canned vegetables- Specification;
3. ГОСТ 28322, Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения;
4. Савласан бүтээгдэхүүний тоон хэмжээнд хэмжил зүйн хяналт, шалгалт хийх журам, Стандарт, хэмжил зүйн газрын даргын 2021 оны 11-р сарын 04-ний өдрийн А/153 тоот тушаал

DRAFT