

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

Ո Ր Ո Շ ՈՒ Մ

26 հունիսի 2009 թվականի N 744-Ն

ՀՅՈՒԹԵՐԻՆ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԻ  
ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ԵՎ ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ  
ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ 2007 ԹՎԱԿԱՆԻ ԴԵԿՏԵՄԲԵՐԻ 13-Ի N  
1602-Ն ՈՐՈՇՈՒՄՆ ՈՒԺԸ ԿՈՐՅՐԱԾ ՃԱՆԱՉԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

«Ստանդարտացման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 8-րդ հոդվածի և «Մանրամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի դրույթներին համապատասխան, ինչպես նաև հաշվի առնելով մարդու կյանքի ու առողջության անվտանգության ապահովման, սպառողներին թյուրիմացության մեջ զցող գործոնների կանխարգելման հանգամանքը՝ Հայաստանի Հանրապետության կառավարությունը *որոշում է*.

1. Հաստատել հյուրերին և հյուրամթերքներին ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Հայաստանի Հանրապետության էկոնոմիկայի նախարարին՝ սույն որոշումն ուժի մեջ մտնելու պահից մեկամսյա ժամկետում հրատարակել սույն որոշման 1-ին կետով հաստատված տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջների կատարումն ապահովող միջազգային ստանդարտներին համապատասխան ազգային ստանդարտների ցանկը:

3. Սույն որոշումն ուժի մեջ մտնելու պահից ուժը կորցրած ճանաչել Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007 թվականի դեկտեմբերի 13-ի «Հյուրերին և հյուրամթերքներին ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 1602-Ն որոշումը:

4. Սույն որոշումն ուժի մեջ է մտնում պաշտոնական հրապարակման օրվանից 6 ամիս հետո՝ բացառությամբ սույն որոշման 1-ին կետով հաստատված տեխնիկական կանոնակարգի 44-րդ կետի, որն ուժի մեջ է մտնում 2011 թվականի հունվարի 1-ից, իսկ սննդի շղթայի 5-10 աշխատող ունեցող տնտեսավարող սուբյեկտների համար՝ 2015 թվականի հունվարի 1-ից:

Հայաստանի Հանրապետության  
վարչապետ

S. Սարգսյան

2009 թ. հունիսի 9  
Երևան

Հավելված  
ՀՀ կառավարության 2009 թվականի  
հունիսի 26-ի N 744-Ն որոշման

## Տ Ե Խ Ն Ի Կ Ա Կ Ա Ն Կ Ա Ն Ո Ն Ա Կ Ա Ր Գ

### ՀՅՈՒԹԵՐԻՆ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԻ

#### I. ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏԸ

1. Հյուրերին և հյուրամթերքներին ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի (այսուհետ՝ տեխնիկական կանոնակարգ) գործողությունը տարածվում է արտաքին տնտեսական գործունեության ապրանքային անվանացանկի հետևյալ ծածկագրերին համապատասխան հյուրերի և հյուրամթերքների վրա՝

- 1) 2002 90 տոմատի խյուս, տոմատի մածուկ, 7 % և ավելի լուծելի չոր նյութերի զանգվածային մասով տոմատի հյուր,
- 2) 2007 99 մրգային խյուսեր,
- 3) 2009 ջիմորված և առանց սպիրտային հավելումների, շաքարի կամ այլ քաղցրացնող նյութերի ավելացմամբ կամ առանց ավելացման մրգային և բանջարեղենային հյուրեր,
- 4) 2202 90 մրգային և բանջարեղենային նեկտարներ և հյուր պարունակող ըմպելիքներ, որոնք չեն պարունակում 0401-0404 ապրանքային ծածկագրերով մթերքներ կամ դրանցից ստացված ճարպեր:

2. Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են 1-ին կետով նախատեսված հյուրերի և հյուրամթերքների անվտանգությանը, դրանց արտադրմանը, մակնշմանը, փաթեթավորմանը, փոխադրմանը, իրացմանն ու օգտահանմանը ներկայացվող պահանջները, ինչպես նաև համապատասխանության հավաստման և սպառողներին թյուրիմացության մեջ զցող գործոնների կանխարգելման նպատակով հյուրերի և հյուրամթերքների իսկության ու նույնականացման ընթացակարգերը:

3. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի 1-ին կետով նախատեսված հյուրերը և հյուրամթերքները ենթակա են համապատասխանության պարտադիր հավաստման:

## II. ՀԱՄԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

4. Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառված են հետևյալ հասկացությունները`

1) **բնական ցնդող բուրաստեղծ մրգային (բանջարեղենային) նյութեր**` մրգերի, բանջարեղենի և (կամ) դրանց հյութերի բնական բույրն ստեղծող միացությունների խառնուրդ.

2) **դիֆուզային (ջրով լուծահանված) հյութ**` չխմորված, բայց խմորման ընդունակ հեղուկ մթերք` պատրաստված մեկ տեսակի թարմ կամ չոր մրգերից լուծամզվող նյութերը խմելու ջրով անջատելու միջոցով, որոնց հյութը չի կարող ստացվել մեխանիկական եղանակով: Դիֆուզային հյութը նախատեսված է որպես սննդամթերք անմիջական օգտագործման համար: Դիֆուզային հյութը կարող է խտացվել և վերականգնվել խմելու ջրով.

3) **թարմ մզված հյութ**` թարմ կամ թարմ պահպանված մրգերից և (կամ) բանջարեղենից` սպառողի ներկայությամբ թարմ մզված և պահածոյացման չենթարկված հյութ.

4) **լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մաս**` ըստ բեկումաչափի (Բրիքսի աստիճան)` 20°C (կամ վերահաշվարկված ըստ 20°C-ի) ջերմաստիճանում բեկումաչափով որոշված լուծվող չոր նյութերը` արտահայտված 100 գ լուծույթում սախարոզի պարունակությամբ` գրամներով կամ տոկոսներով.

5) **խտացրած բնական ցնդող բուրաստեղծ մրգային (բանջարեղենային) նյութեր**` մրգերից, բանջարեղենից և (կամ) դրանց հյութերից ֆիզիկական եղանակներով պատրաստված հեղուկ մթերք, որում բնական ցնդող բուրաստեղծ նյութերի պարունակությունը չորս անգամից ոչ պակաս գերազանցում է մրգերում, բանջարեղենում կամ հյութերում դրանց բնական պարունակությանը և օգտագործվում են խտացրած հյութերից պատրաստված հյութերում բուրմունքի վերականգնման համար, ինչպես նաև նեկտարների և հյութ պարունակող ըմպելիքների պատրաստման ժամանակ.

6) **խտացրած հյութ**` ֆիզիկական ներգործության միջոցով հյութի մեջ պարունակվող ջրի մի մասի հեռացմամբ ստացվող հյութ` լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը` ըստ բեկումաչափի (Բրիքսի աստիճան) 50 %-ից ոչ պակաս ավելացնելու նպատակով: Խտացրած հյութի արտադրությունում կարող է օգտագործվել նույն խմբաքանակի, որից հյութը նախապես անջատվել է, մանրացված մրգերի և բանջարեղենի լուծամզուքային նյութերի երկրորդային գոլորշիների խտուցքով ստացվող դիֆուզային հեղուկ մթերքը` պայմանով, որ այն ներհոսքով խառնվում է տվյալ հյութին` մինչև դրա խտացումը: Խտացրած հյութի մեջ կարող են

ավելացվել նույնանուն հյուրի արտադրման ժամանակ կամ նույնանուն մրգից կամ բանջարեղենից ստացված խտացրած բնական ցնդող բուրաստեղծ հեղուկ նյութերը.

7) **խտացրած մրգային (բանջարեղենային) խյուս**՝ ֆիզիկական ներգործության միջոցով մրգային (բանջարեղենային) խյուսի մեջ պարունակվող ջրի մի մասի հեռացմամբ պատրաստված խյուս՝ լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը՝ ըստ բեկումնաչափի (Բրիքսի աստիճան) 50 %-ից ոչ պակաս ավելացնելու նպատակով: Խտացրած խյուսի մեջ կարող են ավելացվել այդ խյուսի արտադրման ժամանակ թորվածքի տեսքով ստացված բնական ցնդող բուրաստեղծ նյութեր: Խտացրած խյուսը կարող է պատրաստվել նաև մրգային և (կամ) բանջարեղենային խյուսերը խառնելու միջոցով.

8) **կենսաբանորեն ակտիվ սննդային հավելում (ԿԱՍՀ)**՝ բնական (բնականին նույնական), կենսաբանորեն ակտիվ նյութ, որը նախատեսված է սննդամթերքի հետ միաժամանակ օգտագործելու կամ դրա բաղադրության մեջ ներառելու համար.

9) **հյուր (մրգահյուր, բանջարեղենային հյուր)**՝ չխմորված, բայց խմորման ընդունակ հեղուկ մթերք՝ ստացված հասած, թարմ կամ պաղեցման միջոցով, այդ թվում՝ նաև բերքահավաքից հետո մակերևույթի մշակմամբ, թարմ պահպանված լավորակ մրգերի կամ բանջարեղենի ուտելի մասից՝ մեխանիկական ներգործության ճանապարհով, որն ապահովում է նույնանուն միրգը կամ բանջարեղենը բնութագրող սննդային արժեքի, ֆիզիկաքիմիական և զգայորոշման ցուցանիշների պահպանումը, և պահածոյացված է բացառապես ֆիզիկական եղանակով՝ բացառությամբ իոնացնող ճառագայթմամբ մշակման: Հյուրը կարող է պատրաստվել մեկ տեսակի մրգից և բանջարեղենից, ինչպես նաև տարբեր անվանումների մի քանի մրգահյուրերը և (կամ) բանջարեղենային հյուրերը խառնելու միջոցով՝ դրանց խյուսերի ավելացմամբ կամ առանց ավելացման.

10) **հյութամթերք**՝ մրգային և բանջարեղենային հյութեր, նեկտարներ, հյուր պարունակող ըմպելիքներ, խյուսեր, բնական խտացրած ցնդող բուրաստեղծ նյութեր, մրգային և բանջարեղենային պտղամիս.

11) **հյութերի և հյութամթերքների իսկություն**՝ հայտարարված անվանմանը հյուրի կամ հյութամթերքի համապատասխանությունը, որը որոշվում է ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների և զգայորոշման բնութագրերի համախմբով.

12) **հյուր պարունակող ըմպելիք**՝ հեղուկ մթերք, որը պատրաստվում է հյուրը, խտացրած հյուրը կամ հասած, թարմ կամ պաղեցման շնորհիվ թարմ պահպանված լավորակ մրգերի (բանջարեղենի) մինչև խյուսանման վիճակի հասցված ուտելի մասը՝ խմելու ջրի, շաքարի կամ շաքարների, կիտրոնաթթվի, աղի կամ այլ համային նյութերի ավելացմամբ կամ առանց ավելացման, որում հյուրի և (կամ) խյուսի զանգվածային մասը կազմում է 10%-ից ոչ պակաս և պահածոյացրած է ֆիզիկական

կամ քիմիական եղանակով և նախատեսված է որպես սննդամթերք անմիջական օգտագործման համար.

13) **հյուլթ և հյուլթամթերք**՝ մանկական սննդի համար՝ հյուլթ, նեկտար և հյուլթ պարունակող ըմպելիք, որոնք իրենց առանձնահատուկ բաղադրությամբ կամ սննդային հատկություններով տարբերվում են սովորական սպառման համար նախատեսված հյուլթերից, նեկտարներից, հյուլթ պարունակող ըմպելիքներից և բավարարում են առողջ մանուկների ու երեխաների պահանջները.

14) **մրգաբանջարեղենային նեկտար**՝ մրգային նեկտար, որը պատրաստված է բանջարեղենային հյուլթի (հյուլթերի) և (կամ) խյուսերի ավելացմամբ և, որում գերակշռում է մրգահյուլթի (մրգահյուլթերի) և (կամ) խյուսերի զանգվածային մասը.

15) **մրգային (բանջարեղենային) խյուս**՝ հյուլթերի, նեկտարների և հյուլթ պարունակող ըմպելիքների արտադրությունում օգտագործվող՝ չխմորված, բայց խմորման ընդունակ մթերք, որը պատրաստված է ամբողջական կամ կեղևահանած թարմ կամ թարմ պահպանված մրգերից (բանջարեղենից)՝ մանրացում, տրորում, մաղում ներառող մեխանիկական ներգործության միջոցով, առանց հյուլթի և ավելցուկային պտղամսի անջատման, և պահածոյացված է ֆիզիկական եղանակով՝ բացառությամբ իոնացնող ճառագայթմամբ մշակման: Մրգային (բանջարեղենային) խյուսի ստացման ժամանակ կարող են օգտագործվել կակղեցնող խմորիչներ, որոնց օգտագործմամբ վերջնական մթերքում չեն գոյանում այնպիսի նյութեր և բաղադրիչներ, որոնք չեն պարունակվում բացառապես մեխանիկական ներգործության միջոցով ստացված խյուսի մեջ: Խյուսը կարող է նաև պատրաստվել մրգային և (կամ) բանջարեղենային խյուսերը խառնելու միջոցով.

16) **մրգային (բանջարեղենային) պտղամիս**՝ մրգերի (բանջարեղենի) վերամշակման ժամանակ գոյացող բուսական հյուսվածքի քայքայված, չլուծվող կախված մասնիկներից կազմված խառնուրդ.

17) **նեկտար**՝ չխմորված կամ խմորման ընդունակ հեղուկ մթերք՝ պատրաստված մեկ կամ մի քանի տեսակի մրգահյուլթերը և (կամ) բանջարեղենային հյուլթերը և (կամ) խյուսերը կամ խտացրած մեկ կամ մի քանի տեսակի մրգահյուլթերը և (կամ) բանջարեղենային հյուլթերը և (կամ) խյուսերը խմելու ջրի հետ խառնելով, որում հյուլթի և (կամ) խյուսի ծավալային մասը չպետք է պակաս լինի կոնկրետ տեսակի մրգի կամ բանջարեղենի համար սույն տեխնիկական կանոնակարգի 7-րդ աղյուսակով սահմանված նորմերից, շաքարի կամ շաքարի օշարակի կամ մեղրի, համային նյութերի և խտացրած բնական ցնդող բուրաստեղծ նյութերի ավելացմամբ կամ առանց ավելացման և պահածոյացրած ֆիզիկական եղանակներով՝ բացառությամբ իոնացնող ճառագայթմամբ մշակման: Նեկտարը նախատեսված է որպես սննդամթերք անմիջական օգտագործման համար.

18) **չոր հյուր**՝ ֆիզիկական ներգործությամբ ուղղակի մզման հյուրի մեջ պարունակվող ջրի հեռացմամբ ստացված օդաչոր փոշենման հյուր, որը խմելու ջրով վերականգնելուց հետո ընդունակ է խմորման.

19) **չպարզեցված հյուր**՝ կախույթներով հյուր.

20) **չպարզեցված նեկտար**՝ չպարզեցված հյուրից կամ հյուրերից պատրաստված նեկտար.

21) **պարզեցված հյուր**՝ հյուր, որից հեռացված են կախույթները՝ այն հասցնելով մինչև տեսողական թափանցիկ վիճակի.

22) **պարզեցված նեկտար**՝ պարզեցված հյուրից (հյուրերից) պատրաստված նեկտար.

23) **պտղամսով հյուր**՝ հյուր, որում մրգային (բանջարեղենային) պտղամսի մասնիկների զանգվածային մասը չի գերազանցում 55 %-ը.

24) **վերականգնված հյուր**՝ հյուր, որը պատրաստվել է խտացրած հյուրը խմելու ջրով վերականգնելու միջոցով այնպիսի հարաբերակցությամբ, որն ապահովում է նույնանուն մրգահյուրի կամ բանջարեղենային հյուրի ֆիզիկաքիմիական, այդ թվում՝ լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը՝ ըստ բեկումաչափի (Բրիքսի աստիճան), սննդային, մանրէաբանական և զգայորոշման հատկությունների պահպանումը, միաժամանակ վերականգնելով բուրմունքը՝ խտացրած բնական ցնդող բուրաստեղծ նյութերի ավելացման միջոցով կամ առանց բուրմունքի վերականգնման, ինչպես նաև ուղղակի մզմամբ ստացված նույնանուն մրգահյուրի (բանջարեղենային հյուրի), նույն տեսակի մրգերի (բանջարեղենի) խյուսի կամ խտացրած խյուսի ավելացմամբ կամ առանց ավելացման: Վերականգնված տոմատի հյուրը կարող է պատրաստվել խտացրած տոմատի խյուսի (մածուկի) վերականգնման միջոցով.

25) **ուղղակի մզման հյուր**՝ հյուր, որը պատրաստվել է անմիջապես մրգերից կամ բանջարեղենից՝ մզման կամ կենտրոնախուսման կամ տրորամաղման եղանակով:

5. Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառված են հետևյալ հապավումները՝

1) **ԴԴՏ**՝ 1,1- դի-(4-քլորֆենիլ)-2,2,2-տրիքլորէթան.

2) **ՄԱՏԱՄ**՝ մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ.

3) **ԱՑԽՄ**՝ աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ.

4) **ԳԱՄ**՝ գաղութառաջացնող մանրէներ.

5) **ՀՔՑՀ**՝ հեքսաքլորցիկլոհեքսան:

### III. ՇՈՒԿԱ ՄՈՒՏՔ ԳՈՐԾԵԼՈՒ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

6. Հայաստանի Հանրապետության տարածքում հյուրերի և հյուրամթերքների իրացման ժամանակ պետք է պահպանվեն համապատասխանության պարտադիր

հավաստման ենթակա արտադրանքի նկատմամբ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված պայմանները:

#### IV. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ

7. Հյուրերը և հյուրամթերքները պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով և սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին:

8. Հյուրերի և հյուրամթերքների մեջ վնասակար նյութերի՝ թունավոր տարրերի, միկոտոքսինների և ռադիոնուկլիդների քանակությունը չպետք է գերազանցի 1-ին աղյուսակով սահմանված թույլատրելի մակարդակները:

#### Աղյուսակ 1-Վնասակար նյութերի քանակությունների թույլատրելի մակարդակները

| Մթերքի խումբը   | Ցուցանիշները           | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Լրացումները                   |
|---|------------------------|---|-------------------------------|
| 1   | 2                      | 3   | 4                             |
| Հյուրեր, նեկտարներ, հյուր պարունակող ըմպելիքներ, խտացրած հյուրեր, մրգային և բանջարեղենային պահածոյացված խտացրած խյուսեր (կիսապատրաստվածքներ), չոր հյուրեր | <b>Թունավոր տարրեր</b> |   |                               |
| - հյուրեր (ուղղակի մզման և վերականգնված)  | կապար                  | 0,5                                       | բանջարեղենային                |
|   |                        | 0,05                                      | մրգային, հատապտղային և տոմատի |
|   | արսեն                  | 0,1                                       |                               |
|   | կադմիում               | 0,02                                      |                               |
|   | սնդիկ                  | 0,01                                      |                               |
|   | անագ                   | 1,0                                       | թիթեղյա տարայում              |

|   |          |       |   |
|---|----------|-------|---|
|   | քրոմ     | 0,5   | քրոմապատ տարայում   |
| - հյութ պարունակող ըմպելիքներ   | կապար    | 0,05  |   |
|   | արսեն    | 0,01  |   |
|   | կադմիում | 0,02  |   |
|   | սնդիկ    | 0,005 |   |
| - խտացրած հյութեր, մրգային և բանջարեղենային խյուսեր ու խտացրած խյուսեր, չոր հյութեր | կապար    | 0,4   | մրգային, հատապտղային (վերահաշվարկած ըստ ելանյութի՝ հաշվի առնելով հումքում և վերջնական մթերքում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը) |
|   |          | 0,5   | բանջարեղենային (վերահաշվարկած ըստ ելանյութի՝ հաշվի առնելով հումքում և վերջնական մթերքում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը)       |
|   | արսեն    | 0,2   | վերահաշվարկած ըստ ելանյութի՝ հաշվի առնելով հումքում և վերջնական մթերքում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը                        |
|   | կադմիում | 0,03  |   |
|   | սնդիկ    | 0,02  |   |
|   |          |       |   |

| <b>միկրոտոքսիններ</b>   |               |                  |  |                               |
|---|---------------|------------------|--|-------------------------------|
| - հյուրեր, հյուր պարունակող ըմպելիքներ, խտացրած հյուրեր, մրգային և բանջարեղենային խյուսեր ու խտացրած խյուսեր, չոր հյուրեր | պատուլին      | Չի թույլատրվում: | խնձորի, տոմատի, չիչխանի                              |                               |
|   |               | 0,05             |  |                               |
| <b>ռադիոնուկլիդներ</b>  |               |                  |  |                               |
| - հյուրեր, հյուր պարունակող ըմպելիքներ  | ցեզիում-137   | 120 Բկ/կգ        | բանջարեղենային, այդ թվում՝ բուստանային մշակաբույսերի |                               |
|   | ստրոնցիում-90 | 40 Բկ/կգ         |  |                               |
|   | ցեզիում-137   | 40 Բկ/կգ         |  | մրգային, հատապտղային և խաղողի |
|   | ստրոնցիում-90 | 30 Բկ/կգ         |  |                               |
|   | ցեզիում-137   | 160 Բկ/կգ        |  | վայրի հատապտուղների           |
| ստրոնցիում-90   | 60 Բկ/կգ      |                  |  |                               |
| - խտացրած հյուրեր, մրգային և բանջարեղենային խյուսեր ու խտացրած խյուսեր, չոր հյուրեր                                       | ցեզիում-137   | 1200 Բկ/կգ       |  |                               |
|   | ստրոնցիում-90 | 240 Բկ/կգ        |  |                               |

9. Հյուրերում և հյուրամթերքներում պեստիցիդների (ՀՔՑՀ-ի ալֆա, բետա, գամմա իզոմերներ, ինչպես նաև ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ) և նիտրատների մնացորդային քանակները չպետք է գերազանցեն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2006 թվականի դեկտեմբերի 14-ի «Կենդանական ու բուսական ծագում ունեցող սննդամթերքում պեստիցիդների և նիտրատների առավելագույն մնացորդային քանակը հաստատելու մասին» N 1904-Ն որոշմամբ հաստատված առավելագույն մնացորդային քանակները:

10. Հյուրերի և հյուրամթերքների մանրէաբանական ցուցանիշները (արդյունաբերական մանրէազերծությունը) պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 11-րդ և 12-րդ կետերով սահմանված պահանջներին:

11. Պահածոյացված բանջարեղենային հյուրերի՝ pH 4,2 և բարձր, մինչև 12% լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասով տոմատային ըմպելիքների, 12 % և ավելի

լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասով խտացրած տոմատամթերքների մանրէաբանական ցուցանիշները (արդյունաբերական մանրէազերծությունը) պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ աղյուսակում ներկայացված պահանջներին:

### Աղյուսակ 2-Մանրէաբանական ցուցանիշները

| Պահածոյացված հյութերում և հյութամթերքներում հայտնաբերված մանրէները   | Ընդհանուր նշանակման պահածոյացված հյութերը և հյութամթերքները   | Մանկական սննդի համար նախատեսված պահածոյացված հյութերը և հյութամթերքները   |
|--|---|---|
| Մպոր առաջացնող մեզոֆիլ աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ Բ. սաբթիլիս (B.subtilis) խմբի                                | Համապատասխանում են արտադրական մանրէազերծության պահանջներին, եթե 1 գ (սմ <sup>3</sup> ) մթերքում այդ մանրէների քանակը չի գերազանցում 11 բջիջը: |   |
| Մպոր առաջացնող մեզոֆիլ աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ Բ.ցերիուզ (B.cereus) և (կամ) Բ.պոլիմիքսա (B.polymixa) խմբերի | Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէազերծության պահանջներին` 1 գ (սմ <sup>3</sup> ) մթերքում դրանց հայտնաբերման դեպքում:                      |   |
| Մեզոֆիլ կլոստրիդներ  | Համապատասխանում են արտադրական մանրէազերծության պահանջներին, եթե 1 գ (սմ <sup>3</sup> ) մթերքում հայտնաբերված մեզոֆիլ կլոստրիդների քանակը չի   | Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէազերծության պահանջներին` 10 գ (սմ <sup>3</sup> ) մթերքում դրանց հայտնաբերման դեպքում: |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | գերազանցում մեկ բջիջը, և դրանք չեն դասվում Ց.բոթուլինում ( <i>C.botulinum</i> ) և (կամ) Ց.պերֆրինգենս ( <i>C.perfringens</i> ) խմբերին: |  |
| Սպոր չառաջացնող մանրէներ և (կամ) բորբոսասնկեր և (կամ) խմորասնկեր                | Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէազերծության պահանջներին:  |  |
| Բորբոսասնկեր, խմորասնկեր, կաթնաթթվային մանրէներ (այդ խմբերի վրա ցանքսի դեպքում) | -   | Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէազերծության պահանջներին: |
| Սպոր չառաջացնող ջերմասեր անաերոբ, աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ          | Համապատասխանում են արտադրական մանրէազերծության պահանջներին, սակայն պահման ջերմաստիճանը չպետք է լինի 20 °C-ից բարձր:                     | Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէազերծության պահանջներին: |

12. Բանջարեղենային հյութերի՝ pH 3,7-ից մինչև 4,2 (թթուների ավելացմամբ) և pH 3,7-ից ցածր, ինչպես նաև մրգային (ցիտրուսային), պտղահատապտղային, այդ թվում՝ շաքարով, պտղամսով, խտացրած, պաստերացված հյութերի, ծիրանի, դեղձի ու տանձի պահածոյացված հյութերի՝ pH 3,8 և ցածր, մանրէաքանակային ցուցանիշները (արտադրական մանրէազերծությունը) պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 3-րդ աղյուսակում ներկայացված պահանջներին:

### Աղյուսակ 3-Մանրէաքանակային ցուցանիշները

|   |  |   |
|---|--|---|
| Պահածոյացված հյութերում և հյութամթերքներում հայտնաբերված մանրէները                                | Բանջարեղենային հյութերը՝ pH 3,7-ից մինչև 4,2 (թթուների ավելացմամբ)   | Բանջարեղենային հյութերը (pH 3,7-ից ցածր), մրգային (ցիտրուսային), պտղահատապտղային, այդ թվում՝ շաքարով, պտղամսով, խտացրած, պաստերացված հյութերը, ծիրանի, դեղձի ու տանձի պահածոյացված հյութերը (pH 3,8 և ցածր) |
| 1   | 2  | 3   |
| Գազածին սպոր առաջացնող մեզոֆիլ աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ Բ.պոլիմիքսա (B.polymixa) խմբի | Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէազերծության պահանջներին:   | Չեն նորմավորվում:   |
| Ոչ գազածին սպոր առաջացնող մեզոֆիլ աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ                            | Համապատասխանում են արտադրական մանրէազերծության պահանջներին, եթե 1 գ (սմ <sup>3</sup> ) մթերքում ԳԱՄ-ը չի գերազանցում 90-ը: | Չեն նորմավորվում:   |
| Մեզոֆիլ կլոստրիդներ   | Համապատասխանում են արտադրական մանրէազերծության պահանջներին, եթե 1 գ (սմ <sup>3</sup> ) մթերքում հայտնաբերված               | Չեն նորմավորվում:   |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | մեզոֆիլ կլոստրիդների քանակը չի գերազանցում մեկ բջիջը, և դրանք չեն դասվում Ց.բոթուլինում ( <i>C.botulinum</i> ) և (կամ) Ց.պերֆրինգենս ( <i>C.perfringens</i> ) խմբերին: |  |
| Մպոր չառաջացնող մանրէներ և (կամ) բորբոսասնկեր, և (կամ) խմորասնկեր | Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէազերծության պահանջներին:   |  |

13. Պաստերացված և ածխաթթվով գազացված մրգապտղային հյութերի և հյութ պարունակող ըմպելիքների՝ թԻ 3,7 և ցածր, արդյունաբերական վերամշակման համար մրգային, պտղահատապտղային և հատապտղային խտացրած հյութերի, խտացրած խյուսերի, առանց պահման իրացվող թարմ մզված հյութերի մանրէաբանական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 4-րդ աղյուսակում ներկայացված պահանջներին:

#### Աղյուսակ 4-Մանրէաբանական ցուցանիշները

| Մթերքի խումբը           | ՄԱՖԱ<br>Մ,<br>ԳԱՄ/գ<br>,<br>նչ<br>ավելի | Մթերքի զանգվածը (գ, սմ <sup>3</sup> ), որում չի թույլատրվում |                                     |                                 |   |  |   | Խմորա<br>-սնկեր,<br>ԳԱՄ/գ,<br>նչ<br>ավելի | Բորբո<br>ս,<br>ԳԱՄ/<br>գ, նչ<br>ավելի |
|-------------------------|---|--|-------------------------------------|---------------------------------|---|--|---|---|---------------------------------------|
|                         |   | կաթն<br>ա-<br>թթվայ<br>ին<br>մանրէ<br>-ներ                   | ԱՑԽ<br>Մ<br>(կոլի<br>-<br>ձևեր<br>) | Է.կոլ<br>ի<br>( <i>E.coli</i> ) | նսկեզո<br>ւյն<br>ստաֆի<br>-լակոկ<br>( <i>S.aureus</i> ) | Լ.մոնո-<br>ցիտոզե<br>-նուս<br>( <i>L.monocytogenes</i> ) | ախտած<br>ին, այդ<br>թվում՝<br>սալմո-<br>նելլներ |   |                                       |
| 1                       | 2                                       | 3  | 4                                   | 5                               | 6   | 7  | 8   | 9   | 10                                    |
| Պաստերացված և ածխաթթվով | 50                                      | 1  | 1000                                | -                               | -   | -  | -   | 1,0 սմ <sup>3</sup><br>մթերքը             | 5,0                                   |

|   |  |   |     |     |     |    |    |                     |                   |
|---|--|---|-----|-----|-----|----|----|---------------------|-------------------|
| գազացված մրգապտղային հյութեր և հյութ պարունակող ըմպելիքներ (pH 3,7 և ցածր)                                  |  |   |     |     |     |    |    | և չի թույլատրվում : |                   |
| Մրգային, պտղահատապտղային և հատապտղային խտացրած հյութեր, խտացրած խյուսեր՝ արդյունաբերական վերամշակման համար. |  |   |     |     |     |    |    |                     |                   |
| պաստերացված   | Մանրէաբանական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 3-րդ աղյուսակի պահանջներին: Խտացրած տոմատամթերքներում բորբոսասնկեր՝ ըստ Հովարդի, թույլատրվում է տեսադաշտում 40 %-ից ոչ ավելի |   |     |     |     |    |    |                     |                   |
| չպաստերացված, այդ թվում՝ արագ պաղեցված  | 5x10 <sup>3</sup>  | - | 1,0 | -   | -   | -  | 25 | 2x10 <sup>3</sup>   | 5x10 <sup>2</sup> |
| Առանց պահման իրացվող թարմ մզված հյութեր՝  |  |   |     |     |     |    |    |                     |                   |
| մրգային   | 1x10 <sup>3</sup>  | - | 1,0 | 1,0 | 1,0 | -  | 25 | -                   | -                 |
| բանջարեղենային  | 1x10 <sup>3</sup>  | - | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | 25 | -                   | -                 |

14. Վաղ տարիքի երեխաների հավելյալ սննդի համար նախատեսված հյութերի և հյութամթերքների սննդային արժեքները, վնասակար նյութերի՝ թունավոր տարրերի, միկոտոքսինների, պեստիցիդների, նիտրատների ու ռադիոնուկլիդների քանակությունների թույլատրելի մակարդակները և մանրէաբանական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 5-րդ և 6-րդ աղյուսակներում ներկայացված պահանջներին:

**Աղյուսակ 5-Մանդային արժեքները**

| Ցուցանիշները                                      | Թույլատրելի մակարդակները |          | Լրացումները                       |
|---|--------------------------|----------|-----------------------------------|
|   | նորմավորվող              | մակնշվող |                                   |
| Լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մաս, գ, ոչ ավելի | 11                       | +        |                                   |
| Ընդհանուր թթվայնություն, %, ոչ ավելի              | 0,8                      | -        |                                   |
| Ածխաջրեր, գ                                       | 5-25                     | +        |                                   |
| Էթիլ սպիրտի զանգվածային մաս, %, ոչ ավելի          | 0,2                      | -        | մրգային հյութերի և խյուսերի համար |
| <b>Հանքային նյութեր</b>                           |                          |          |                                   |
| նատրիում, մգ, ոչ ավելի                            | 200                      | -        |                                   |
| երկաթ, մգ   | 1,0-3,0                  | +        | հարստացված մթերքի համար           |
| կալիում, մգ                                       | 70-300                   | -        |                                   |
| <b>Վիտամիններ</b>                                 |                          |          |                                   |
| ասկորբինաթթու (C), մգ                             | 15,0-50,0                | +        | վիտամինացված մթերքի համար         |
| β-կարոտին, մգ                                     | 1-4                      | +        | վիտամինացված մթերքի համար         |

**Աղյուսակ 6-Վնասակար նյութերի քանակությունների թույլատրելի մակարդակները և մանրէաբանական ցուցանիշները**

| Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, | Լրացումները |
|--------------|---------------------------|-------------|
|--------------|---------------------------|-------------|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | մգ/կգ, ոչ ավելի                              |   |
| 1  | 2  | 3   |
| <b>Թունավոր տարրեր</b>                   |  |   |
| կապար                                    | 0,05   |   |
| արսեն                                    | 0,1  |   |
| կադմիում                                 | 0,02   |   |
| սնդիկ                                    | 0,01   |   |
| <b>Միկոտոքսիններ</b>                     |  |   |
| պատուլին                                 | Չի թույլատրվում:<br>0,02-ից պակաս            | խնձորի, տոմատի,<br>չիչխանի հյութերի և<br>հյութամթերքների<br>համար   |
| <b>Պեստիցիդներ</b>                       |  |   |
| ՀՔՑՀ-ի ալֆա,<br>բետա, գամմա<br>իզոմերներ | 0,01   |   |
| ԴԴՏ և դրա<br>մետաբոլիտներ                | 0,005  |   |
| Նիտրատներ                                | 50   | մրգային հյութերի և<br>հյութամթերքների<br>համար  |
|  | 200  | բանջարեղենային և<br>մրգաբանջարեղենային,<br>ինչպես նաև<br>ադամաթուզ<br>պարունավող հյութերի<br>և հյութամթերքների<br>համար |
| <b>Ռադիոնուկլիդներ</b>                   |  |   |
| ցեզիում-137                              | 60 Բկ/կգ                                     |   |
| ստրոնցիում-90                            | 25 Բկ/կգ                                     |   |
| Մանրէաբանական<br>ցուցանիշները            | Պետք է<br>համապատասխանեն<br>սույն տեխնիկական |   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | կանոնակարգի 2-րդ աղյուսակի պահանջներին: |  |
|--|---|--|

15. Հյութերում և հյութամթերքներում (այդ թվում՝ մանկական սննդի համար) օքսիմեթիլֆուրֆուրոլի զանգվածային մասը չպետք է գերազանցի ավելի՝

1) 10 մգ/դմ-ից՝ ցիտրուսային մրգերից ստացված հյութերի և հյութամթերքների համար.

2) 20 մգ/դմ-ից՝ մնացածների համար:

16. Ուղղակի մզման հյութերում էթիլ սպիրտի ծավալային մասը չպետք է գերազանցի 0,5 %-ը, իսկ վերականգնված հյութերում և նեկտարներում՝ 0,2 %-ը:

### V. ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

17. Հյութերի և հյութամթերքների հարաբերական խտությունը, դրանց մեջ լուծվող չոր նյութերի նվազագույն զանգվածային մասերը, ինչպես նաև նեկտարներում հյութի և (կամ) խյուսի նվազագույն ծավալային մասերը պետք է համապատասխանեն 7-րդ աղյուսակում ներկայացված նորմերին:

Աղյուսակ 7

| Մրգի (բանջարեղենի) հայերեն անվանումը | Մրգի (բանջարեղենի) անգլերեն անվանումը | Մրգի (բանջարեղենի) բուսաբանական անվանումը | Ուղղակի մզման հյութում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը՝ 20°C ջերմաստիճանում, %, ոչ պակաս | Ուղղակի մզման հյութի հարաբերական խտությունը, $d_{20/20}$ , ոչ պակաս | Վերականգնված հյութում և խյուսում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը՝ 20°C ջերմաստիճանում, %, ոչ պակաս | Վերականգնված հյութի և խյուսի հարաբերական խտությունը, $d_{20/20}$ , ոչ պակաս | Նեկտարում հյութի և (կամ) խյուսի նվազագույն ծավալային մասը, % |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---|--|---|--|---|--|
| 1                                    | 2                                     | 3   | 4  | 5   | 6  | 7   | 8  |
| Ագռավախա                             | Crowberry                             | Empetrum                                  | 5,5  | 1,022   | 6,0  | 1,024   | 25,0   |

|   |                              |   |      |       |      |       |      |
|---|------------------------------|---|------|-------|------|-------|------|
| դող                                       |                              | nigrum L.                                 |      |       |      |       |      |
| Ազնվամորի (սև)                            | Black raspberry              | Rubus occidentalis L.                     | -    | -     | 11,1 | -     | 25,0 |
| Ազնվամորի (կարմիր)                        | Red raspberry                | Rubus idaeus L.<br>Rubus strigosus Michx. | 6,3  | 1,025 | 8,0  | 1,028 | 40,0 |
| Աննոնա՝ թեփուկավոր                        | Sugar apple                  | Annona squamosa L.                        | 13,5 | 1,055 | 14,5 | 1,059 | 25,0 |
| Աննոնա՝ փշոտ                              | Soursop                      | Annona muricata L.                        | 13,5 | 1,055 | 14,5 | 1,059 | 25,0 |
| Ացերոլա (արևելահնդկական, բարբադոսյան բալ) | Acerola (West Indian cherry) | Malpighia sp. (Moc. & Sesse)              | 6,0  | 1,024 | 6,5  | 1,026 | 25,0 |
| Արմավ                                     | Date                         | Phoenix dactylifera L.                    | -    | -     | 18,5 | -     | 25,0 |
| Արոսի պտուղ                               | Rowanberry                   | Sorbus aucuparia L.                       | 10,0 | 1,040 | 11,0 | 1,045 | 30,0 |
| Արոսի պտուղ                               | Sorb                         | Sorbus domestica                          | -    | -     | -    | -     | 30,0 |
| Արոսի սևապտուղ (Արոնիա)                   | Aronia (chokeberry)          | Pyrus arbustifolia (L.) Pers.             | -    | -     | 13,5 | -     | 25,0 |
| Արքայախնձոր                               | Pineapple                    | Ananas comosus (L.)                       | 11,2 | 1,045 | 12,8 | 1,052 | 40,0 |

|                         |                    |   |      |       |      |       |      |
|-------------------------|--------------------|---|------|-------|------|-------|------|
|                         |                    | Merrill.<br>Ananas<br>sativis L.<br>Schult. f.  |      |       |      |       |      |
| Բալ                     | Sour cherry        | Prunus<br>cerasus L.  | 12,4 | 1,050 | 14,0 | 1,055 | 25,0 |
| Բալ<br>«Ստոնեսբեր<br>ր» | Stonesbaer         | Prunus<br>cerasus L.<br>cv<br>Stevnsbaer  | 14,7 | 1,060 | 17,0 | 1,070 | 25,0 |
| Բալ՝<br>սուրինամի       | Suriname<br>cherry | Eugenia<br>uniflora<br>Rich.  | -    | -     | 6,0  | -     | 25,0 |
| Բանան                   | Banana             | Musa<br>species,<br>ներառյալ<br>M.<br>paradisiaca<br>,<br>բացառու<br>թյամբ<br>պլանտայ<br>սին<br>(plantains)<br>պատկան<br>ող պլ<br>սորտերը | 20,0 | 1,083 | -    | -     | 25,0 |
| Բռինչ՝<br>սովորական     | High<br>cranberry  | Viburnum<br>opulus  | -    | -     | -    | -     | 25,0 |
| Գազար                   | Carrot(s)          | Daucus<br>maxinus x<br>Daucus<br>carota   | -    | -     | 8,0  | -     | 25,0 |
| Գենիպապ                 | Genipap            | Genipa<br>americana   | -    | -     | 17,0 | -     | 25,0 |

|                           |                                    |   |     |       |      |       |      |
|---------------------------|------------------------------------|---|-----|-------|------|-------|------|
| Գուալա                    | Guava                              | Psidium guajava L.  | -   | -     | 8,5  | -     | 25,0 |
| Դդում                     | Pumpkin (gourd)                    | Spec. Cucurbitaceae   | -   | -     | 5,0  | -     | 25,0 |
| Դեղձ                      | Peach                              | Prunus persica (L.) Batsch var. persica   | 9,0 | 1,036 | 10,5 | 1,040 | 40,0 |
| Դժնիկ                     | Buckthorn berry (sallowthornberry) | Hippophae rhamnoides L.   | 5,0 | 1,020 | 6,0  | 1,023 | 25,0 |
| Ելակ (մշակովի մորի)       | Strawberry                         | Fragaria x. ananassa Duchesne (Fragaria chiloensis Duchesne x Fragaria virginiana Duchesne) | 6,3 | 1,025 | 7,5  | 1,028 | 40,0 |
| Թուզ                      | Fig                                | Ficus carica L.   | -   | -     | 18,0 | -     | 25,0 |
| Թուրթ                     | Mulberry                           | Morus spp.  | -   | -     | -    | -     | 30,0 |
| Թուրինջ                   | Grapefruit                         | Citrus paradisi Macfad  | 9,5 | 1,038 | 10,0 | 1,040 | 50,0 |
| Թուրինջ «Սուիթի» (հիբրիդ) | Sweetie grapefruit                 | Citrus grandis x Citrus paradisi  | -   | -     | 10,0 | -     | 50,0 |
| Լայմ                      | Lime                               | Citrus aurantifolia   | 7,0 | 1,028 | 8,0  | 1,032 | 25,0 |

|                     |                 |   |      |       |      |        |      |
|---------------------|-----------------|---|------|-------|------|--------|------|
|                     |                 | (Christm.)<br>(swingle)   |      |       |      |        |      |
| Լիչի                | Lychee          | Litchi<br>chinensis<br>Sonn.  | 11,2 | 1,045 | 11,2 | 1,049  | 20,0 |
| Լոռամրգի            | Cranberry       | Vaccinium<br>macrocarp<br>on Aiton  | 7,0  | 1,028 | 7,5  | 1,030  | 30,0 |
| Լոռամրգի<br>(վայրի) | Cranberry       | Vaccinium<br>oxycoccos<br>L.  | 7,0  | 1,028 | 7,5  | 1,035  | 30,0 |
| Լուլո               | Lulo            | Solanum<br>quitoense<br>Lam.  | -    | -     | -    | -      | 25,0 |
| Խաղող               | Grape           | Vitis<br>Vinifera L.<br>կամ դրա<br>Vitis<br>Labrusca<br>հիբրիդնե<br>րը կամ<br>դրա<br>հիբրիդնե<br>րը | 13,5 | 1,055 | 16,0 | 1,0654 | 50,0 |
| Խնձոր               | Apple           | Malus<br>domestica<br>Borkh   | 10,0 | 1,040 | 11,5 | 1,0463 | 50,0 |
| Խնձոր՝<br>կեշու     | Cashewapp<br>le | Anacardiu<br>m<br>occidental<br>e L.  | 10,5 | 1,042 | 11,5 | 1,046  | 25,0 |
| Խնձոր՝<br>կորիզավոր | Pome apple      | Syzygium<br>jambosa   | -    | -     | -    | -      | 25,0 |
| Խնձոր՝<br>կրեբի     | Crab apple      | Malus<br>prunifolia   | -    | -     | 15,4 | -      | 25,0 |

|   |                 |   |      |       |      |       |      |
|---|-----------------|---|------|-------|------|-------|------|
|   |                 | (Willd.)<br>Borkh<br>Malus<br>sylvestris<br>Mill. |      |       |      |       |      |
| Խուրմա<br>(պերսիմոն<br>,<br>լոտուսային<br>սալոր,<br>շերոնֆրուտ<br>) | Persimmon       | Diospyros<br>khaki<br>Thunb.                      | -    | -     | -    | -     | 40,0 |
| Ծիրան   | Apricot         | Prunus<br>armeniaca<br>L.                         | 10,2 | 1,041 | 11,5 | 1,045 | 40,0 |
| Ծիրան՝<br>արևադարձ<br>ային<br>(մամմի)                               | Mammee<br>apple | Mammea<br>americana                               | -    | -     | -    | -     | 25,0 |
| Ծիրան՝<br>բրազիլական  | Loquat          | Eriobotrya<br>japonesa                            | -    | -     | -    | -     | 25,0 |
| Կակաո<br>(պտղամիս)  | Cocoa pulp      | Theobrom<br>a cacao L.                            | -    | -     | 14,0 | -     | 50,0 |
| Կայնիտո<br>(աստղային<br>խնձոր)                                      | Star apple      | Chrysophy<br>llum<br>cainito                      | -    | -     | -    | -     | 25,0 |
| Կարամբոլա<br>(աստղային<br>միրգ)                                     | Starfruit       | Averrhoa<br>carambola<br>L.                       | -    | -     | 7,5  | -     | 25,0 |
| Կեռաս   | Sweet<br>cherry | Prunus<br>avium L.                                | -    | -     | 20,0 | -     | 25,0 |
| Կիվի  | Kiwi            | Actinidia<br>deliciosa<br>(A. Chev.)              | 10,5 | 1,042 | -    | -     | 25,0 |

|                    |   |   |      |       |      |       |      |
|--------------------|---|---|------|-------|------|-------|------|
|                    |   | C.F. Liang<br>& A.R.<br>Ferguson  |      |       |      |       |      |
| Կիտրոն             | Lemon   | Citrus<br>limon (L.)<br>Burm. f.<br>Citrus<br>limonum<br>Rissa                            | 7,0  | 1,028 | 8,0  | 1,032 | 25,0 |
| Կումքուատ          | Kumquat   | Fortunella<br>Swingle<br>sp.  | -    | -     | -    | -     | 25,0 |
| Կուպուաշու         | Cupuazú   | Thobroma<br>grandiflor<br>um L.   | -    | -     | 9,0  | -     | 35,0 |
| Հաղարջ             | Goosberry   | Ribes uva-<br>crispa L.   | 6,0  | 1,024 | 7,5  | 1,028 | 30,0 |
| Հաղարջ<br>(կարմիր) | Red<br>gooseberry   | Ribes uva-<br>crispa  | -    | -     | -    | -     | 30,0 |
| Հաղարջ<br>(սպիտակ) | White<br>goosberry  | Ribes uva-<br>crispa L.   | -    | -     | -    | -     | 30,0 |
| Հաղարջ՝<br>կարմիր  | Red<br>currant  | Ribes<br>rubrum L.  | 9,0  | 1,036 | 10,0 | 1,040 | 30,0 |
| Հաղարջ՝<br>սպիտակ  | White<br>currant  | Ribes<br>rubrum L.  | 9,0  | 1,036 | 10,0 | 1,040 | 30,0 |
| Հաղարջ՝ սև         | Black<br>currant  | Ribes<br>nigrum L.  | 10,5 | 1,042 | 11,0 | -     | 30,0 |
| Հապալաս            | Bilberry<br>(whimberr<br>y,<br>huckleberr<br>y,<br>hurtleberry<br>,<br>whortleber | Vaccinium<br>myrtillus<br>(Vacciniu<br>m<br>arctostaph<br>ylos,<br>Vaccinium<br>frondosum | 8,5  | 1,033 | 7,1  | 1,040 | 25,0 |

|  |   |   |     |       |      |       |      |
|--|---|---|-----|-------|------|-------|------|
|  | ry)   | )   |     |       |      |       |      |
| Հապալաս  | Lingonberry   | Vaccinium vitis-idaea L.  | 9,0 | 1,036 | 10,0 | 1,040 | 25,0 |
| Հատապտուղ՝ բոյզենի (յանգբերրու և արքայամորու հիբրիդ)   | Boysenberry   | Rubus ursinus Cham & Schldl.  | -   | -     | 10,0 | -     | 25,0 |
| Հատապտուղ՝ լոգանյան (արքայամորու և մոշի բնական հիբրիդ) | Loganberry  | Rubus Loganobaccus L. H. Bailey                                       | 7,0 | -     | 10,5 | -     | 25,0 |
| Հապալաս՝ կապույտ                                       | Blueberry (swamp blueberry, great bilberry, heathberry) | Vaccinium uliginosum, Vaccinium corymbosum L. Vaccinium angustifolium | -   | -     | 10,0 | -     | 40,0 |
| Հնդկընկույզ (կոկոս) (կոկոսի հեղուկ)                    | Coconut   | Cocos nucifera L.   | -   | -     | 5,0  | -     | 25,0 |
| Չմերուկ  | Watermelon  | Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai var.                       | 7,5 | 1,028 | 8,0  | 1,032 | 40,0 |

|                                  |                       |  |      |       |      |        |      |
|----------------------------------|-----------------------|--|------|-------|------|--------|------|
|                                  |                       | lanatus  |      |       |      |        |      |
| Ճախնամորի                        | Cloudberry            | Rubus chamaemorus L.   | 8,0  | 1,032 | 9,0  | 1,036  | 30,0 |
| Ճակնդեղ՝ սովորական               | Red beet              | Beta vulgaris  | -    | -     | 9,0  | -      | 25,0 |
| Մամուխ                           | Sloe                  | Prunus spinosa L.  | 5,0  | 1,020 | 6,0  | 1,023  | 25,0 |
| Մանգո                            | Mango                 | Mangifera indica L.  | 14,0 | 1,057 | 13,5 |        | 25,0 |
| Մանդարին (թենջերին)              | Mandarine (tangerine) | Citrus reticulate Blanca   | 10,5 | 1,042 | 11,8 | -      | 50,0 |
| Մասուր                           | Cynorrhodon, Rosehip  | Rose canina L. & Rose sp. L.   | 8,0  | 1,032 | 9,0  | 1,036  | 40,0 |
| Մարակոյա                         | Passion fruit         | Passiflora edulis Sims. f. edulis, Passiflora edulis Sims. f. Flavicarpa O. Def. | 12,4 | 1,050 | 12,0 | 1,0484 | 25,0 |
| Մարակոյա դեղին (դեղին սիրածաղիկ) | Yellow passion fruit  | Passiflora edulis  | -    | -     | -    | -      | 25,0 |
| Մարակոյա (սիրածաղիկ)             | Passion fruit         | Passiflora quadrangularis  | -    | -     | -    | -      | 25,0 |
| Մոշ                              | Blackberry            | Rubus  | 8,0  | 1,032 | 9,0  | 1,035  | 30,0 |

|                                     |                    |  |      |       |      |       |      |
|-------------------------------------|--------------------|--|------|-------|------|-------|------|
|                                     |                    | fruitcosus L.  |      |       |      |       |      |
| Մոշակաճեղատերիկյան                  | Dewberry           | Rubus hispidus (Հյուսիսային Ամերիկա), Rubus caesius (Եվրոպա) | -    | -     | 10,0 | -     | 25,0 |
| Մորի (վայրի)                        | Wild strawberry    | Fragaria vesca L., Fragaria viridis (colina)                 | -    | -     | 6,0  | -     | 40,0 |
| Յանգբերրի (մոշիկազնվամորոյի հիբրիդ) | Youngberry         | Rubus vitifolius x Rubus idaeus x Rubus baileyanus           | -    | -     | 10,0 | -     | 25,0 |
| Նարինջ                              | Orange             | Citrus sinensis (L.)   | 10,0 | 1,040 | 11,2 | 1,045 | 50,0 |
| Նարինջ՝ թթու                        | Sour Orange        | Citrus aurantium L.  | -    | -     | -    | -     | 50,0 |
| Նարինջ՝ կարմիր                      | Red (blood) orange | Citrus sinensis (L.)   | -    | -     | -    | -     | 50,0 |
| Նեկտարին                            | Nectarine          | Prunus persica (L.) Batsch var. nucipersica (Suckow)         | -    | -     | 10,5 | -     | 40,0 |

|                        |               |  |      |       |      |       |      |
|------------------------|---------------|--|------|-------|------|-------|------|
|                        |               | c. K. Schneid.                           |      |       |      |       |      |
| Նուռ                   | Pomegranate   | Punica granatum L.                       | 11,2 | 1,045 | 12,0 | 1,049 | 25,0 |
| Շամբուկ                | Elderberry    | Sambucus nigra L.<br>Sambucus canadensis | 9,0  | 1,036 | 10,5 | 1,040 | 50,0 |
| Շլոք                   | Quetsche      | Prunus domestica L. subsp. domestica     | 10,0 | 1,040 | 12,0 | 1,045 | 25,0 |
| Զիչխան                 | Sea-buckthorn | Hippophae                                | -    | -     | 8    | -     | 25,0 |
| Պապայա                 | Papaya        | Carica papaya L.                         | 9,0  | 1,036 | -    | -     | 25,0 |
| Սալոր                  | Plum          | Prunus domestica L. subsp. domestica     | 10,0 | 1,040 | 12,0 | 1,045 | 30,0 |
| Սալոր՝ կարիբյան (կայա) | Cajñ          | Spondia lutea L.                         | -    | -     | 10,0 | -     | 25,0 |
| Սալոր՝ սև              | Prune         | Prunus domestica L. subsp. domestica     | -    | -     | 18,5 | -     | 25,0 |
| Սապոտա՝ մեծ            | Sapote        | Pouteria sapota                          | -    | -     | -    | -     | 25,0 |
| Մեխ                    | Melon         | Cucumis melo L.                          | 7,5  | 1,028 | 8,0  | 1,032 | 35,0 |
| Մեխ՝ կասաբա            | Casaba melon  | Cucumis melo L. subsp.                   | -    | -     | 10,0 | -     | 25,0 |

|                           |                |  |                 |       |      |       |   |
|---------------------------|----------------|--|-----------------|-------|------|-------|---|
|                           |                | melo var. inodorus H. Jacq.                        |                 |       |      |       |   |
| Մեխ` մեղրի                | Honeydew melon | Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq. | -               | -     | 7,5  | -     | 25,0  |
| Մերկնիլ                   | Quince         | Cydonia oblonga Mill.                              | 10,0            | 1,040 | 11,2 | 1,045 | 25,0  |
| Տամարինդ (հնդկական արմավ) | Tamarind       | Tamarindus indica                                  | -               | -     | 13,0 | -     | 0,5 %-ից ոչ պակաս ընդհանուր թթվայնություն ստանալու համար անհրաժեշտ քանակություն |
| Տանձ                      | Pear           | Pyrus communis L.                                  | 11,0            | 1,044 | 12,0 | -     | 40,0  |
| Տոմատ (լուլիկ)            | Tomato         | Lycopersicon esculentum L.                         | 4,2 (առանց աղի) | 1,016 | 5,0  | 1,019 | 50,0  |
| Ումբու                    | Umbu           | Spondias tuberosa Arruda ex                        | 8,0             | 1,032 | 9,0  | 1,036 | 25,0  |

|  |  | Kost. |   |   |   |   |   |
|--|--|-------|---|---|---|---|---|
| Բարձր թթվայնությամբ այլ մրգեր  |  |       | - | - | - | - | 0,5 %-ից ոչ պակաս ընդհանուր թթվայնություն ստանալու համար անհրաժեշտ քանակություն |
| Պտղամսի բարձր պարունակություն կամ ուժեղ բույրով այլ մրգեր                          |  |       | - | - | - | - | 25,0  |
| Ցածր թթվայնությամբ, պտղամսի ցածր պարունակություն կաթուղի (միջին) բույրով այլ մրգեր |  |       | - | - | - | - | 50,0  |

18. Հյութ պարունակող ըմպելիքներում հյութի և (կամ) խյուսի պարունակությունը պետք է լինի 10 % -ից ոչ պակաս:

19. Չի թույլատրվում ուղղակի մզման հյուրերում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասի նվազեցման նպատակով ավելացնել ջուր: Վերականգնված հյուրերի, ինչպես նաև նեկտարների և հյուր պարունակող ըմպելիքների պատրաստման համար օգտագործվող խմելու ջուրը պետք է համապատասխանի Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարի կողմից 2002 թվականի դեկտեմբերի 25-ի N 876 հրամանով հաստատված «Խմելու ջուր. Ջրամատակարարման կենտրոնացված համակարգերի ջրի որակին ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ. Որակի հսկողություն» N 2-III-Ա2-1-2002 սանիտարական նորմերով և կանոններով սահմանված պահանջներին:

20. Հյուրերի և հյուրամթերքների համի կարգավորման համար թույլատրվում է օգտագործել 2 %-ից պակաս ջրի պարունակությամբ շաքար, սախարոզ, անջուր դեքստրոզ, գլյուկոզ՝ առանձին-առանձին կամ դրանց խառնուրդը:

21. Չի թույլատրվում ուղղակի մզման հյուրերի, խտացրած հյուրերի կամ խյուսերի, դիֆուզային հյուրերի պատրաստման ժամանակ օգտագործել շաքարի, սախարոզի, դեքստրոզի կամ գլյուկոզի լուծույթներ կամ օշարակներ: Չի թույլատրվում հյուրերում և հյուրամթերքներում լուծվող չոր նյութերի փոխարինման նպատակով օգտագործել շաքարի, սախարոզի, դեքստրոզի կամ գլյուկոզի լուծույթներ կամ օշարակներ:

22. Թույլատրվում է մրգերից ստացված շաքարները և մեղրն օգտագործել միայն մրգային նեկտարների և հյուր պարունակող ըմպելիքների պատրաստման ժամանակ:

23. Չի թույլատրվում միևնույն հյուրին միաժամանակ ավելացնել շաքար(ներ) և թթվեցնող նյութեր: Թույլատրվում է քաղցրությունը պակասեցնելու նպատակով հյուրերին ավելացնել կիտրոնի կամ լայմի հյուր՝ մինչև կիտրոնաթթվի 3 գ/դմ<sup>3</sup>-ից ոչ ավելի լուծույթին համարժեք թթվայնությունը:

24. Թույլատրվում է բանջարեղենային հյուրերին, այդ թվում՝ տոմատի հյուրին, բացառությամբ մանկական սննդի համար նախատեսված հյուրերի, ավելացնել կերակրի աղ, համեմունքներ, համեմունքների խտանյութեր, դրանց բնական լուծամզուքներ: Չի թույլատրվում ավելացնել կերակրի աղ և համեմունքներ, դրանց խտանյութերը և լուծամզուքները՝ լուծվող չոր նյութերի փոխարինման նպատակով:

25. Խտացրած հյուրերից և հյուրամթերքներից պատրաստվող հյուրերում և նեկտարներում բուրմունքի վերականգնման համար օգտագործվում են բուրավետիչ սննդային հավելում չհամարվող խտացրած բնական ցնդող բուրաստեղծ մրգային (բանջարեղենային) նյութեր, որոնք ստացվում են խտացրած հյուրի արտադրման ընթացքում՝ հեղուկ թորվածքի տեսքով, ինչպես նաև մրգերի և բանջարեղենի ֆիզիկական եղանակներով մշակմամբ՝ լուծամզուքների կամ թուրմերի տեսքով, խմելու ջրի, ածխաթթու գազի կամ սննդային էթիլ սպիրտի օգտագործմամբ, որոնք

վերջնական մթերքում հանդես են գալիս որպես լուծիչ և որպես բույրի բաղադրիչ չեն անջատվել սկզբնական մրգերից, բանջարեղենից կամ հյութերից:

26. Չի թույլատրվում թարմ մզված հյութերին ավելացնել խտացրած բնական ցնդող բուրավետիչ նյութեր:

27. Չի թույլատրվում ուղղակի մզման հյութերի, վերականգնված հյութերի և նեկտարների, ինչպես նաև խյուսերի, խտացրած հյութերի և խյուսերի պատրաստման ժամանակ օգտագործել բուրավետիչներ, այդ թվում՝ բնական, արհեստական և (կամ) բնականին նույնական:

28. Հյութ պարունակող ըմպելիքների պատրաստման ժամանակ թույլատրվում է օգտագործել խտացրած բնական բուրաստեղծ նյութեր և (կամ) բնական, արհեստական կամ բնականին նույնական բուրավետիչներ՝ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով արտադրողի կողմից հաստատված տեխնոլոգիական հրահանգին համապատասխան:

29. Չի թույլատրվում մանկական սննդի համար հյութերի և հյութամթերքների պատրաստման ժամանակ օգտագործել շաքարի փոխարինիչներ, բուրավետիչներ՝ բացառությամբ այն սննդային հավելումների, որոնք սույն տեխնիկական կանոնակարգի 8-րդ աղյուսակի համաձայն թույլատրված են օգտագործել մանկական սննդի համար հյութեր և ըմպելիքներ պատրաստելու դեպքում:

30. Վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված պտղամսով հյութերը և հյութամթերքները պետք է լինեն համասեռացված:

31. Որոշակի տեսակի հյութի և հյութամթերքի մեջ օգտագործվող սննդային հավելումների անվանումները և առավելագույն քանակությունը՝ ըստ նշանակման, պետք է տրված լինեն Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով հաստատված տվյալ տեսակի հյութի կամ հյութամթերքի տեխնոլոգիական հրահանգում և չպետք է գերազանցեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 8-րդ աղյուսակում ներկայացված թույլատրելի խտությունները:

**Աղյուսակ 8 - Հյութերում և հյութամթերքներում սննդային հավելումների անվանումները և դրանց թույլատրելի խտությունները**

| Սննդային հավելումի |   |                          | Թույլատրելի խտությունը, ոչ ավելի | Լրացումները |
|--------------------|---|--------------------------|----------------------------------|-------------|
| անվանումը          | INS (E) դասիչը՝ ըստ սննդային հավելումների կոդավորման միջազգային | տեխնոլոգիական նշանակումը |                                  |             |
|                    |   |                          |                                  |             |

|  |  |   |                                    |   |
|--|--|---|------------------------------------|---|
|  | (Եվրամիության<br>) թվային<br>համակարգերի |   |                                    |   |
| 1                                      | 2  | 3   | 4                                  | 5   |
| Մրգային հյութերում և հյութամթերքներում |  |   |                                    |   |
| Կիտրոնաթթու                            | 330                                      | թթվայնության<br>կարգավորիչ,<br>հակաօքսիդիչ,<br>կոմպլեքս<br>առաջացնող                                  | 3 գ/կգ                             |   |
|  |  |   | 5 գ/կգ                             | նեկտարների<br>համար                                     |
|  |  |   | ըստ տեխնոլո-<br>գիական<br>հրահանգի | հյութ<br>պարունակող<br>ըմպելիքների<br>համար             |
| Խնձորաթթու                             | 296                                      | թթվայնության<br>կարգավորիչ,<br>կոմպլեքս<br>առաջացնող  | ըստ<br>տեխնոլոգիակա<br>ն հրահանգի  | արքայախնձորի<br>հյութերի և<br>հյութամթերքնե<br>րի համար |
| Գինեթթու                               | 334                                      | թթվայնության<br>կարգավորիչ,<br>ակտիվարար,<br>հակաօքսիդիչ,<br>լցանյութ,<br>էմուլգատոր,<br>խոնավակլանիչ | 4 գ/կգ                             | խաղողի<br>հյութերի և<br>հյութամթերքնե<br>րի համար       |
|  |  |   | ըստ<br>տեխնոլոգիակա<br>ն հրահանգի  | խաղողի հյութ<br>պարունակող<br>ըմպելիքների<br>համար      |
| Նատրիումի<br>տարտրատ<br>1- տեղակալված  | 335 i                                    | պահածոյացնո<br>ղ նյութ,<br>կայունացնող,<br>խտարար,<br>կոմպլեքս<br>առաջացնող                           | ըստ<br>տեխնոլոգիակա<br>ն հրահանգի  |   |
| Նատրիումի<br>տարտրատ<br>2- տեղակալված  | 335 ii                                   |   |                                    |   |
| Կալիումի<br>տարտրատ<br>1- տեղակալված   | 336 i                                    |   |                                    |   |
| Կալիումի<br>տարտրատ                    | 336 ii                                   |   |                                    |   |

|                                  |     |                                    |                                    |   |
|----------------------------------|-----|------------------------------------|------------------------------------|---|
| 2- տեղակալված                    |     |                                    |                                    |   |
| Կալիում-<br>նատրիումի<br>տարտրատ | 337 |                                    |                                    |   |
| Ասկորբինաթթու,<br>L-             | 300 | հակաօքսիդիչ,<br>գույնը<br>պահպանող | ըստ<br>տեխնոլոգիական<br>ն հրահանգի |   |
|                                  |     |                                    | 0,25 գ/կգ                          | մանկական<br>սննդի համար<br>նախատեսված<br>հյուսերի և<br>ըմպելիքների<br>համար |
| Նատրիումի<br>ասկորբատ            | 301 | հակաօքսիդիչ,<br>գույնը<br>պահպանող | ըստ<br>տեխնոլոգիական<br>ն հրահանգի |   |
|                                  |     |                                    | 0,25 գ/կգ                          | մանկական<br>սննդի համար<br>նախատեսված<br>հյուսերի և<br>ըմպելիքների<br>համար |
| Կալցիումի<br>ասկորբատ            | 302 | հակաօքսիդիչ                        | ըստ<br>տեխնոլոգիական<br>ն հրահանգի |   |
|                                  |     |                                    | 0,25 գ/կգ                          | մանկական<br>սննդի համար<br>նախատեսված<br>հյուսերի և<br>ըմպելիքների<br>համար |
| Կալիումի<br>ասկորբատ             | 303 | հակաօքսիդիչ                        | ըստ<br>տեխնոլոգիական<br>ն հրահանգի |   |
|                                  |     |                                    | 0,25 գ/կգ                          | մանկական  |

|  |     |  |                            |  |
|--|-----|--|----------------------------|--|
|  |     |  |                            | աննդի համար նախատեսված հյուրերի և ըմպելիքների համար  |
| Ածխածնի երկօքսիդ                                       | 290 | ակտիվարար, ածխածնացնող, հազեցման գազ   | ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի |  |
| Պեկտիններ  | 440 | էմուլգատոր, կայունացնող, խտարար        | ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի | միայն չպարզեցված հյուրերի համար  |
| Կալիումի ացետուլֆամ                                    | 950 | համի և բույրի ուժեղացուցիչ, քաղցրացնող | 0,35 գ/կգ                  | նեկտարների և խյուսերի համար հյուր պարունակող ըմպելիքների համար` ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի |
| Ասպատրամ   | 951 |  | 0,6 գ/կգ                   |  |
| Սախարին (նատրիումական, կալցիումական, կալիումական աղեր) | 954 |  | 0,08 գ/կգ                  |  |
| Սուկրալոզա (Եռքլորգալակ-տոսախարոզ)                     | 955 | քաղցրացնող                             | 0,3 գ/կգ                   | նեկտարների և խյուսերի համար հյուր պարունակող ըմպելիքների համար` ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի |

**VI. ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՄԱԿՆՇՄԱՆԸ ԵՎ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ**

32. Հյուրերի և հյուրամթերքների մակնշման բովանդակությունը պետք է համապատասխանի «Մանրամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով և սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին:

33. Հայաստանի Հանրապետությունում իրացվող հյուրերի և հյուրամթերքների

փաթեթվածքի կամ սպառողական տարայի վրա անմիջապես կամ դրան փակցված պիտակի վրա տրված մականշվածքը պետք է պարունակի՝

1) հյութի և հյութամթերքի անվանումը, որը պետք է արտացոլի տվյալ մթերքի տեսակը և դրա պատրաստման համար օգտագործված մրգի կամ բանջարեղենի անվանումը կամ դրանից ածանցված անվանումը, որոնք թույլատրվում է օգտագործել, եթե տվյալ մթերքը ամբողջությամբ համապատասխանում է սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված հյութերի և հյութանյութերի տեսակների անվանմանը (օրինակ՝ **«Խնձորի հյութ»** կամ **«Հյութ խնձորի»**)՝ հաշվի առնելով հետևյալ պայմանները՝

ա. երկու և ավելի մրգերից և (կամ) բանջարեղենից պատրաստված հյութի և հյութամթերքի անվանումը պետք է ընդգրկի դրա բաղադրության մեջ մտնող մրգի և բանջարեղենի անվանումները՝ մթերքում դրանց պարունակության նվազման կարգով,

բ. երեք և ավելի մրգերից և (կամ) բանջարեղենից պատրաստված հյութի անվանումը թույլատրվում է նշել հետևյալ ձևով. **«Խառը մրգահյութ»**, **«Մրգաբանջարեղենային հյութ»** կամ **«Մրգաբանջարեղենային նեկտար»** կամ **«Նեկտար բանջարեղենից և (կամ) մրգերից»** կամ համանման ձևերով՝ օգտագործելով մրգի կամ բանջարեղենի խմբի պայմանական անվանումը, օրինակ՝ **«Արևադարձային մրգերի հյութ»**, **«Ցիտրուսային մրգերի հյութ»**,

գ. խտացրած հյութի անվանման մեջ լրացուցիչ պետք է նշված լինի **«խտացրած»** բառը,

դ. ուղղակի մզմամբ ստացված հյութերի համար անվանմանը մոտիկ թույլատրվում է նշել **«ուղղակի մզման»** բառերը, իսկ խտացրած հյութից կամ խյուսից պատրաստված հյութի համար՝ **«վերականգնված»** կամ **«պատրաստված է խտացված հյութից (հյութերից) կամ հյութից (հյութերից) և խյուսից»** բառերը: Նշված մակագրությունների տառաչափերը պետք է լինեն հյութի կամ հյութամթերքի անվանման տառաչափերի կեսից ոչ պակաս,

ե. եթե հյութի, խյուսի և խտացրած հյութի, դիֆուզային հյութի և չոր հյութի պատրաստման ժամանակ օգտագործվել են սույն տեխնիկական կանոնակարգի 21-րդ կետում նշված շաքար (շաքարներ), իսկ նեկտարների և հյութ պարունակող ըմպելիքների պատրաստման ժամանակ՝ շաքարի (շաքարների) լուծույթներ կամ օշարակներ, ապա անվանումը պետք է ներառի նաև **«շաքարի (շաքարների) ավելացմամբ»** կամ **«շաքարով (շաքարներով)»** կամ **«քաղցրացված»** բառերը,

զ. եթե նեկտարների կամ հյութ պարունակող ըմպելիքների պատրաստման ժամանակ օգտագործվել են քաղցրացնող սննդային հավելումներ (մեղր), ապա անվանումը պետք է ներառի **«քաղցրացնող նյութերով»** կամ **«մեղրով»** բառերը:

Նեկտարների և հյութ պարունակող ըմպելիքների պիտակի վրա անվանման մոտ, հստակ ձևով, անվանման տառաչափի կեսից ոչ պակաս տառաչափով պետք է նշված լինի դրա պատրաստման համար օգտագործված հյութի և (կամ) խյուսի ծավալային մասը,

է. մանկական սննդի համար նախատեսված հյութի և նեկտարի անվանումը պետք է ներառի **«մանկական սննդի համար»** կամ **«մանկական»** բառերը՝ նշելով երեխաների տարիքային խումբը, որը նշվում է՝ հաշվի առնելով հյութի կամ նեկտարի որոշակի տեսակը և երեխայի տարիքը՝ ստորև նշված պահանջներին համապատասխան՝

երեք ամսականից մեծ երեխաներին՝ խնձորի և տանձի պարզեցված հյութ, չորս ամսականից մեծ երեխաներին՝ խնձորի և տանձի պտղամսով հյութ, սալորի, դեղձի, ծիրանի, դդմի, գազարի հյութեր (պարզեցված և պտղամսով), սև սալորի հիմքով ըմպելիք,

հինգ ամսականից մեծ երեխաներին՝ միաբաղադրիչ և բազմաբաղադրիչ հյութեր և նեկտարներ՝ սև և կարմիր հաղարջի, ազնվամորու, կեռասի, սերկևիլի, բալի, հապալասի, լոռամրգի (մինչև 20 % և այլն),

վեց ամսականից մեծ երեխաներին՝ միաբաղադրիչ և բազմաբաղադրիչ հյութեր և նեկտարներ՝ ցիտրուսային մրգերի (մանդարին, նարինջ, թուրինջ), սեխի, արևադարձային մրգերի (արքայախնձոր, բանան, մանգո), ելակի, մորու, տոմատի և այլ մրգերի և բանջարեղենի, որոնք համարվում են ուժեղ ալերգեններ, խաղողի (խառը հյութերի կազմում) և այլն,

յոթ ամսականից մեծ երեխաներին՝ պապայայի, կիվիի, գուավայի միաբաղադրիչ և բազմաբաղադրիչ հյութեր և նեկտարներ, ինն ամսականից մեծ երեխաներին՝ խաղողի պարզեցված հյութ.

2) արտադրող կազմակերպության ու սպառողների բողոքների ընդունման համար արտադրողի կողմից լիազորված՝ Հայաստանի Հանրապետությունում գտնվող կազմակերպության (վերջինիս առկայության դեպքում) անվանումը և գտնվելու վայրը.

3) արտադրողի ապրանքային նշանը (առկայության դեպքում).

4) մթերքի գտաքաշը կամ ծավալը.

5) մթերքի բաղադրությունը, որը նշում են դրա բաղադրիչների անվանացանկով՝ **«Բաղադրությունը»** վերնագրով՝ հաշվի առնելով հետևյալ պահանջները՝

ա. **հյութերի համար**՝ հյութի անվանումը, բաղադրիչները և (կամ) սննդային հավելումները՝ դրանց օգտագործման դեպքում: Օրինակ՝ **«Բաղադրությունը՝ տոմատի հյութ, աղ»**, **«Բաղադրությունը՝ խնձորի հյութ, շաքար»**: Եթե որոշակի հյութի պատրաստման ժամանակ բաղադրիչներ և (կամ) սննդային հավելումներ չեն օգտագործվել, ապա **«Բաղադրություն»** տարրն սպառողական տարայի վրա կարելի է

չնշել,

բ. պտղամսով հյութերի համար **«Պտղամսով»** մակագրությունը նշվում է, եթե դրա զանգվածային մասը 8 %-ից ավելի է,

գ. **նեկտարների, հյութ պարունակող ըմպելիքների համար`** հյութի և (կամ) խյուսի (խյուսերի) անվանումը (անվանումները), օգտագործված բաղադրիչների և (կամ) սննդային հավելումների ցանկը, այդ թվում` ջուրը, որը նշվում է ցանկի վերջում,

դ. խտացված հյութերից պատրաստված վերականգնված հյութի, նեկտարի, հյութ պարունակող ըմպելիքի բուրմունքի վերականգնման համար օգտագործված խտացված բնական բուրաստեղծ նյութերը և ջուրը բաղադրությունում չեն նշվում,

ե. եթե ասկորբինաթթուն (C վիտամին) օգտագործվել է որպես հակաօքսիդիչ, ապա դրա պարունակության մասին տեղեկատվությունը չի նշվում,

զ. եթե հյութը կամ հյութամթերքը պատրաստվել է կենսաբանորեն ակտիվ սննդային հավելումի (ԿԱՍՀ) օգտագործմամբ, ապա պիտակի վրա պետք է նշել **«Կենսաբանորեն ակտիվ սննդային հավելումով»** կամ **«Հարստացված է»** բառերը` նշելով ԿԱՍՀ-ը և այն պարունակող նյութը,

է. չի թույլատրվում սպառողական տարայի վրա նշել տվյալ մթերքի պատրաստման համար չօգտագործված մրգի կամ բանջարեղենի նկարներ` սպառողին թյուրիմացության մեջ գցող գործոնը կանխարգելելու նպատակով,

ը. ածխածնի երկօքսիդ պարունակող մթերքի համար անվանումը պետք է պարունակի նաև **«Գազավորված է»** բառը,

թ. եթե հյութի կամ հյութամթերքի պատրաստման ժամանակ օգտագործվել են կերակրի աղ, համեմունքներ և (կամ) խտանյութեր, ապա թույլատրվում է նշել **«Կերակրի աղով»**, ինչպես նաև **«Համեմունքով»** բառերը կամ համեմունքի ընդունված անվանումը,

ժ. պատրաստի մթերքի բաղադրության մեջ մտնող համային նյութերը, բաղադրիչները և այլ հավելումները նշում են ընդհանուր ցանկում.

6) սննդային հավելումների ցանկը (դրանց օգտագործման դեպքում).

7) հյութի կամ հյութամթերքի ծագման երկիրը.

8) պահման պայմանները.

9) պատրաստման տարեթիվը, ամիսը, օրը.

10) պիտանիության ժամկետը.

11) օգտագործման եղանակը` նշում են այն դեպքում, եթե խտացված հյութը կամ խյուսը պետք է իրացնել մանրածախ առևտրի ցանցում, այդ դեպքում պետք է նշված լինի տվյալ ծավալի վերականգնման համար անհրաժեշտ ջրի ծավալը` սույն տեխնիկական կանոնակարգի 7-րդ աղյուսակով սահմանված լուծվող չոր նյութերի բավարար քանակն ստանալու համար.

12) սննդային արժեքը՝ մանկական սննդի համար նախատեսված հյութերի և նեկտարների.

13) խմբաքանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանը՝ ըստ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2006 թվականի սեպտեմբերի 28-ի «Մննդամթերքի տվյալ խմբաքանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանի և մականշվածքի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 1392-Ն որոշման:

**34.** Հայաստանի Հանրապետություն ներմուծվող հյութերի և հյութամթերքների հայերեն մակնշումն իրականացվում է ըստ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2006 թվականի դեկտեմբերի 21-ի «Հայաստանի Հանրապետություն ներմուծվող սննդամթերքի ու սննդային հավելումների վերաբերյալ հայերեն տեղեկատվության մակնշման ձևերին և բովանդակությանը ներկայացվող պահանջները հաստատելու մասին» N 1838-Ն որոշման:

**35.** Վերջնական սպառման համար չնախատեսված հյութի կամ հյութամթերքի մասին տեղեկատվական տվյալները կարելի է գետեղել փոխադրական տարայի վրա՝ բացառությամբ գլանատակառների, որոնց դեպքում դրանք պետք է տրված լինեն ապրանքաուղեկից փաստաթղթում, որը պետք է ներառի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 36-րդ կետում նշված տվյալները:

**36.** Փոխադրական տարայի մակնշումը պետք է ներառի՝

- 1) մթերքի անվանումը.
- 2) խմբաքանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանը.
- 3) պատրաստման թվականը.
- 4) համաքաշը.
- 5) փոխադրական տարայում հյութով կամ հյութամթերքով սպառողական տարաների թիվը.
- 6) արտադրող կազմակերպության անվանումը (ֆիրմային անվանումը), գտնվելու վայրը.
- 7) պահման պայմանները և ժամկետը:

**37.** Իրացման համար նախատեսված հյութերը և հյութամթերքները պետք է շաղկված կամ կշռածրարված լինեն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2005 թվականի մայիսի 25-ի «Մննդամթերքի հետ շփվող պոլիմերային և այդ հիմքով պլաստմասսայե արտադրանքների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 679-Ն որոշմամբ հաստատված տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող պոլիմերային նյութերից կամ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2006 թվականի նոյեմբերի 16-ի «Խեցեգործական ամանեղենի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգը

հաստատելու մասին» N 1750-Ն որոշմամբ հաստատված տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող խեցեգործական նյութերից պատրաստված տարաներում կամ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007 թվականի հոկտեմբերի 25-ի «Մանրամթերքի հետ շփվող նյութերին և դրանց հայերեն տեղեկատվության մակնշման ձևերին և բովանդակությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 1282-Ն որոշմամբ հաստատված տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող նյութերից պատրաստված և հյութերի և հյութամթերքների փոխադրման ու պահման պայմանների պահպանման դեպքում դրանց պիտանիության ժամկետի ընթացքում անվտանգության պահանջների պահպանումն ապահովող տարայի և (կամ) փաթեթվածքի մեջ:

**38.** Վաղ տարիքի երեխաների (մինչև 3 տարեկան) համար նախատեսված հյութերը պետք է փաթեթավորել հերմետիկ փակված տարաներում՝ 0,35 դմ<sup>3</sup>-ից ոչ ավելի ծավալով:

**39.** Կշռածրարված (շշալցված) հյութերի և հյութամթերքների գտաքաշերի բացասական շեղումները չպետք է գերազանցեն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2005 թվականի նոյեմբերի 3-ի «Կշռածրարման, վաճառքի, ներմուծման ժամանակ ցանկացած տիպի փաթեթվածքներում չափածրարված ապրանքների քանակին ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 1928-Ն որոշմամբ հաստատված թույլատրելի շեղումները:

**40.** Հյութերը և հյութամթերքները պետք է փոխադրել արտադրողի կողմից սահմանված փոխադրման պայմաններն ապահովող տրանսպորտային միջոցներով, փակ թափքերով տրանսպորտի բոլոր տեսակներով՝ տրանսպորտի տվյալ տեսակով բեռների փոխադրման կանոններին համապատասխան:

## VII. ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԻՍԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

**41.** Արտադրողը պետք է ապահովի հյութերի և հյութամթերքների իսկությունը՝ կանխելու համար կեղծված հյութերի և հյութամթերքների արտադրությունն ու դրանց շրջանառությունը շուկայում:

**42.** Հյութերի և հյութամթերքների իսկությունն ապահովվում է տվյալ խմբաքանակի հետևելիության (հետագծելիության) հնարավորության վերաբերյալ տվյալներով, Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով հաստատված որոշակի տեսակի հյութի և հյութամթերքի տեխնոլոգիական հրահանգում ներկայացված ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների ու զգայորոշման բնութագրերի, ինչպես նաև սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված

պահանջների համապատասխանությամբ:

43. Հյուրերի և հյուրամթերքների հետևելիությունը (հետագծելիությունը) պետք է ապահովի տվյալ խմբաքանակի հյուրերի և հյուրամթերքների և դրանց բաղադրիչների բոլոր փուլերում՝ նախնական արտադրությունից մինչև սպառումը, հյուրերի և հյուրամթերքների տեխնոլոգիական սարքավորումների ու միջոցների փաստաթղթային նույնականացմամբ:

44. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխան հյուրերի և հյուրամթերքների անվտանգությունն ու որոշակի տեսակի հյուրի և հյուրամթերքի զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների պատշաճ որակն ապահովելու նպատակով հյուրեր և հյուրամթերքներ արտադրողը «Մանրամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի և Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007 թվականի մայիսի 3-ի «Վտանգի աղբյուրի վերլուծության և կրիտիկական կետերի հսկման համակարգի ներդրման ժամանակացույցը՝ ըստ արտադրության ոլորտների սահմանելու մասին» N 531-Ն որոշման հիման վրա պետք է ներդնի վտանգի աղբյուրի վերլուծության և կրիտիկական կետերի հսկման (ՎԱՎԿԿՀ) համակարգը:

### **VIII. ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՅՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

45. Հյուրերը և հյուրամթերքները պետք է արտադրվեն արտադրողի կողմից մշակված տեխնոլոգիական հրահանգներին համապատասխան: Հյուրերի և հյուրամթերքների արտադրման ժամանակ տեխնոլոգիական նպատակներով թույլատրվում է օգտագործել 13-րդ աղյուսակում ներկայացված տեխնոլոգիական միջոցները:

#### **Աղյուսակ 13**

| Տեխնոլոգիական նպատակը | Տեխնոլոգիական միջոցի անվանումը | Լրացումները   |
|-----------------------|--------------------------------|---|
| 1                     | 2                              | 3   |
| Հակափրփրացում         | պոլիդիմեթիլսիլօքսան            | վերջնական մթերքում 10 մգ/դմ <sup>3</sup> -ից ոչ ավելի մնացորդային |

|  |  | քանակությամբ  |
|--|--|---|
| Պարզեցում,<br>հակաօքսիդացում<br>և զտում,<br>ֆլուկուլացում<br>(պարզեցում) | կլանող կավեր<br>(սպիտակեցնող<br>հավելանյութեր, բնական<br>կամ ակտիվացված հողեր) |   |
|  | կլանող խեժեր   |   |
|  | ակտիվացված ածուխ<br>(միայն բուսական)   |   |
|  | բենտոնիտ   |   |
|  | կալցիումի հիդրօքսիդ  | միայն խաղողի<br>հյութի<br>արտադրությունում  |
|  | կալիումի տարտրատ   |   |
|  | կալցիումի կարբոնատ<br>(նստեցված)   |   |
|  | ծծմբի դիօքսիդ  | միայն խաղողի<br>հյութի<br>արտադրությունում,<br>վերջնական<br>մթերքում<br>10 մգ/դմ <sup>3</sup> -ից ոչ<br>ավելի<br>մնացորդային<br>քանակությամբ՝<br>վերահաշվարկված<br>ըստ SO <sub>2</sub> -ի |
|  | թաղանթանյութ   |   |
|  | խիտոզան  |   |
|  | կոլոիդային սիլիկահող   |   |
| դիատոմիտ   |  |   |
| ժելատին (կաշվի<br>կոլագենի)  |  |   |
| Պարզեցում,<br>հակաօքսիդացում<br>և զտում,<br>ֆլուկուլացում<br>(պարզեցում) | իոնափոխանակիչ խեժեր<br>(անիոնափոխանակիչ և<br>կատիոնափոխանակիչ)                 |   |
|  | կաուլին  |   |
|  | պեռլիտ   |   |

|                              |   |  |
|------------------------------|---|--|
|                              | պոլիվինիլպոլիպիրոլիդոն  |  |
|                              | տանին   |  |
|                              | բրնձի թեփուկներ (կեղև)  |  |
|                              | սիլիկատ   |  |
| Էնզիմացում<br>(ֆերմենտացում) | պեկտինազներ (պեկտինի ճեղքման համար), պրոտեինազներ (պրոտեինի ճեղքման համար), ամինազներ (օսլայի ճեղքման համար), ցելյուլոզներ (սահմանափակ քանակությամբ՝ բջջաթաղանթի քայքայմանը նպաստելու նպատակով) | Թույլատրվում է օգտագործել, եթե դա չի հանգեցնի հումքի լրիվ ջրիկացմանը և էապես չի ազդի մշակվող մրգի կամ բանջարեղենի թաղանթային բաղադրության վրա: |
| Փաթեթավորում<br>(գազեր)      | ազոտ  | կարճ ժամանակով պահածոյացման համար  |

46. Հյութերի և հյութամթերքների արտադրական տարածքներին, արտադրական և օժանդակ սենքերին ներկայացվող սանիտարահիգիենիկ պահանջները, ինչպես նաև արտադրական սենքերի և սարքավորանքի լվացման և ախտահանման գործընթացները պետք է համապատասխանեն «Մանրամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված պահանջներին և Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության նորմատիվ իրավական ակտով սահմանված հիգիենիկ նորմերին:

**IX. ՎՏԱՆԳԱՎՈՐ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՄԱՍԻՆ  
ԾԱՆՈՒՑՈՒՄԸ, ՀԵՏԿԱՆՉՈՒՄԸ, ՕԳՏԱՀԱՆՈՒՄԸ ԵՎ ՈՉՆՉԱՑՈՒՄԸ**

47. Հայաստանի Հանրապետության սպառողական շուկայում հայտնաբերված՝ «Մանրամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով և սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված անվտանգության պահանջներին չհամապատասխանող, մարդու առողջության համար վտանգավոր հյութերի և հյութամթերքների մասին ծանուցումն արտադրողը պետք է իրականացնի Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2008 թվականի դեկտեմբերի 18-ի

«Հայաստանի Հանրապետության սպառողական շուկայում հայտնաբերված մարդու առողջության համար վտանգավոր սննդամթերքի, սննդային հավելումների և սննդի հետ շփվող նյութերի մասին ծանուցման կարգը հաստատելու մասին» N 1515-Ն, իսկ դրանց հետևանքում շուկայից, օգտահանումը կամ ոչնչացումը` Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007 թվականի հուլիսի 12-ի «Վտանգավոր սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ շփվող վտանգավոր նյութերի և վտանգավոր սննդային հավելումների օգտահանման ու ոչնչացման կարգը սահմանելու մասին» N 824-Ն որոշումներին համապատասխան:

## **Ճ. ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՆՈՒՅՆԱԿԱՆԱՑՈՒՄԸ**

**48.** Հյութերի և հյութամթերքների նույնականացումն իրականացվում է դրանց պատրաստման, վերամշակման, պահման, փոխադրման և իրացման փուլերում:

**49.** Նույնականացման համար կիրառում են հետևյալ եղանակները`

1) փաստաթղթային փորձաքննություն.

2) հյութերի և հյութամթերքների փորձարկում.

3) փաստաթղթային փորձաքննություն ու հյութերի և հյութամթերքների փորձարկում:

**50.** Փաստաթղթային փորձաքննությամբ նույնականացումն իրականացնելու դեպքում պետք է ստուգվեն հյութերի և հյութամթերքների փաթեթվածքի կամ սպառողական և փոխադրական տարաների վրա անմիջապես կամ դրանց պիտակների վրա նշված մականշվածքի բովանդակության համապատասխանությունն ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում ներկայացված տեղեկատվությանն ու որոշակի տեսակի հյութի և հյութամթերքի համար սույն տեխնիկական կանոնակարգի VI բաժնով նախատեսված մականշման պահանջներին:

**51.** Հյութերի և հյութամթերքների փորձարկմամբ նույնականացումը պետք է կատարվի ըստ զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների, որոնք պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին և նախատեսված լինեն Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով հաստատված որոշակի տեսակի հյութի և հյութամթերքի տեխնոլոգիական հրահանգում:

**52.** Հյութերի և հյութամթերքների կեղծման վերաբերյալ հիմքերի առկայության դեպքում պետք է իրականացնել փաստաթղթային փորձաքննություն և փորձարկումներ` որոշակի տեսակի հյութի և հյութամթերքի համար սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասի, ինչպես նաև որոշակի տեսակի հյութի և հյութամթերքի տեխնոլոգիական

հրահանգով սահմանված զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական պահանջներին համապատասխան:

**53.** Հյուրերի և հյուրամթերքների նույնականացման արդյունքները պետք է ձևակերպվեն արձանագրությամբ, որը, կախված նույնականացման եղանակից, կարող է բովանդակել՝

1) հյուրերի և հյուրամթերքների անվանումները.

2) արտադրողի (մատակարարի) մասին տեղեկատվությունը.

3) պատրաստման թվականը և պիտանիության ժամկետը.

4) հյուրերի և հյուրամթերքների փորձարկման արդյունքները (դրանց իրականացման դեպքում), այդ թվում՝ զգայորոշման ցուցանիշները.

5) փաթեթավորման մասին տեղեկատվությունը, այդ թվում՝ սպառողական տարայի ծավալը (զանգվածը) և փոխադրական տարայում սպառողական տարաների թիվը.

6) հյուրերի և հյուրամթերքների ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթի կամ տեխնոլոգիական հրահանգի, կամ մատակարարման պայմանագրի նշագիրը (անվանումը).

7) խմբաքանակի համարը և չափը.

8) նույնականացման արդյունքների հիման վրա կազմված եզրակացությունը:

## **XI. ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՎԱՍՏՄԱՆ ԸՆԹԱՑԱԿԱՐԳԵՐԸ**

**54.** Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին հյուրերի և հյուրամթերքների համապատասխանությունը հավաստելու համար արտադրողը, մատակարարը կամ նրա լիազոր ներկայացուցիչը պետք է ունենա Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի օգոստոսի 12-ի «Արտադրանքի կամ ծառայությունների համապատասխանության պարտադիր հավաստման համար կիրառվող սխեմաները և դրանց նույնականացման նշագրերը սահմանելու մասին» N 1170-Ն որոշմամբ սահմանված **2h, 3h, 4h** հայտարարագրման սխեմաներից որևէ մեկով հավաստված համապատասխանության հայտարարագիր կամ **2u, 3u, 4u, 5u** կամ **6u** սերտիֆիկացման սխեմաներից որևէ մեկով հավաստված համապատասխանության սերտիֆիկատ:

**55.** Արտադրողը, մատակարարը կամ նրա լիազոր ներկայացուցիչը հյուրերի և հյուրամթերքների սպառողական և փոխադրական տարաների վրա կամ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում կարող է նշել համապատասխանության նշանը՝ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի սեպտեմբերի 9-ի «Համապատասխանության նշանի պատկերը, դրան ներկայացվող

տեխնիկական պահանջները և կիրառման կարգը հաստատելու մասին» N 1281-Ն որոշմամբ հաստատված կարգով:

**56.** Սերտիֆիկացման մարմինը փորձարկումներ կատարելու նպատակով նմուշառումն իրականացնում է արտադրողի, մատակարարի կամ նրա լիազոր ներկայացուցչի մասնակցությամբ, տվյալ խմբաքանակը բնորոշող նվազագույն բավարար քանակով՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջների կատարումն ապահովող Հայաստանի Հանրապետության էկոնոմիկայի նախարարության կողմից հրատարակված միջազգային ստանդարտներին ներդաշնակ ազգային ստանդարտների ցանկով նախատեսված ստանդարտներին համապատասխան:

**57.** Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիան փորձարկումները պետք է կատարի սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջների կատարումն ապահովող Հայաստանի Հանրապետության էկոնոմիկայի նախարարության կողմից հրատարակված միջազգային ստանդարտներին ներդաշնակ ազգային ստանդարտների ցանկով նախատեսված ստանդարտներով սահմանված փորձարկման մեթոդներով: Ռադիոնուկլիդների որոշումը պետք է կատարվի Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության նորմատիվ գերատեսչական ակտով սահմանված մեթոդներով:

**58.** Հյուրերի և հյուրամթերքների նույնականացման գործընթացն իրականացվում է սույն տեխնիկական կանոնակարգի 50-րդ կետով սահմանված ընթացակարգով:

**59.** Սերտիֆիկացման մարմինը հայտատուին համապատասխանության սերտիֆիկատ հանձնելու ժամանակ նրա հետ կնքում է համապատասխանության սերտիֆիկատի օգտագործման մասին պայմանագիր, եթե սերտիֆիկացման գործողությունները կատարվել են **2ս-5ս** սխեմաներից որևէ մեկով:

**60.** Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը պետք է ընտրվի ըստ իրականացված համապատասխանության հավաստման սխեմայի՝

1) **2հ** կամ **2ս** սխեմայի դեպքում՝ 12 ամիս.

2) **4հ** կամ **6ս** սխեմայի դեպքում՝ ըստ հյուրի կամ հյուրամթերքի պիտանիության ժամկետի, բայց 3 տարվանից ոչ ավելի.

3) **3ս** սխեմայի դեպքում՝ 24 ամիս.

4) **3հ, 4ս** կամ **5ս** սխեմայի դեպքում՝ 36 ամիս:

**61.** Սերտիֆիկացված հյուրերի և հյուրամթերքների համապատասխանության հսկողությունն իրականացվում է համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետի ընթացքում, առնվազն տարեկան մեկ անգամ՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգի 59-րդ կետում նշված պայմանագրի հիման վրա:

**62.** Սերտիֆիկացման մարմինն իրավունք ունի համապատասխանության

հսկողության արդյունքների հիման վրա «Համապատասխանության գնահատման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքին համապատասխան պահպանելու իր կողմից տրված համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը կամ այն կասեցնելու կամ դադարեցնելու: Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության կասեցման և դադարեցման պայմանները սահմանված են Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի օգոստոսի 12-ի N 1170-Ն որոշմամբ:

**63.** Համապատասխանության սերտիֆիկատի կամ համապատասխանության հայտարարագրի գործողության կասեցման կամ դադարեցման դեպքում սերտիֆիկացման մարմինը դրա մասին տեղեկացնում է համապատասխանության սերտիֆիկատը տնօրինողին և գրավոր ծանուցում ստուգումներ իրականացնող իրավասու մարմիններին:

## **XII. ՉԱՓՈՒՄՆԵՐԻ ՄԻԱՄՆԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄԸ**

**64.** Հյուրերի և հյուրամթերքների ցուցանիշների չափումների միասնականության ապահովումը պետք է իրականացվի «Չափումների միասնականության ապահովման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված կարգով:

## **XIII. ՊԵՏԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՄԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ**

**65.** Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին հյուրերի և հյուրամթերքների համապատասխանության նկատմամբ պետական վերահսկողությունը պետք է իրականացվի «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված կարգով:

**Հայաստանի Հանրապետության  
կառավարության աշխատակազմի  
ղեկավար**

**Դ. Սարգսյան**

**XIV. 1 °EUA1 21 2U1 2UaU21 20¶ai e2D02U1 21 ä2D2UæU°DA 1 21 20a00U 2ä2Dai a0  
ei 2U, 20i U°DA 02U1 A**

| ei 3 Y13 ni Ç<br>YB3 · ÇnÁ<br>(µ3 ÅÇYÁ, 1 »i Á) | UÚa0B3 eU3 Y · ÷ aNÓ3 ni U3 Y Ú»Áa1 Y»ñ e3 NÚ3 YáO ei 3 Y13 ni Ç 3 Y13 Yá0ÚÁ  |
|---|---|
| 1   | 2   |
| Ðei Æeú 2173                                    | Øñ. 3 UÇY · µ3 YÇ3 ñ»O»Y3 UÇY ÚÁ»ñY»ñ. Éa0Í í aO aáñ YÚa0Á»ñÇ añaBa0U.<br>´»I a0U3 a3 ÷ 3 I3 Y Ú»Áa1  |
| Ðei Æeú 4832                                    | éY13 ÚÁ»ñUÇ · 3 Y3 eY3 I »ñÇ Ú3 Yñç3 µ3 Yá0ÁÚa0Y°I áÉÇÓ´ »ñÇ N3 B1 3 ni U3 Y<br>ÑañÇ½aY3 I3 Y Ú»Áa1°¶I3 Óa0ÁY»ñÇ N3 B1 3 ni a0U   |
| Ðei Æeú 5519                                    | Øñ. »ñ, µ3 YÇ3 ñ»O»Y · 1ñ3 YóÇó ei 3 óí 3 I ÚÁ»ñY»ñ. éañµÇY3 ÁÁÍ Ç<br>á3 ná0Y3 I a0ÁU3 Y añaBa0U  |
| Ðei Æeú 5522                                    | Øñ. »ñ, µ3 YÇ3 ñ»O»Y · 1ñ3 YóÇó ei 3 óí 3 I ÚÁ»ñY»ñ. ÁY1N3 Yá0ñ I I ÚµÇ<br>»ñI úuèÇ1Ç á3 ná0Y3 I a0ÁU3 Y añaBa0U  |
| Ðei Æeú 5523                                    | Øñ. »ñÇó · µ3 YÇ3 ñ»O»YÇó ei 3 óí 3 I N»Oa0I ÚÁ»ñY»ñ. I I ÚµÇ »ñI úuèÇ1Ç<br>á3 ná0Y3 I a0ÁU3 Y añaBa0U ¶eáí añ3 I3 Y Ú»Áa1  |
| Ðei Æeú 6560                                    | SØñ. 3 UÇY · µ3 YÇ3 ñ»O»Y3 UÇY ÚÁ»ñY»ñ. ´»Y½aU3 I3 Y ÁÁÍ Ç<br>á3 ná0Y3 I a0ÁU3 Y (1,0 1U3 -a0U I3 U 1,0 I. -a0U 200 U. -Çó aá á3 I3 e<br>µ»Y½aU3 I3 Y ÁÁÍ Ç á3 ná0Y3 I a0ÁU3 Y 1 »áúa0U) añaBa0U. ØaÉ»I a0É3 UÇY<br>I É3 YU3 Y eá »I i ñ3 a3 ÷ 3 I3 Y Ú»Áa1!                |
| Ðei Æeú 6579                                    | éY13 ÚÁ»ñUÇ · 3 Y3 eY3 I »ñÇ Ú3 Yñç3 µ3 Yá0ÁÚa0Y° Salmonella µ3 I i »ñÇ3 UÇ<br>N3 UY3 µ»ñU3 Y NñÇ½aY3 I3 Y Ú»Áa1  |
| Ðei Æeú 6888-1                                  | éY13 ÚÁ»ñUÇ · 3 Y3 eY3 I »ñÇ Ú3 Yñç3 µ3 Yá0ÁÚa0Y. I a3. a0É3 1ñ3 I3 Y<br>ei 3 yÇÉ3 I aI »ñÇ (Staphylococcus aureus · 3 UÉ i »e3 I Y»ñ) N3 U i Y3 µ»ñU3 Y<br>ÑañÇ½aY3 I3 Y Ú»Áa1. Ø3 è 1. ´»Uñ1-á3 ni »ñÇ 3. 3 ñÇ UÇÇ3 í 3 UñÇ I Çñ3 eU3 Y<br>Ú»Áa1                          |
| Ðei Æeú 6888-2                                  | éY13 ÚÁ»ñUÇ · 3 Y3 eY3 I »ñÇ Ú3 Yñç3 µ3 Yá0ÁÚa0Y. I a3. a0É3 1ñ3 I3 Y<br>ei 3 yÇÉ3 I aI »ñÇ (Staphylococcus aureus · 3 UÉ i »e3 I Y»ñ) N3 U i Y3 µ»ñU3 Y<br>ÑañÇ½aY3 I3 Y Ú»Áa1. Ø3 è 2. Ó3. 3 ñY»ñÇ áÉ3 ½U3 UÇ yÇµñÇYá. »YÇ 3. 3 ñÇ<br>UÇÇ3 í 3 UñÇ I Çñ3 eU3 Y Ú»Áa1      |
| Ðei Æeú 6888-3                                  | éY13 ÚÁ»ñUÇ · 3 Y3 eY3 I »ñÇ Ú3 Yñç3 µ3 Yá0ÁÚa0Y. I a3. a0É3 1ñ3 I3 Y<br>ei 3 yÇÉ3 I aI »ñÇ (Staphylococcus aureus · 3 UÉ i »e3 I Y»ñ) N3 U i Y3 µ»ñU3 Y<br>ÑañÇ½aY3 I3 Y Ú»Áa1. Ø3 è 3. ÓaUñ ú3 Y3 I Y»ñÇ N3 U i Y3 µ»ñU3 Y · 3 é3 í »É<br>N3 í 3 Y3 I3 Y ÁÍ Ç ¶MPN» U»Áa1 |
| Ðei Æeú 7251                                    | éY13 ÚÁ»ñUÇ · 3 Y3 eY3 I »ñÇ Ú3 Yñç3 µ3 Yá0ÁÚa0Y. Escherichid coli<br>N3 U i Y3 µ»ñU3 Y · N3 B1 3 ni U3 Y NñÇ½aY3 I3 Y Ú»Áa1. 2é3 í »É xB. ñÇi<br>ú3 Y3 I3 I3 Y Ú»Áa1   |
| Ðei Æeú 7466                                    | Øñ. 3 UÇY · µ3 YÇ3 ñ»O»Y3 UÇY ÚÁ»ñY»ñ. 5-NÇ1 ñuèÇU»ÁÇÉYá0ñYá0ñÁÉÇ ¶5-<br>HMF» á3 ná0Y3 I a0ÁU3 Y añaBa0U  |
| Ðei Æeú 9174                                    | æñÇ añ3 I°0ñáUÇ añaBa0U°2i aU3 3 µeáñµU3 Y eá »I i ñ3 a3 ÷ 3 I3 Y Ú»Áa1 Y»ñ   |
| Ðei °U 1132                                     | Øñ. 3 UÇY · µ3 YÇ3 ñ»O»Y3 UÇY NÚa0Á»ñ. pH-Ç añaBa0U   |
| Ðei °U 1134                                     | Øñ. 3 UÇY · µ3 YÇ3 ñ»O»Y3 UÇY NÚa0Á»ñ. 2i aU3 3 µeáñµU3 Y<br>eá »I i ñ3 a3 ÷ 3 I3 Y ¶22e» U»Áa1 aI Y3 i ñÇa0UÇ, I3 ÉÇa0UÇ, I3 ÉóÇa0UÇ ·<br>U3. Y»½Ça0UÇ á3 ná0Y3 I a0ÁU3 Y añaBa0U  |
| Ðei °U 1136                                     | Øñ. 3 UÇY · µ3 YÇ3 ñ»O»Y3 UÇY NÚa0Á»ñ. úaeYáñÇ á3 ná0Y3 I a0ÁU3 Y añaBa0U.<br>eá »I i ñ3 a3 ÷ 3 I3 Y Ú»Áa1  |
| Ðei °U 1139                                     | Øñ. 3 UÇY · µ3 YÇ3 ñ»O»Y3 UÇY NÚa0Á»ñ. D-Ç½aI Çi náY3 ÁÁÍ Ç á3 ná0Y3 I a0ÁU3 Y<br>y»ñU»Yi 3 i Çi añaBa0U. NADPH ¶B-YÇI aI ÇY3 UÇ1-3 1 »YÇY-1ÇYá0I É»a1Ç1-<br>Yáey3 i »eá »I i ñ3 a3 ÷ 3 I3 Y Ú»Áa1  |

| 1   | 2  |
|---|--|
| Đêi °Ü 1142                               | Øñ· ³ ÌÇÝ · μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑáóÁ»ñ. éáóÉý³ í Ý»ñÇ á³ náóÝ³ Í áóÁÜ³ Ý áñáBáóU   |
| Đêi °Ü 12133                              | Øñ· ³ ÌÇÝ · μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑáóÁ»ñ. øÉáñÇ¹Ý»ñÇ á³ náóÝ³ Í áóÁÜ³ Ý áñáBáóU. ááí »Ýó³ á³ ÷³ Í³ Ý í Çí ñÜ³ Ý Û»Áá¹  |
| Đêi °Ü 12147                              | Øñ· ³ ÌÇÝ · μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑáóÁ»ñ. í Çí ñí áó ÁÁí³ ÌÝáóÁÜ³ Ý áñáBáóU  |
| ¶úêi 6687.3                               | ÁÜá»ÉÇüÝ»ñ áá³ Éí áñáÉ³ ÌÇÝ · ³ ½³ í áñí³ Í · ÁÜá»ÉÇüÝ»ñ Ñ³ óÇ ÑáóUuÇó. ²Í É³ Í ÝÇ »ñí úúèÇ¹Ç áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹   |
| ¶úêi 8756.9                               | äi áóÖ-μ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ ÛB³ Í áóUÇó èi³ óí³ Í ÛÁ»ñù. äi Ö³ Ñ³ í³ ái Ö³ ÌÇÝ ÑáóÁ»ñáóU · ÉáóÍ³ Û½áóUÝ»ñáóU Ýèi³ í³ Í úç áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹                  |
| ¶úêi 8756.10                              | äi áóÖ-μ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ ÛB³ Í áóUÇó èi³ óí³ Í ÛÁ»ñù. äi Ö³ ÚèÇ á³ náóÝ³ Í áóÁÜ³ Ý áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹  |
| ¶úêi 8756.13                              | äi áóÖ-μ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ ÛB³ Í áóUÇó èi³ óí³ Í ÛÁ»ñù. Þ³ ú³ ñÝ»ñÇ áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹Ý»ñ  |
| ¶úêi 8756.22                              | äi áóÖ-μ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ ÛB³ Í áóUÇó èi³ óí³ Í ÛÁ»ñù. Í³ ñáí ÇÝÇ áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹  |
| ¶úêi 10444.1                              | ä³ Ñ³ Í áÝ»ñ. Ø³ Ýñ¿³ μ³ Ý³ Í³ Ý í »ñÉáóÍ áóÁÜ³ Ý Á³ Û³ Ý³ Í ÍÇñ³ éí áó é»³ Í í Çí Ý»ñÇ, Ý»ñí»ñÇ, ÇÝ¹ÇÍ³ í áñÝ»ñÇ · éÝáóóáó ÛÇÇ³ í³ Ìñ»ñÇ á³ í ñ³ èi áóU |
| ¶úêi 10444.2                              | éÝÝ¹³ ÛÁ»ñù. Staphylococcus aureus-Ç Ñ³ Ìi³ Ý³ μ»ñÜ³ Ý · ú³ Ý³ Í áóÁÜ³ Ý áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹Ý»ñ   |
| ¶úêi 10444.12                             | éÝÝ¹³ ÛÁ»ñù. Ē ÚáñÇáÝ»ñÇ · μáñμáé³ éÝÍ »ñÇ áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹  |
| ¶úêi 10444.14                             | ä³ Ñ³ Í áÝ»ñ° áñμáéÝ»ñÇ á³ náóÝ³ Í áóÁÜ³ Ý áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹ Áèi³ Đáí³ ñ¹Ç  |
| ¶úêi 10444.15                             | éÝÝ¹³ ÛÁ»ñù. Ø»½áÝÇÉ³ »ñáμ · ý³ Í áóÉi³ í Çí³ Ý³ »ñáμ Û³ Ýñ¿Ý»ñÇ áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹Ý»ñ   |
| ¶úêi 24556 (Æéú 6557-1:86, Æéú 6557-2:84) | äi áóÖ-μ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ ÛB³ Í áóUÇó èi³ óí³ Í ÛÁ»ñù. í Çí³ ÛÇÝ C-Ç (³ éí áñμÇÝ³ ÁÁí Ç) áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹Ý»ñ  |
| ¶úêi 25555.0                              | äi áóÖ-μ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ ÛB³ Í áóUÇó èi³ óí³ Í ÛÁ»ñù. í Çí ñí áó ÁÁí³ ÌÝáóÁÜ³ Ý áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹Ý»ñ  |
| ¶úêi 25555.2                              | äi áóÖ-μ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ ÛB³ Í áóUÇó èi³ óí³ Í ÛÁ»ñù. ¼ÁÇÉ éáÇñi Ç á³ náóÝ³ Í áóÁÜ³ Ý áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹Ý»ñ  |
| ¶úêi 25555.3                              | äi áóÖ-μ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ ÛB³ Í áóUÇó èi³ óí³ Í ÛÁ»ñù. Đ³ Ýú³ ÌÇÝ É³ éÝáóÍ Ý»ñÇ áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹Ý»ñ   |
| ¶úêi 25555.5                              | äi áóÖ-μ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ ÛB³ Í áóUÇó èi³ óí³ Í ÛÁ»ñù. Í Í ÛμÇ¹Ç úúèÇ¹Ç áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹Ý»ñ   |
| ¶úêi 25999                                | äi áóÖ-μ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ ÛB³ Í áóUÇó èi³ óí³ Í ÛÁ»ñù. B₁ · B₂ í Çí³ ÛÇÝÝ»ñÇ áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹Ý»ñ  |
| ¶úêi 26181                                | äi áóÖ-μ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ ÛB³ Í áóUÇó èi³ óí³ Í ÛÁ»ñù. éáñμÇÝ³ ÁÁí Ç áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹Ý»ñ  |
| ¶úêi 26188                                | äi áóÖ-μ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ ÛB³ Í áóUÇó èi³ óí³ Í ÛÁ»ñù, á³ Ñ³ Í áÝ»ñ Úè³ ÌÇÝ · Úè³ μáóè³ Í³ Ý. pH-Ç áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹                                       |
| ¶úêi 26313 (μ³ ÁÇÝ 2)                     | äi áóÖ-μ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ ÛB³ Í áóUÇó èi³ óí³ Í ÛÁ»ñù. ÁÝ¹ áóÝÜ³ Ý Í³ ÝáÝÝ»ñ, ÝÚáóB³ éÜ³ Ý Û»Áá¹Ý»ñ   |
| ¶úêi 26323                                | äi áóÖ-μ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ ÛB³ Í áóUÇó èi³ óí³ Í ÛÁ»ñù. ´áóè³ Í³ Ý Í³ · Û³ Ý É³ éÝáóÍ Ý»ñÇ á³ náóÝ³ Í áóÁÜ³ Ý áñáBÜ³ Ý Û»Áá¹Ý»ñ                          |
| ¶úêi 26668                                | ØÁ»ñüÝ»ñ éÝÝ¹³ ÌÇÝ · Ñ³ Û³ ÌÇÝ. Ø³ Ýñ¿³ μ³ Ý³ Í³ Ý í »ñÉáóÍ áóÁÜ³ Ý Ñ³ Û³ ñ ÝÚáóB³ éÜ³ Ý Û»Áá¹Ý»ñÁ   |
| ¶úêi 26669                                | ØÁ»ñüÝ»ñ éÝÝ¹³ ÌÇÝ · Ñ³ Û³ ÌÇÝ. ÛÚáóBÝ»ñÇ Ý³ É³ á³ í ñ³ èi áóÚÁ Û³ Ýñ¿³ μ³ Ý³ Í³ Ý í »ñÉáóÍ áóÁÜ³ Ý Ñ³ Û³ ñ  |
| ¶úêi 26670                                | éÝÝ¹³ ÛÁ»ñù°Ø³ Ýñ¿Ý»ñÇ Í áóÉi³ Çí³ óÜ³ Ý Û»Áá¹Ý»ñ  |

| 1            | 2   |
|--------------|---|
| ¶úêî 26927   | ä³ ñ»Ý³ ÌÇÝ ÑáoÙù ·· èÝÝ¹³ ÙÃ»ñù. èÝ¹ÇÌÇ áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹Ý»ñ  |
| ¶úêî 26929   | ä³ ñ»Ý³ ÌÇÝ ÑáoÙù ·· èÝÝ¹³ ÙÃ»ñù. ÙÙáoßÝ»ñÇ Ý³ È³ á³ ì ñ³ èì áóÙ. Ð³ Ýù³ Ì-Ý³ óáoÙ ÁáoÝ³ í áñ ì³ ññ»ñÇ á³ ñáoÝ³ ÍáoÁÙ³ Ý áñáßÙ³ Ý Ñ³ Ù³ ñ                     |
| ¶úêî 26930   | ä³ ñ»Ý³ ÌÇÝ ÑáoÙù ·· èÝÝ¹³ ÙÃ»ñù. ²ñè»ÝÇ áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹   |
| ¶úêî 26932   | ä³ ñ»Ý³ ÌÇÝ ÑáoÙù ·· èÝÝ¹³ ÙÃ»ñù. Í³ á³ ñÇ áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹Ý»ñ  |
| ¶úêî 26933   | ä³ ñ»Ý³ ÌÇÝ ÑáoÙù ·· èÝÝ¹³ ÙÃ»ñù. Í³ ¹ÙÇáoÙÇ áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹Ý»ñ  |
| ¶úêî 26935   | èÝÝ¹³ ÙÃ»ñù á³ Ñ³ ÍáÙ³ óí³ Í. ²Ý³. Ç áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹   |
| ¶úêî 28038   | äì áóÙ-µ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ Ùß³ ÍáoÙÇó èì³ óí³ Í ÙÃ»ñù. ØÇÌáì áùèÇÝ á³ ì áóÈÇÝÇ áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹Ý»ñ  |
| ¶úêî 28467   | äì áóÙ-µ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ Ùß³ ÍáoÙÇó èì³ óí³ Í ÙÃ»ñù. ¹»Ý½áÙ³ Í³ Ý ÁÁí Ç áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹  |
| ¶úêî 28562   | äì áóÙ-µ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ Ùß³ ÍáoÙÇó èì³ óí³ Í ÙÃ»ñù. Èáoí í áÓ áañ ÝÙáoÁ»ñÇ áñáßÙ³ Ý µ»ÍáoÙ³ á³ ÷³ Í³ Ý Ù»Áá¹   |
| ¶úêî 29030   | äì áóÙ-µ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ Ùß³ ÍáoÙÇó èì³ óí³ Í ÙÃ»ñù. Ð³ ñ³ µ»ñ³ Í³ Ý Èì áóÁÙ³ Ý ·· Èáoí í áÓ áañ ÝÙáoÁ»ñÇ á³ ñáoÝ³ ÍáoÁÙ³ Ý áñáßÙ³ Ý áÇÌÝáÙ»ì ñ³ Í³ Ý Ù»Áá¹ |
| ¶úêî 29032   | äì áóÙ-µ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ Ùß³ ÍáoÙÇó èì³ óí³ Í ÙÃ»ñù. ÚùèÇÙ»ÁÇÉýáoñ-ýáoñáÉÇ áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹Ý»ñ  |
| ¶úêî 29059   | äì áóÙ-µ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ Ùß³ ÍáoÙÇó èì³ óí³ Í ÙÃ»ñù. ä»Íì ÇÝ³ ÌÇÝ ÝÙáoÁ»ñÇ áñáßÙ³ Ý ì Çì ñ³ á³ ÷³ Í³ Ý Ù»Áá¹  |
| ¶úêî 29270   | äì áóÙ-µ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ Ùß³ ÍáoÙÇó èì³ óí³ Í ÙÃ»ñù. ÙÇì ñ³ ì Ý»ñÇ áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹Ý»ñ  |
| ¶úêî 30059   | àá³ Èí áÑáÉ³ ÌÇÝ ÁÙá»ÉÇÙÝ»ñ. ²èá³ ñì³ ÙÇ, è³ È³ ñÇÝÇ, Íáy»ÇÝÇ ·· Ý³ ì ñÇáoÙÇ µ»Ý½á³ ì Ç áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹Ý»ñ   |
| ¶úêî 30178   | ä³ ñ»Ý³ ÌÇÝ ÑáoÙù ·· èÝÝ¹³ ÙÃ»ñù. ÁáoÝ³ í áñ ì³ ññ»ñÇ áñáßÙ³ Ý³ ì áÙ³ -³ µéáñµÙ³ Ý Ù»Áá¹  |
| ¶úêî 30349   | äì áóÙÝ»ñ, µ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý ·· ¹ñ³ Ýó í »ñ³ Ùß³ ÍÙ³ Ý ÙÃ»ñùÝ»ñ. øéáñùñ. ³ Ý³ Í³ Ý á»èì ÇóÇ¹Ý»ñÇ ÙÝ³ óáñ¹³ ÌÇÝ ù³ Ý³ ÍÝ»ñÇ áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹Ý»ñ                       |
| ¶úêî 30425   | ä³ Ñ³ ÍáÝ»ñ. ²ñ¹ÙáoÝ³ µ»ñ³ Í³ Ý Ù³ Ýñ; ½»ñÍ áóÁÙ³ Ý áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹  |
| ¶úêî 30518   | èÝÝ¹³ ÙÃ»ñù. ²ÓÇù³ ÌÇÝ óáoáÇÌÝ»ñÇ (ÍáÉÇÓ ·· µ³ Íì »ñÇ³ Ý»ñ» ÈÙµÇ µ³ Íì »ñÇ³ Ý»ñÇ Ñ³ Ìì Ý³ µ»ñÙ³ Ý ·· ù³ Ý³ ÍÇ áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹Ý»ñ                               |
| ¶úêî 30519   | èÝÝ¹³ ÙÃ»ñù. Salmonella ó»ÓÇ µ³ Íì »ñÇ³ Ý»ñÇ Ñ³ Ìì Ý³ µ»ñÙ³ Ý Ù»Áá¹   |
| ¶úêî 30538   | èÝÝ¹³ ÙÃ»ñù. ²ì áÙ³ ÇÙèÇáÝ Ù»Áá¹áí ÁáoÝ³ í áñ ì³ ññ»ñÇ áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹ÇÌ³  |
| ¶úêî 30669   | äì áóÙ-µ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ Ùß³ ÍáoÙÇó èì³ óí³ Í ÙÃ»ñù. ¹»Ý½áÙ³ Í³ Ý ÁÁí Ç á³ ñáoÝ³ ÍáoÁÙ³ Ý áñáßÙ³ Ý. ³ ½³ ùñáÙ³ ì³ á³ ÷³ Í³ Ý Ù»Áá¹                          |
| ¶úêî 30670   | äì áóÙ-µ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ Ùß³ ÍáoÙÇó èì³ óí³ Í ÙÃ»ñù. éáñµÇÝ³ ÁÁí Ç á³ ñáoÝ³ ÍáoÁÙ³ Ý áñáßÙ³ Ý. ³ ½³ ùñáÙ³ ì³ á³ ÷³ Í³ Ý Ù»Áá¹Ý»ñ                            |
| ¶úêî 30710   | äì áóÙÝ»ñ, µ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý ·· ¹ñ³ Ýó í »ñ³ Ùß³ ÍáoÙÇó èì³ óí³ Í ÙÃ»ñùÝ»ñ. Úáéýáñùñ. ³ Ý³ Í³ Ý á»èì ÇóÇ¹Ý»ñÇ ÙÝ³ óáñ¹³ ÌÇÝ ù³ Ý³ ÍÝ»ñÇ áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹Ý»ñ          |
| ¶úêî 30726   | èÝÝ¹³ ÙÃ»ñù. Escherichia coli ì³ »è³ ÍÇ µ³ Íì »ñÇ³ Ý»ñÇ Ñ³ Ìì Ý³ µ»ñÙ³ Ý ·· ù³ Ý³ ÍáoÁÙ³ Ý áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹Ý»ñ  |
| ¶úêî 31262   | èÝÝ¹³ ÙÃ»ñù ·· á³ ñ»Ý³ ÌÇÝ ÑáoÙù. ÁáoÝ³ í áñ ì³ ññ»ñÇ (Í³ ¹ÙÇáoÙÇ, Í³ á³ ñÇ, áÓÝÓÇ ·· óÇÝÍÇ) áñáßÙ³ Ý ÇÝì »ñèÇáÝí áÈì³ Ùá»ñ³ á³ ÷³ Í³ Ý Ù»Áá¹Ý»ñ              |
| ¶úêî è 50476 | äì áóÙ-µ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ Ùß³ ÍáoÙÇó èì³ óí³ Í ÙÃ»ñù. éáñµÇÝ³ ÁÁí Ç ·· µ»Ý½áÙ³ Í³ Ý ÁÁí Ç áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹ ¹ñ³ Ýó Ñ³ Ù³ ì³ »Ó³ èì³ ÙáoÁÙ³ Ý ¹»áúáoÙ            |
|              |   |
| 1            | 2   |
| ¶úêî è 50479 | äì áóÙ-µ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ Ùß³ ÍáoÙÇó èì³ óí³ Í ÙÃ»ñù. ì Çì³ ÙÇÝ PP-Ç á³ ñáoÝ³ ÍáoÁÙ³ Ý áñáßÙ³ Ý Ù»Áá¹  |

|                              |   |
|------------------------------|---|
| ¶úêî è 51123                 | Øñ· ³ ÌÇÝ ·· μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑúáóÁ»ñ. éáóÉÝ³ ï Ý»ñÇ áñáBU³ Ý Í³ Ýñ³ á³ ÷³ Í³ Ý Ù»Áá¹  |
| ¶úêî è 51128                 | Øñ· ³ ÌÇÝ ·· μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑúáóÁ»ñ. D-Ç½áÍ Çï ñáÝ³ ÁÁÍ Ç áñáBU³ Ý Ù»Áá¹   |
| ¶úêî è 51129                 | Øñ· ³ ÌÇÝ ·· μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑúáóÁ»ñ. Í Çï ñáÝ³ ÁÁÍ Ç áñáBU³ Ý Ù»Áá¹  |
| ¶úêî è 51239<br>(.ÆÚ 1138)   | Øñ· ³ ÌÇÝ ·· μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑúáóÁ»ñ. L-ÉÝÓáñ³ ÁÁÍ Ç áñáBU³ Ý Ù»Áá¹   |
| ¶úêî è 51240                 | Øñ· ³ ÌÇÝ ·· μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑúáóÁ»ñ. D- Éúáóí á½Ç ·· D-ýñáóíí á½Ç áñáBU³ Ý Ù»Áá¹   |
| ¶úêî è 51428                 | Øñ· ³ ÌÇÝ ÑúáóÁ»ñ° ´³ ñÓñ³ ñ¹úáóÝ³ í »í Ñ»Óáóí³ ÌÇÝ ùñáU³ ï³ . ñU³ Ý Ù»Áá¹áí · ÇÝ»ÁÁÍ Ç áñáBáóU   |
| ¶úêî è 51429                 | Øñ· ³ ÌÇÝ ·· μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑúáóÁ»ñ. ²í áU³³ μéáñμU³ Ý éá»Íí ñ³ á³ ÷³ . Í³ Ý Ù»Áá¹áí Ý³ ï ñÇáóUÇ, Í³ ÉÇáóUÇ, Í³ ÉóÇáóUÇ ·· U³ · Ý»½ÇáóUÇ á³ ñáóÝ³ Í áóÁU³ Ý áñáBáóU                |
| ¶úêî è 51430                 | Øñ· ³ ÌÇÝ ·· μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑúáóÁ»ñ. úáéýáñÇ áñáBU³ Ý éá»Íí ñ³ á³ ÷³ Í³ Ý Ù»Áá¹  |
| ¶úêî è 51431                 | Øñ· ³ ÌÇÝ ·· μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑúáóÁ»ñ. Ð³ ñ³ μ»ñ³ Í³ Ý Èí áóÁU³ Ý áñáBU³ Ý Ù»Áá¹   |
| ¶úêî è 51433                 | Øñ· ³ ÌÇÝ ·· μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑúáóÁ»ñ. ´»Í áóU³ á³ ÷ áí ÉáóÍ í áÓ ááñ ÝúáóÁ»ñÇ á³ ñáóÝ³ Í áóÁU³ Ý áñáBU³ Ý Ù»Áá¹   |
| ¶úêî è 51434                 | Øñ· ³ ÌÇÝ ·· μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑúáóÁ»ñ. í Çï ñí áÓ ÁÁÍ³ ÙÝáóÁU³ Ý áñáBU³ Ý Ù»Áá¹  |
| ¶úêî è 51435<br>(Æéú 8128-1) | ÉÝÓáñÇ ÑúáóÁ, ÉÝÓáñÇ Èí³ óí³ Í ÑúáóÁ ·· ÉÝÓáñÇ ÑúáóÁ á³ ñáóÝ³ Í áÓ ÁUá»ÉÇùÝ»ñ° ´³ ñÓñ³ ñ¹úáóÝ³ í »í Ñ»Óáóí³ ÌÇÝ ùñáU³ ï³ . ñU³ Ý Ù»Áá¹áí á³ ï áóÉÇÝÇ áñáBáóU                          |
| ¶úêî è 51439                 | Øñ· ³ ÌÇÝ ·· μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑúáóÁ»ñ. äáí »Ýó³ á³ ÷³ Í³ Ý ï Çï ñU³ Ý Ù»Áá¹áí úÉáñÇ¹Ý»ñÇ á³ ñáóÝ³ Í áóÁU³ Ý áñáBáóU  |
| ¶úêî è 51440<br>(Æéú 8128-2) | ÉÝÓáñÇ ÑúáóÁ, ÉÝÓáñÇ Èí³ óí³ Í ÑúáóÁ ·· ÉÝÓáñÇ ÑúáóÁ á³ ñáóÝ³ Í áÓ ÁUá»ÉÇùÝ»ñ° Ùñμ³ ßñí ùñáU³ ï³ . ñU³ Ý Ù»Áá¹áí á³ ï áóÉÇÝÇ á³ ñáóÝ³ Í áóÁU³ Ý áñáBáóU                               |
| ¶úêî è 51441                 | Øñ· ³ ÌÇÝ ·· μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑúáóÁ»ñ. éá»Íí ñ³ ýáí áá³ ÷ U³ Ùμ ù³ ó³ É³ ÁÁÍ Ç (³ ó»í³ ï Ç) á³ ñáóÝ³ Í áóÁU³ Ý áñáBU³ Ý ý»ñU»Ýí³ ÌÇÝ Ù»Áá¹   |
| ¶úêî è 51442                 | Øñ· ³ ÌÇÝ ·· μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑúáóÁ»ñ. Í »Ýí ñáÝ³ ÉáóéU³ Ùμ áí Ó³ ÚéÇ³ Ýç³ ï í áÓ á³ ñáóÝ³ Í áóÁU³ Ý áñáBU³ Ý Ù»Áá¹  |
| ¶úêî è 51650                 | éÝÝ¹³ ÚÁ»ñù. ´»Ý½³(³ áÇñ»ÝÇ ½³ Ý. í³ Í³ ÌÇÝ Ù³ éÇ áñáBU³ Ý Ù»Áá¹Ý»ñ   |
| ¶úêî è 51766                 | á³ ñ»Ý³ ÌÇÝ ÑáóUù ·· éÝÝ¹³ ÚÁ»ñù. ²ñé»ÝÇ áñáBU³ Ý³ ï áU³³ μéáñμU³ Ý Ù»Áá¹   |
| ¶úêî è 51938                 | Øñ· ³ ÌÇÝ ·· μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑúáóÁ»ñ. é³ É³ ñá½Ç áñáBU³ Ý Ù»Áá¹   |
| ¶úêî è 51940                 | Øñ· ³ ÌÇÝ ·· μ³ Ýç³ ñ»Õ»Ý³ ÌÇÝ ÑúáóÁ»ñ°D - ÉÝÓáñ³ ÁÁÍ Ç áñáBU³ Ý Ù»Áá¹  |
| ¶úêî è 51962                 | á³ ñ»Ý³ ÌÇÝ ÑáóUù ·· éÝÝ¹³ ÚÁ»ñù. ²ñé»ÝÇ ½³ Ý. í³ Í³ ÌÇÝ Èí áóÁU³ Ý áñáBU³ Ý ÇÝí »ñéÇáÝí áÉí³ Úá»ñ³ á³ ÷³ Í³ Ý Ù»Áá¹  |
| ¶úêî è 52052                 | äí áóÓ-μ³ Ýç³ ñ»Õ»ÝÇ í »ñ³ ÚB³ Í áóUÇó éí³ óí³ Í ÚÁ»ñù. ´³ ñÓñ³ ñ¹úáóÝ³ í »í Ñ»Óáóí³ ÌÇÝ ùñáU³ ï³ . ñU³ Ý Ù»Áá¹áí éáñμÇÝ³ ÁÁÍ Ç ·· μ»Ý½áU³ Í³ Ý ÁÁÍ Ç ½³ Ý. í³ Í³ ÌÇÝ Ù³ é»ñÇ áñáBáóU |