

## МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 67.060

Ногооны жинхэнэ нөөш. Техникийн ерөнхий шаардлага	MNS .....2024
Natural canned vegetables. 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 ногооны жинхэнэ 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 7231, *Томаты консервированные. Общие технические условия,*  
 ГОСТ Р 52477, *Консервы. Маринованные овощи. Технические условия,*  
 ГОСТ Р 53127, *Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия,*  
 ГОСТ Р 53958, *Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия,*  
 ГОСТ Р 54050, *Консервы натуральные. Горошек зеленый. 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 Ногооны жинхэнэ нөөшийг технологийн онцлогоор нь

## **MNS ....:2024**

- 3.1.1 ногооны дүүргэгчтэй нөөш
- 3.1.2 ногооны дармал
- 3.1.3 ногооны нухаш
  - 3.1.3.1 ногооны өтгөрүүлсэн нухаш гэж ангилна.

## **4 Нэр томьёо, тодорхойлолт**

### **4.1**

#### **ногооны жинхэнэ нөөш**

зөвхөн дулааны урьдчилсан боловсруулалт хийсэн ногоо, тэдгээрийн холимгоор бэлтгээд шил, лааз, нийлэг уут зэрэгт савлаж битүүмжлэн таглаад өндөр температурт ариутгасан, ердийн нөхцөлд удаан хугацаагаар нөөцлөн хадгалах боломжтой, шууд хэрэглэх болон төрөл бүрийн хоол, зууш бэлтгэх зориулалттай, илч багатай бүтээгдэхүүн

### **4.2**

#### **ногооны дүүргэгчтэй нөөш**

шинэ, давсалсан, исгэсэн, огцом хөлдөөсөн, бүхэл ба хэрчиж жижиглэсэн ногоог дангаар нь эсхүл тодорхой харьцаагаар хольж савлаад амтлагч, элсэн чихэр, хүнсний хүчил, ургамлын тос зэргээр амталсан давсны уусмал эсхүл жимс, ногооны шүүсээр дүүргэж битүүмжлээд ариутгасан нэр төрөл

### **4.3**

#### **ногооны дармал**

шинэ, давсалсан, исгэсэн, огцом хөлдөөсөн, бүхэл ба хэрчиж жижиглэсэн ногоог дангаар нь эсхүл тодорхой харьцаагаар хольж савлаад элсэн чихэр, амтлагч, ургамлын тос зэргээр амталсан давс, цууны хүчлийн уусмалаар дүүргэж битүүмжлээд ариутгасан, 4,6-гаас ихгүй рН орчинтой нэр төрөл

### **4.4**

#### **ногооны нухаш**

шинэ эсхүл огцом хөлдөөсөн, бүхэл ба хальсалсан ногоог эсийн бүтцийг нь эвдэлгүйгээр үрж нухашлаад, шүүс болон зөөлөн эдийг ялгалгүйгээр дангаар эсхүл тодорхой харьцаагаар хольж давс, элсэн чихэр, хүнсний хүчил, ааг амтат ногоо, ургамлын тос, улаан лоолийн сүмс зэргээр амтлаад савлаж ариутгасан нэр төрөл

#### **4.4.1**

##### **ногооны өтгөрүүлсэн нухаш**

ногооны нухшийн уусамхай хуурай бодисын агууламжийг 50 ба түүнээс дээш хувиар нэмэгдтэл чанаж өтгөрүүлсэн нэр төрөл

## **5 Техникийн шаардлага**

**5.1** Ногооны жинхэнэ 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** Ногооны жинхэнэ нөөшийн чанар нь мэдрэхүйн үнэлгээгээр 1-3, физик-химийн үзүүлэлтээр 4-6, эрүүл зүйн шалгуур үзүүлэлтээр 7, аюулгүй байдлын үзүүлэлтээр 8 дугаар хүснэгтэд заасан шаардлагыг тус тус хангасан байна.

1-р хүснэгт – Ногооны дүүргэгчтэй нөөшийн мэдрэхүйн үнэлгээ

Үзүүлэлт	Шинж чанар
Гадаад байдал	Ногоо нь бүтэн, эрүүл, цэвэр, үрчийж хорчийгоогүй, ургамлын аливаа өвчний шинж тэмдэггүй, хальс нь хуураагүй, механик гэмтэлгүй, ижил болцтой, нэгэн жигд хэмжээ, хэлбэр дүрстэй эсхүл жигд хэлбэр, хэмжээтэйгээр хэрчигдсэн, иш шилбэ, үр, хальсны үлдэгдэлгүй байна. Механик гэмтэлтэй хэсэг ногооны жингийн 10 %-иас хэтрэхгүй байж болно. Жигд биш хэлбэр, хэмжээтэй хэрчигдсэн хэсэг ногооны жингийн 20 %-иас хэтрэхгүй байж болно. Голтой эрдэнэшиш нь шил, лаазны өндөртэй ойролцоо хэмжээтэйгээр хэрчигдсэн, зөв хэлбэртэй байна. Улаан лооль нь хальстай эсхүл хальсгүй байж болно. Хагарсан, хэлбэр дүрс нь гэмтсэн улаан лооль 20 %-иас ихгүй байж болно. Бүхэл чинжүүний иш, үрийг цэвэрлэсэн цоорхойн хэмжээ 15 мм-ээс ихгүй байна. Хагарсан, үрчийсэн бүхэл чинжүү 1 л хүртэл багтаамжтай савлагаанд 30 %-иас ихгүй, 1 л-ээс их багтаамжтай савлагаанд 10 %-иас ихгүй байна. Хурган гуаны нийт гадаргуугийн 20 %-иас дээшгүй хэсэг нь хальсгүй байж болно. Уусмал нь булингаргүй тунгалаг, өнгөгүй эсхүл ааг амтат ногоо хандлагдсанаас үүссэн туяатай байна. Ногооны зөөлөн эдийн бага хэмжээний тунадас үүссэн байж болно. Нөөшийг дүүргэсэн шүүс нь болц гүйцсэн жимс, ногооны өвөрмөц өнгөтэй, нэгэн төрлийн шингэн байна.
Биет байдал	Ногоо нь нягт, хэт чанагдаж зөөлрөөгүй байна. Өргөст хэмх, тавган гуа, хурган гуаны болц гүйцээгүй, зөөлөн эд нь шаржигнасан уян хатан, хөндий зайгүй байна. Нягт биш, бага зэрэг зөөлөрсөн ногоо, болц гүйцсэн өргөст хэмх, тавган гуа, хурган гуа нийт ногооны 5 %-иас ихгүй байж болно. Эрдэнэшиш нь хэт хатуу байж болохгүй.
Өнгө	Ногоо нь сортын онцлогтоо тохирсон, нэгэн жигд өнгөтэй, толбогүй, ногоон туяагүй, харлаагүй байна. Чинжүүний нийт гадаргуугийн 20 %-иас ихгүй хэсэг нь ногоон байж болно. Бор лоолийн нөөшинд сүүн болцтой лооль 20 %-иас ихгүй байж болно.
Амт, үнэр	Ногоо нь өөрийн өвөрмөц амт, үнэрийг хадгалсан, нэр төрөлдөө тохирсон сул хүчиллэг, сул шорвог амттай, ааг амтат ногооны сулавтар үнэртэй байна. Чинжүүний сул гашуун амт байж болно. Гаднын аливаа үнэр, амт байж болохгүй.
Гаднын хольц	Аливаа гаднын бохирдол, төмөрлөг хольц байж болохгүй
Хортон шавж	Илрэхгүй

2-р хүснэгт – Ногооны дармалын мэдрэхүйн үнэлгээ

Үзүүлэлт	Шинж чанар
Гадаад байдал	Ногоо нь бүтэн, эрүүл, цэвэр, үрчийж хорчийгоогүй, ургамлын аливаа өвчний шинж тэмдэггүй, хальс нь хуураагүй, механик гэмтэлгүй, ижил болцтой, нэгэн жигд хэмжээ, хэлбэр дүрстэй эсхүл жигд хэлбэр,

	хэмжээтэйгээр хэрчигдсэн, иш шилбэ, үр, хальсны үлдэгдэлгүй байна. Механик гэмтэлтэй хэсэг ногооны жингийн 10 %-иас хэтрэхгүй байж болно. Жигд биш хэлбэр, хэмжээтэй хэрчигдсэн хэсэг нийт ногооны жингийн 20 %-иас хэтрэхгүй байж болно. Улаан лооль нь хальстай эсхүл хальсгүй байж болно. Хагарсан, хэлбэр дүрс нь гэмтсэн улаан лооль 20 %-иас ихгүй байж болно. Бүхэл чинжүүний иш, үрийг цэвэрлэсэн цоорхойн хэмжээ 15 мм-ээс ихгүй байна. Хагарсан, үрчийсэн бүхэл чинжүү 1 л хүртэл багтаамжтай савлагаанд 30 %-иас ихгүй, 1 л-ээс их багтаамжтай савлагаанд 10 %-иас ихгүй байна. Хурган гуаны нийт гадаргуугийн 20 %-иас дээшгүй хэсэг нь хальсгүй байж болно. Уусмал нь булингаргүй тунгалаг, өнгөгүй эсхүл ааг амтат ногоо хандлагдсанаас үүссэн туяатай байна. Ногооны зөөлөн эдийн бага хэмжээний тунадас үүссэн байж болно.
Биет байдал	Ногоо нь нягт, хэт чанагдаж зөөлрөөгүй байна. Өргөст хэмх, тавган гуа, хурган гуаны болц гүйцээгүй, зөөлөн эд нь шаржигнасан уян хатан, хөндий зайгүй байна. Нягт биш, бага зэрэг зөөлөрсөн ногоо, болц гүйцсэн өргөст хэмх, тавган гуа, хурган гуа нийт ногооны 5 %-иас ихгүй байж болно. Эрдэнэшиш нь хэт хатуу байж болохгүй.
Өнгө	Ногоо нь сортын онцлогтоо тохирсон, нэгэн жигд өнгөтэй, толбогүй, ногоон туяагүй, харлаагүй байна. Амтат ба халуун чинжүүний нийт гадаргуугийн 20 %-иас ихгүй хэсэг нь ногоон байж болно. Бор лоолийн дармалд сүүн болцтой лооль 20 %-иас ихгүй байж болно.
Амт, үнэр	Ногоо нь өөрийн өвөрмөц амт, үнэрийг хадгалсан, нэр төрөлдөө тохирсон хүчиллэг, хүчиллэг-чихэрлэг амттай, ааг амтат ногооны сулавтар үнэртэй байна. Ургамлын тостой нэр төрөл тосны амт, үнэртэй байна. Чинжүүний сул гашуун амт байж болно. Гаднын аливаа амт, үнэр байж болохгүй.
Гаднын хольц	Аливаа гаднын бохирдол, төмөрлөг хольц байж болохгүй
Хортон шавж	Илрэхгүй

## 3-р хүснэгт – Ногооны нухшийн мэдрэхүйн үнэлгээ

Үзүүлэлт	Шинж чанар
Биет байдал	Нэгэн төрлийн, урсамтгай, нухаш байна. Өтгөрүүлсэн нэр төрөл нь урсамтгай бус, харьцангуй өтгөн байна. Ногооны үр, иш шилбэ, навч, хальс зэргийн үлдэгдэл агуулж болохгүй. Савны дээд гадаргууд бага хэмжээний шингэн ялгарсан байж болно.
Өнгө	Ногоо нь өөрийн өнгөө хадгалсан, бүх эзлэхүүнээр жигд өнгөтэй байна.
Амт, үнэр	Нэр төрөлдөө тохирсон бөгөөд дулаанаар боловсруулсан ногооны өвөрмөц амт, үнэртэй байна. Гаднын аливаа үнэр, амт байж болохгүй.
Гаднын хольц	Аливаа гаднын бохирдол, төмөрлөг хольц байж болохгүй
Хортон шавж	Илрэхгүй

## 4-р хүснэгт – Ногооны дүүргэгчтэй нөөшийн физик-химийн үзүүлэлт

Үзүүлэлт	Зөвшөөрөх хэмжээ
Ногооны хэмжээ, % (нөөшийн нийт жинд харьцуулснаар), багагүй	
Ногоон вандуйн	60,0
Шошийн	60,0
Чихэрлэг эрдэнэшишийн	60,0 <sup>1</sup>
Өргөст хэмх, тавган гуа, хурган гуаны	50,0
Улаан лоолийн	50,0
Бүхэл амтат чинжүүний	55,0
Таллаж хуваасан амтат чинжүүний	60,0
Хэрчиж жижиглэсэн амтат чинжүүний	60,0-65,0
Хүрэн манжингийн	60,0-65,0

**MNS .....2024**

Шар луувангийн	55,0-60,0
Хлоридын агууламж, %	3,5
Титрийн хүчиллэг (ашигласан хүчилд тооцсоноор), %, ихгүй	0,5
Дүүргэгч- улаан лоолийн шүүсийн уусамхай хуурай бодисын агууламж, %, багагүй	4,0
Ургамлын хольц (иш шилбэ, навч, үр, хальс гэх мэт), %, (нөөшийн нийт жинд харьцуулснаар), ихгүй	0,15
Эрдэст хольц, %, ихгүй	0,005
1-Р ТАЙЛБАР: Голтой эрдэнэшишийн нөөшийн хувьд 55,0 %-иас багагүй байна.	

**5-р хүснэгт – Ногооны дармалын физик-химийн үзүүлэлт**

Үзүүлэлт	Зөвшөөрөх хэмжээ
Ногооны хэмжээ, % (дармалын нийт жинд харьцуулснаар), багагүй	
Бүтэн ногооны	50,0
Хэрчиж жижиглэсэн ногооны	55,0
Цагираг хэлбэрээр хэрчсэн өргөст хэмхийн	50,0
Сонгины	5,0
Хлоридын агууламж, %, ихгүй	2,5
Титрийн хүчиллэг (цууны хүчилд тооцсоноор), %	0,6-0,9
Эрдэст хольц	байж болохгүй

**6-р хүснэгт – Ногооны нухшийн физик-химийн үзүүлэлт**

Үзүүлэлт	Зөвшөөрөх хэмжээ
Уусамхай хуурай бодисын агууламж <sup>1</sup> , %, багагүй	
Шар луувангийн	8,0
Улаан лоолийн	4,2
Хүрэн манжингийн	9,0
Хурган гуаны	4,0
Хулууны	5,0
Бууцайны	7,0
Амтат чинжүүний	6,6
Хашийн	10,0
Өргөст хэмхийн	3,0
Холимог ногооны	5,0
Этилийн спиртийн агууламж, %, ихгүй	0,2
Эрдэст хольцын агууламж, %, ихгүй	0,01
1-Р ТАЙЛБАР: Өтгөрүүлсэн нухшийн уусамхай хуурай бодисын агууламж нь хамгийн багадаа тухайн нэр төрлийн нухшийнхаас 1.5 дахин их байна.	

**7-р хүснэгт – 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, дрожж	

**8-р хүснэгт – 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 <sup>1</sup>	MNS 4504 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
5	Цацраг идэвхт бодисын үлдэгдэл <sup>1</sup>	MNS CAC 193 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
6	Пестицидийн үлдэгдэл <sup>1</sup>	MNS 5868 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
7	Микотоксины үлдэгдэл <sup>1</sup>	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

Ногооны жинхэнэ нөөцийн чанарыг дараах стандартын дагуу шалгаж хүлээн авна.  
Үүнд:

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

*MNS 0358:1, Консервлосон 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,*

*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 .....2024

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** Ногооны жинхэнэ 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** Ногооны жинхэнэ нөөшийн цэвэр жин дараах хүснэгтэд заасан хэмжээгээр хэлбэлзэж болно.

9-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

9-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** Ногооны жинхэнэ нөөш нь “MNS 6648, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага” стандартын шаардлага хангасан шошготой байна.

## 8 Хадгалалт, тээвэрлэлт

**8.1** Ногооны жинхэнэ нөөцийг 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 хадгална.

**8.2** Ногооны нухшаас бусад төрлийн жинхэнэ нөөцийг үйлдвэрлэсэн өдрөөс эхлэн 2 жил хүртэл хугацаагаар хадгална. Ногооны нухшийг үйлдвэрлэсэн өдрөөс эхлэн дараах хүснэгтэд заасан хугацаагаар хадгална.

10-р хүснэгт – Ногооны нухшийн хадгалах хугацаа

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

**8.3** Ногооны жинхэнэ нөөцийг 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. Codex Stan 13, Standard for preserved tomatoes;
3. Codex Stan 57, Standard for processed tomato concentrates;
4. Codex Stan 115, Standard for pickled cucumbers (cucumber pickles);
5. Codex Stan 260, Standard for pickled fruits and vegetables;
6. Codex Stan 297, Standard for certain canned vegetables;
7. KS 2685, Canned vegetables- Specification;
8. ГОСТ 28322, Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения;
9. 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