

«Վավերացնում եմ»
Հայաստանի Հանրապետության
Նախագահի Ռ. Քոչարյան
3 փետրվարի 2007 թ.

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

Ո Ր Ո Շ ՈՒ Մ

21 դեկտեմբերի 2006 թվականի N 1925-Ն

241 ԿԱԹԻՆ, ԿԱԹԱՍԹԵՐԻՆ ԵՎ ԴՐԱՆՑ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԻ ՏԵՆԵԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

«Ստանդարտացման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 8-րդ հոդվածի և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին»² Հայաստանի Հանրապետության օրենքի դրույթներին համապատասխան, ինչպես նաև ելնելով մարդու կյանքի ու առողջության անվտանգության ապահովման և սպառողներին թյուրիմացության մեջ զգող գործոնների կանխարգելման անհրաժեշտությունից՝ Հայաստանի Հանրապետության կառավարությունը **որոշում է.**

1. Հաստատել կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը համաձայն հավելվածի.

2. Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարին՝ սույն որոշման պաշտոնական հրապարակման օրվանից 5 ամսվա ընթացքում՝ օրենքով սահմանված կարգով հաստատել կաթի և կաթնամթերքի մեջ ռադիոնուկլիդների որոշման և մանկական սննդամթերքի սննդային արժեքների որոշման վերլուծական ու հաշվարկային մեթոդները:

3. Սույն որոշումն ուժի մեջ է մտնում պաշտոնական հրապարակման օրվանից վեց ամիս հետո.

**Հայաստանի Հանրապետության
վարչապետ**

Ա. Մարգարյան

2007 թ հունվարի 26
Երևան

Տ Ե Խ Ն Ի Կ Ա Կ Ա Ն Կ Ա Ն Ո Ն Ա Կ Ա Ր Գ
ԿԱԹԻՆ, ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻՆ ԵՎ ԴՐԱՆՑ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆԸ
ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՅԱՆՋՆԵՐԻ

I ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏԸ

1 Կաթին կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի (այսուհետ տեխնիկական կանոնակարգ) զործողությունը տարածվում է արտաքին տնտեսական գործունեության ապրանքային անվանացանկի ծածկագրերին համապատասխան կաթի և կաթնամթերքի հետևյալ արտադրանքների վրա

կաթ և սերուցք չխտացրած կամ շաքար կամ այլ քաղցրացնող նյութեր չավելացրած	0401
կաթ և սերուցք խտացրած կամ շաքար կամ այլ քաղցրացնող նյութեր ավելացրած	0402
թան մերած կաթ և սերուցք, մածուց յոգուրտ կեֆիր և խմորման ենթարկված կամ թթվեցրած այլ կաթ ու սերուցք խտացրած կամ չխտացրած շաքար կամ այլ քաղցրացնող նյութեր ավելացրած կամ չավելացրած համաբուրավետիչ հավելումներով կամ առանց դրանց մրգեր, ընկույզներ կամ կակաո ավելացրած կամ չավելացրած	0403
կաթնային չիժուկ խտացրած կամ չխտացրած շաքար կամ այլ քաղցրացնող նյութեր ավելացրած կամ չավելացրած մթերք կաթի բնական բաղադրամասերից շաքար կամ այլ քաղցրացնող նյութեր ավելացրած կամ չավելացրած	0404
կարագ և կաթից պատրաստված այլ յուղեր կաթնային մածուկներ	0405
պանիրներ և կաթնաշոռ	0406
0401-ից մինչև 0404 ծածկագրերով հումքից պատրաստված կակաո չպարունակող կամ պարունակող 5 տոկոսից պակաս զանգվածային մասով (վերահաշված ըստ յուղագերծ հումքի), մանրածախ առևտրի համար չափաժրարված մանկական սնունդ	1901 10 000
պաղպաղակ կակաո պարունակող կամ չպարունակող բացառությամբ սննդային սառույցի այլ տեսակների	2105 00
պանիրներ հալած	2106 90 100
բուսասերուցքային և սերուցքաբուսական յուղերի խառնուրդներ այդ թվում սփրեղը (յուղածոն) և հալած խառնուրդները կաթնայուղի 15 տոկոսից ավելի զանգվածային մասով	2106 90 980

2 Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են 1-ին կետում նախատեսված կաթի և կաթնամթերքի ու դրանց արտադրության անվտանգությունը բնութագրող, ինչպես նաև կաթնամթերքի մակնշման փաթեթավորման, պահման, փոխադրման օգտահանման պահանջները և համապատասխանության հավաստման ընթացակարգերը

3 Սույն տեխնիկական կանոնակարգի 1-ին կետում նախատեսված կաթը և կաթնամթերքը ենթակա են համապատասխանության պարտադիր հավաստման, բացառությամբ արտաքին տնտեսական գործունեության ապրանքային անվանացանկի 0404, 0405 20 ծածկագրերով ապրանքների ինչպես նաև՝ հում կաթի, որը, սույն տեխնիկական կանոնակարգի 8-րդ կետին համապատասխան, ենթակա է ամասնաբուժասանիտարական փորձաքննության.

II. ՀԱՍՎԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

4 Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառված են հետևյալ հասկացությունները՝ **անարատ կաթ (հում, խմելու)**՝ կաթ, որը ենթարկված չէ բաղկացուցիչ մասերի կարգավորման

անարատ չոր կաթ՝ 20 տոկոսից ոչ պակաս յուղի զանգվածային մասով կաթնամթերք պատրաստված բացառապես անարատ կաթից

անարատ չոր սերուցք՝ չոր կաթնամթերք՝ 5 տոկոսից ոչ ավելի խոնավության, 42 տոկոսից ոչ պակաս յուղի (բարձր յուղայնությամբ՝ 75 տոկոսից ոչ պակաս) զանգվածային մասերով, որն ստացվում է նորմալացված խտացրած սերուցքի չորացմամբ՝ Յուղի և կաթի չոր յուղագերծ մնացորդի (42ՅԱ) պարունակությունը կարող է կարգավորվել սերուցքի և (կամ) կաթնայուղի ավելացմամբ.

ացիդոֆիլին՝ կաթնաթթվային մթերք, որը պատրաստվում է կաթնաթթվային ացիդոֆիլային ցուպիկի, լակտոկոկների մաքուր կուլտուրաների և կեֆիրի սնկերի հավասար հարաբերակցությամբ պատրաստված մերանով կաթի մերման միջոցով՝ առանց ոչ կաթնային բաղադրամասերի ավելացման, և որի պիտանիության ժամկետի վերջում 1 գ պատրաստի մթերքում կաթնաթթվային մանրէների քանակությունը պետք է լինի 10⁷ ՉԱՄ-ից ոչ պակաս

ացիդոֆիլային (յոգուրտի, կեֆիրի, պրոստոկվաշայի, թթվասերի, կաթնաշոռի) մթերք՝ սննդամթերք որը պատրաստվում է ացիդոֆիլինի (յոգուրտի, կեֆիրի, պրոստոկվաշայի, թթվասերի, կաթնաշոռի) տեխնոլոգիայով՝ կաթ պարունակող հումքի օգտագործմամբ և (կամ) պատրաստված՝ դրա մերումից հետո ջերմացմամբ, պաստերացմամբ, մանրեագերծմամբ, գերբարձր ջերմաստիճանով մշակմամբ և (կամ) պատրաստված ոչ կաթնային բաղադրամասերի ավելացմամբ

բիոմթերք՝ կաթնային, կաթնային բաղադրյալ, կաթ պարունակող մթերք, որը պատրաստվում է մերանային մանրէներով թթվեցնելու միջոցով՝ ավելացնելով խմորման գործընթացում և (կամ) դրանից հետո բիֆիդոբակտերիաների կենդանի կուլտուրաներ և (կամ) մանոկուլտուրաներով կամ խմբերով պրոբիոտիկ մանրէների այլ շտամեր և (կամ) պրոբիոտիկներ.

բուսասերուցքային սփրեդ (հալած խառնուրդ)՝ սփրեդ (հալած խառնուրդ)՝ յուղային ֆազում կաթնայուղի 15 - 49 տոկոս զանգվածային մասով

երկրորդային կաթնային հումք՝ տեխնոլոգիական մնացուկներ, հրոնք ստացվում են կաթի զտման, ինչպես նաև կաթնաշոռի, կազեինի կարագի և պանրի պատրաստման ժամանակ

զատում՝ կաթի կամ կաթնամթերքի բաժանում՝ ցածր յուղայնությամբ և բարձր յուղայնությամբ երկու չափամասերի

զտում՝ կաթից մեխանիկական խառնուկների անջատում՝ առանց կենտրոնախույս ուժի կիրառման

բան՝ ազգային կաթնաթթվային ըմպելիք որը պատրաստվում է մածնից՝ ջրի և հավելումների ավելացմամբ և (կամ) նոսրացված պատերացված կաթից՝ կաթնաթթվային ջերմասեր ստրեպտոկոկների ցուպիկների տուրիչա տեսակի դրոժի մաքուր կուլտուրաներով մերելու և հավելումների ավելացման միջոցով՝ կամ կարագի պատրաստման ժամանակ ստացվող երկրորդային կաթնային հումք

թանձրացում (խտացում)՝ ազատ ջրի հեռացում՝ մթերքում չոր նյութերի զանգվածային մասի արժեքը հասցնելով 90 տոկոսից ոչ ավելի

թանձրացրած կաթնամթերք՝ կաթնամթերք (կաթ պարունակող մթերք), որից հեռացված է խոնավությունը՝ չոր նյութերի զանգվածային մասի արժեքը հասցնելով 20,0 - 30,0 տոկոսի

թարմ պանիր՝ պանիր (պանրային մթերք)՝ որի տեխնոլոգիայում նախատեսված չէ հասունացման փուլը

թթվասեր՝ կաթնաթթվային մթերք, որը պատրաստվում է լակտոկոկների մաքուր կուլտուրաների կամ լակտոկոկների և ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկի մաքուր կուլտուրաների (0,8 - 1 2) 1 հարաբերակցությամբ խառնուրդով սերուցքը մերելու միջոցով՝ առանց ոչ կաթնային բաղադրամասերի ավելացման՝ Պիտանիության ժամկետի վերջում 1 գ պատրաստի մթերքում կաթնաթթվային բակտերիաների քանակությունը պետք է լինի 10⁷ ԳԱՄ-ից ոչ պակաս

թթվասերային մթերք՝ թթվեցրած կաթնային, կաթնային բաղադրյալ, կաթ պարունակող մթերք, որը պատրաստվում է թթվասերի տեխնոլոգիայով՝ մրգի, բանջարեղենի, շաքարածո մրգերի ընկույզների, կանաչու և ոչ կաթնային ծագում ունեցող այլ բաղադրիչների ավելացմամբ կամ առանց ավելացնելու՝ հետագա ջերմամշակմամբ կամ առանց ջերմամշակման

թթվեցրած ջերմացրած մթերք՝ կաթնային, կաթնային բաղադրյալ, կաթ պարունակող մթերք, որը պատրաստվում է կաթնաթթվային մթերքի տեխնոլոգիայով՝ թթվեցումից հետո՝ հետագա ջերմամշակմամբ

խառնուրդ՝ պաղպաղակի համար՝ հեղուկ կամ չոր կաթնամթերք, որը պարունակում է պաղպաղակի պատրաստման համար բոլոր անհրաժեշտ բաղադրամասերը

խմորում՝ մանրէներով կաթնային շաքարի (լակտոզի) խմորիչային քայքայման գործընթաց՝ օրգանական թթուների և (կամ) սպիրտների և ածխաթթու գազի գոյացմամբ

կազեին՝ pH 4,6 - 4,8-ի դեպքում իզոպոտենցիալ կետում կաթի սպիտակուցների մակարդվող չափամաս

կազեինատ՝ կաթի վերամշակման մթերք, որը պատրաստվում է կազեինի կամ կազեինի մակարդուկի վրա չեզոքացնող նյութերով ազդելով և հետագա չորացմամբ

կաթ (կաթնամթերք, կաթ պարունակող մթերք)՝ թանձրացրած (խտացրած) մանրեազերծված՝ ջերմամշակման ենթարկված և մանրեաքանակային ցուցանիշներով արտադրական մանրեազերծման պահանջներին համապատասխանող թանձրացրած (խտացրած) կաթ (կաթնամթերք, կաթ պարունակող մթերք)

կաթ՝ կաթնատու կենդանիների կաթնագեղձերի նորմալ ֆիզիոլոգիական արտազատման մթերք՝ որն ստացվում է մեկ կամ ավելի կենդանիներից մեկ կամ մի քանի կթերի ընթացքում՝ առանց զտման կամ հավելումների ավելացման, և նախատեսված է հեղուկի տեսքով օգտագործման կամ վերամշակման համար

Կենդանու տեսակից կախված՝ կաթն անվանում են «կովի կաթ», «այծի կաթ», «ոչխարի կաթ» և այլն

կաթ՝ խմելու՝ քաղցրահամ կաթնամթերք՝ յուղի 9 0 տոկոսից ոչ ավելի զանգվածային մասով՝ որը պատրաստվում է կաթից և (կամ) դրա վերամշակմամբ ստացված մթերքից՝ առանց ոչ կաթնային բաղադրիչների ավելացման՝ ենթարկված ջերմամշակման

կաթ պարունակող մթերք՝ սննդամթերք՝ որը պատրաստվում է կաթից և (կամ) դրա

բաղկացուցիչ մասերից, և (կամ) երկրորդային կաթնային հումքից և յուղերից և (կամ) սպիտակուցներից, և (կամ) ոչ կաթնային ծագում ունեցող բաղադրամասերից՝ մթերքի չոր նյութերում կաթի չոր նյութերի 25 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային մասով

կաթ՝ հալած՝ խմելու կաթ, որը 85° C - 99° C ջերմաստիճանում 3 ժամից ոչ պակաս ժամանակի ընթացքում ջերմամշակման է ենթարկված՝ մինչև յուրահատուկ զույմի, համի և հոտի ստացումը

կաթի բաղադրամաս՝ կաթի չոր նյութը (կաթնայուղ, կաթնային սպիտակուց կաթնաշաքար (լակտոզ), կաթի մակարոններ, կաթի վիտամիններ, կաթի աղեր) և ջուրը.

կաթի չոր, յուղազերծ մնացորդ (ԿՉՄ)՝ կաթի բաղադրամասերը՝ բացառությամբ կաթնայուղի և ջրի.

կաթի չոր մնացորդ (ԿՉՄ)՝ կաթի բաղադրամասերը՝ բացառությամբ ջրի.

կաթի վերամշակումից ստացվող կողմնակի մթերք՝ մթերք, որն առաջանում է կաթի վերամշակման ժամանակ, բայց չի հանդիսանում դրա գլխավոր նպատակը և կարող է օգտագործվել որպես հումք այլ սննդամթերքի, այդ թվում՝ կաթնային մթերքի (յուղազերծ կաթ, շիճուկ, թան, ալբումին, կազեին, կազեինատ, լակտոզ, լակտուլոզ, կաթնասպիտակուցային խտանյութեր) պատրաստման համար.

կաթի վերամշակման մթերք՝ կաթնամթերք, կաթ պարունակող մթերք, կաթի վերամշակման կողմնակի մթերք, կաթնային բաղադրյալ մթերք, երկրորդային կաթնային հումք

կաթնաբուսական պաղպաղակ՝ պաղպաղակ՝ յուղի 6,0 տոկոսից ոչ ավելի զանգվածային մասով և պատրաստի մթերքի տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված մասում հնդկընկույզի (կոկոս) ձեթի 2,0 - 49,0 տոկոս զանգվածային մասով.

կաթնաթթվային մթերք՝ կաթնամթերք, որը պատրաստվում է կեֆիրի սնկերով և (կամ) կաթնաթթվային, պրոպիոնաթթվային, քացախաթթվային մանրէների մաքուր կուլտուրաների և (կամ) դրանց խառնուրդով կաթը կամ սերուցքը մերելու միջոցով՝ Պիտանյության ժամկետի վերջում 1 գ պատրաստի մթերքում կաթնաթթվային մանրէների քանակությունը պետք է լինի 10° ԳԱՄ-ից ոչ պակաս.

կաթնաշոռ՝ կաթնաթթվային մթերք, որը պատրաստվում է լակտոկոկերի մաքուր կուլտուրաների կամ լակտոկոկերի և ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկի մաքուր կուլտուրաների (1,5 - 2,5):1 հարաբերակցությամբ խառնուրդով կաթը մերելու միջոցով՝ օգտագործելով սպիտակուցների մակարոնման թթվային, թթվաշրջանային կամ ջերմաթթվային մեթոդները՝ ինքնամանմամբ և (կամ) մամլմամբ շիճուկի հեռացմամբ, 14 տոկոսից ոչ պակաս սպիտակուցի զանգվածային մասով՝ առանց ոչ կաթնային բաղադրամասերի ավելացման, և որի պիտանիության ժամկետի վերջում 1 գ պատրաստի մթերքում կաթնաթթվային բակտերիաների քանակությունը պետք է լինի 10° ԳԱՄ-ից ոչ պակաս

կաթնաշոռային զանգված՝ հարակցական մածուկ, որը պահպանում է ձևը՝ առանց փաթեթավորման, պատրաստվում է կաթնաշոռից՝ կարագի և (կամ) սերուցքի ու ամփաջների ավելացմամբ, բացի կայունարարներից, կարագի և (կամ) հատուկ սերուցքի 5,0 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային մասով

կաթնաշոռային պանիր՝ մածուկանման, քսվող թանձրությամբ կաթնային մթերք, կաթնային բաղադրյալ մթերք, որը պատրաստվում է կաթնաշոռից և այլ կաթնամթերքից կամ առանց դրա, առանց էմուլսարար աղեր ավելացնելու, ջերմացմամբ կամ առանց ջերմացնելու, համասեռացմամբ, ոչ կաթնային ծագում ունեցող սննդամթերքի և սննդային հավելումների ավելացմամբ կամ առանց ավելացնելու, չափածորված և պատրաստ օգտագործման համար

կաթնաշոռային պանրիկ՝ ձևավորված կաթնաշոռային մթերք, կաթնաշոռային զանգված 150 գ-ից ոչ ավելի գտաքաշով

կաթնաշոռային մթերք՝ կաթնային բաղադրյալ մթերք, կաթ պարունակող մթերք, որը պատրաստվում է կաթնաշոռից և (կամ) կաթնաշոռի զանգվածից՝ մրգերի, բանջարեղենի, շաքարածո մրգերի, ընկույզների, կանաչու, ծվի և ոչ կաթնային ծագում ունեցող այլ բաղադրամասերի ավելացմամբ կամ առանց դրանց, հետագա ջերմամշակմամբ կամ առանց ջերմամշակման.

կաթնամթերք սննդամթերք, որը պատրաստվում է կաթից և (կամ) դրա բաղադրամասերից և (կամ) երկրորդային կաթնային հումքից՝ առանց դրա մեջ ոչ կաթնային յուղի ու սպիտակուցի օգտագործման:

Կաթնամթերքը պատրաստում են բնական, նորմալացված, վերականգնված, վերահամակցված, սառեցրած կաթից և (կամ) դրանց խառնուրդներից.

Թույլատրվում է ավելացնել սննդային հավելումներ, մրգեր, բանջարեղեն և դրանց վերամշակմամբ ստացված մթերք.

կաթնայուղ՝ կաթնային բաղադրամաս՝ յուղի 99,8 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային մասով, չեզոք համով և հոտով, որը պատրաստվում է կաթից և (կամ) կաթից ստացված մթերքից ջուրը և չոր յուղազերծ կաթնային մնացորդը հեռացնող գործընթացների միջոցով

կաթնային բաղադրյալ մթերք՝ կաթից և (կամ) կաթնամթերքից և ոչ կաթնային ծագում ունեցող բաղադրամասերից պատրաստված կաթնամթերք, որի մեջ կաթի բաղադրամասերը զերակշռում են (կազմում են 50 տոկոսից ավելի) ոչ կաթնային ծագում ունեցող բաղադրիչների համեմատ՝ պայմանով, որ ոչ կաթնային ծագում ունեցող բաղադրամասերը չեն ավելացվում՝ կաթի որևէ բաղադրամասը մասամբ կամ ամբողջությամբ փոխարինելու նպատակով

կաթնային չոր շիճուկ՝ մթերք, որից հեռացված է խոնավությունը՝ չոր նյութերի զանգվածային մասի արժեքը հասցնելով 90 տոկոսի և ավելի

կաթնային շիճուկ՝ կաթի վերամշակումից ստացվող կողմնակի մթերք՝ պանիրների (ենթապանրային շիճուկ), կաթնաշոռի (կաթնաշոռային շիճուկ) և կազեինի (կազեինային շիճուկ) պատրաստման ընթացքում

կաթնամթերքի փոխարինիչ՝ այլընտրանքային մթերք, որն օգտագործվում է նույն նպատակով, ինչ որ՝ կաթնամթերքը, և հիմնականում կամ ամբողջությամբ պատրաստվում է ոչ կաթնային բաղադրամասերից՝ կաթնամթերքի տեխնոլոգիայով.

կարագ՝ յուղ՝ կովի կաթից, որը «ջուրը յուղի մեջ» դիսպերս (մանրատված) համակարգ է՝ 50,0 - 85 տոկոսը ներառյալ յուղի զանգվածային մասով

կեֆիր՝ կաթնաթթվային և սպիրտային խառը խմորման կաթնաթթվային մթերք, որը պատրաստվում է կաթը մերելով կեֆիրային սնկերով ստացված մերանով՝ առանց կաթնաթթվային մանրեների և խմորասնկերի մաքուր կուլտուրաների ավելացման.

հալած պանիր՝ կաթնային մթերք, որը պատրաստվում է հալեցնող աղերի կամ կառուցվածքազոյացուցիչների օգտագործմամբ՝ մեկ կամ մի քանի անվանմամբ պանիրների և (կամ) կաթնաշոռի ջերմամեխանիկական մշակմամբ՝ ավելացնելով կաթից և (կամ) այլ սննդամթերքից ստացված մթերք, սննդային և (կամ) համաբուրավետ և (կամ) կենսաբանական ակտիվ հավելումներ և (կամ) բուրավետիչներ կամ առանց դրանց

հալած պանրային մթերք՝ կաթնամթերք, որը պատրաստվում է հալած պանրի տեխնոլոգիայով՝ ոչ կաթնայուղի և (կամ) սպիտակուցի օգտագործմամբ.

հալած խառնուրդ՝ յուղային մթերք՝ 99,0 տոկոսից ոչ պակաս յուղի զանգվածային մասով, որը պատրաստվում է սփրեդից՝ հալեցմամբ անջատելով յուղային ֆազը, ավելացնելով կամ առանց ավելացնելու սննդային հավելումներ, բուրավետիչներ և վիտամիններ

հալած յուղ՝ յուղ՝ կովի կաթից յուղի 99,0 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային մասով, յուրահատուկ համով, հոտով ու թանձրությամբ՝ պատրաստված կարագից՝ հալեցմամբ անջատելով յուղային ֆազը

հալում՝ 85° C-ից բարձր ջերմաստիճանում կաթի կամ կաթնային խառնուրդի պահում՝ մինչև մթերքը կդառնա կրեմագույն կամ բաց դարչնագույն ու ձեռք կրեթի յուրահատուկ համ և հոտ

հատիկավորած կաթնաշոռ՝ փխրուն կաթնամթերք, որը պատրաստվում է կաթնաշոռային հատիկից՝ սերուցքի, կերակրի աղի կամ ածխաջրերի ավելացմամբ՝ բացառությամբ կայունարարների.

հարած մթերք՝ օդային (զազային) խոռոչներով կաթնամթերք, որի խտությունն սկզբնական մթերքի խտությունից ցածր է

հարած սերուցք՝ կաթնամթերք, որը պատրաստվում է սերուցքից՝ կայունարարների ավելացմամբ, հարած է կամ նախատեսված է հարելու համար և պատրաստ է օգտագործման

հարում և սառեցում (ֆրիզերում)՝ պաղպաղակի խառնուրդի միաժամանակյա հարման (օդով հարստացման) և մասնակի սառեցման գործընթաց

հարստացված մթերք՝ կաթնային մթերք, կաթնային բաղադրյալ մթերք, կաթ պարունակող մթերք, որի մեջ սկզբնական հումքի բաղադրիչների լրացուցիչ, առանձին կամ համալիր ձևով ավելացված են անփոխարինելի սննդանյութեր՝ սպիտակուց, վիտամիններ, միկրոտարրեր և մակրոտարրեր, պրոբիոտիկ կուլտուրաներ, պրեբիոտիկ նյութեր, սննդային հյուսվածքներ, բազմաչիզացեցած ճարպաթթուներ և ֆոսֆոլիպիդներ.

հարմարեցված խառնուրդ (մայրական կաթի փոխարինիչ)՝ հեղուկ կամ փոշեման սննդամթերք, որը պատրաստված է կովի և այլ գյուղատնտեսական կենդանիների կաթի, սոյայի սպիտակուցների հիմքով, քիմիական բաղադրությամբ և հատկություններով մոտեցված է մայրական կաթին և համապատասխանում է երեխաների կյանքի առաջին ամիսների ֆիզիոլոգիական պահանջներին.

հում սերուցք՝ կաթնամթերք, որը պատրաստվում է հում կաթի զատման միջոցով՝ յուրի պարունակությունը հասցնելով 9 տոկոսի և ավելիի. Այն «յուղը պլազմայի մեջ» ենուլսիա է և ենթարկված չէ տաքացման 40° C-ից բարձր ջերմաստիճանում.

հում կաթ՝ կաթ, որը ենթարկված չէ 40° C ջերմաստիճանից բարձր ջերմաստիճանում տաքացման կամ ցանկացած այլ մշակման, որը կհանգեցնի դրա բաղադրամասերի փոփոխմանը

մածուն՝ ազգային կաթնաթթվային մթերք, որը պատրաստվում է կաթից՝ պաստերացված կաթը հատուկ մածունին բնորոշ կաթնաթթվային ջերմասեր մաքուր կուլտուրաներով պատրաստված մերանով մերելու միջոցով, որոնց քանակությունը կենդանի վիճակում՝ 1 գ պատրաստի մթերքում պիտանիության ժամկետի վերջում պետք է լինի 10⁷ ԳԱՄ-ից ոչ պակաս.

մակարդում՝ սպիտակուցի մակարդում՝ դրա մակարդմանը նպաստող կաթ մակարդող ֆերմենտային պատրաստուկների և այլ նյութերի ներգործությամբ.

մանկական սննդամթերք՝ կաթնային հիմքով՝ կաթնային, կաթնային բաղադրյալ, կաթ պարունակող մթերք, որը պատրաստված է կաթից և նախատեսված է երեխաների սնման համար.

մանկական սննդամթերք՝ վաղ հասակի երեխաների համար՝ մանկական սննդամթերք՝ նախատեսված նորածնից մինչև 3 տարեկան երեխաների համար, որի բաղադրությունը և հատկությունները պետք է համապատասխանեն նրանց տարիքային ֆիզիոլոգիական առանձնահատկություններին, ապահովեն արդյունավետ մարսելիությունը և չպետք է վնաս պատճառեն երեխայի առողջությանը

մանկական սննդամթերք՝ նախադպրոցական (3-6 տարեկան) և դպրոցական (6-14 տարեկան) երեխաների համար՝ սննդամթերք, որը նախատեսված է նշված տարիքային խմբերի երեխաների սնման համար և զանգվածային սպառման համանման մթերքից տարբերվում է դրանց պատրաստման համար ավելի բարձրորակ հումքի օգտագործմամբ, աղի և յուրի ցածր պարունակությամբ, սննդային հավելումների սահմանա-

փակ պարունակությամբ և կծու համեմունքների բացակայությամբ

մանկական սննդամթերք՝ սննդամթերք, որը նախատեսված է մինչև 14 տարեկան երեխաների սնման համար և համապատասխանում է մանկական օրգանիզմի ֆիզիոլոգիական պահանջներին

մանրէազերծում՝ խցանով հերմետիկ փակված տարողություններում 100° C-ից բարձր ջերմաստիճանում կաթի և կաթնամթերքի ջերմամշակման գործընթաց, որն ապահովում է մանրէների, դրանց վեգետատիվ բջիջների և սպորների ոչնչացումը

մերան՝ հատուկ ընտրված ոչ ախտածին մանրէներ և (կամ) մանրէների համալիր որոնք օգտագործվում են կաթնամթերքի պատրաստման համար

մերում՝ մերանի ներգործությամբ կաթնային մակարդի գոյացում, որն ուղեկցվում է pH-ի իջեցմամբ և կաթնաթթվի պարունակության բարձրացմամբ

յոգուրտ՝ կաթնաթթվային մթերք՝ կաթի չոր յուղազերծ նյութերի բարձր պարունակությամբ, պատրաստված ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկի (*Streptococcus thermophilus*) և կաթնաթթվային բուլղարական ցուպիկի (*Lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus*) մաքուր կուլտուրաների պրոտոսիմբիոտիկ խառնուրդով մերման միջոցով, որոնց քանակությունը կենդանի վիճակում 1 գ պատրաստի մթերքում պիտանիության ժամկետի վերջում պետք է լինի 10⁷ ԳԱՄ-ից ոչ պակաս

յուղ՝ կովի կաթից՝ կաթնամթերք, որի գերակշռող բաղադրիչ մասը կաթնայուղն է, պատրաստվում է միայն կովի կաթից և (կամ) կաթից ստացված մթերքից՝ յուղային ֆազի անջատման և դրանց մեջ կաթնային պլազմայի հավասարաչափ բաշխման միջոցով

յուղազերծ կաթ՝ հում կաթ, որը պատրաստվում է կաթից յուղն անջատելու միջոցով՝ յուղի զանգվածային մասը հասցնելով 0,5 տոկոսից պակաս

յուղային մածուկ կովի կաթից՝ կաթնամթերք՝ յուղի 39,0 - 49 տոկոսը ներառյալ զանգվածային մասում, որը «ջուրը յուղի մեջ» դիսպերս համակարգ է՝ պատրաստված կաթից և (կամ) կաթից ստացված մթերքից՝ կառուցվածքի կայունարարների օգտագործմամբ

չոր յուղազերծ կաթ՝ 1,5 տոկոսից ոչ ավելի յուղի զանգվածային մաս ունեցող կաթնամթերք՝ պատրաստված յուղազերծ կաթից, որից հեռացված է խոնավությունը՝ չոր նյութերի զանգվածային մասի արժեքը հասցնելով առնվազն 90 տոկոսի

նորմալացում՝ կաթի կամ կաթնամթերքի մեջ բաղադրամասերի պարունակության և հարաբերակցության կարգավորման գործընթաց

նորմալացված կաթ (սերուցք)՝ կաթ (սերուցք), որում յուղի և (կամ) սպիտակուցի և (կամ) չոր յուղազերծ կաթնային մնացորդի զանգվածային մասերի արժեքները կամ դրանց հարաբերակցությունները համապատասխանեցված են նորմատիվ կամ տեխնիկական փաստաթղթերով սահմանված նորմերին

շիճուկային սպիտակուցներ՝ շիճուկի մեջ կազեինի նստեցումից հետո մնացած կաթի սպիտակուցներ

չոր խառնուրդ պաղպաղակի համար՝ չոր կաթնամթերք, որը պատրաստվում է պաղպաղակի համար նախատեսված հեղուկ խառնուրդը չորացնելով կամ անհրաժեշտ չոր բաղադրամասերը խառնելով և նախատեսված է պաղպաղակի պատրաստման համար ջրով և (կամ) կաթով և (կամ) սերուցքով այն վերականգնելուց հետո

պաղպաղակ՝ կաթնային հիմքով (կաթնային, սերուցքային, պլոմբիր)՝ հարած քաղցր սառեցված կաթնային կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք՝ կաթնայուղի մինչև 6 տոկոս (կաթնային պաղպաղակ), 8-11,5 տոկոս (սերուցքային պաղպաղակ) և 12 - 20 տոկոս (պլոմբիր) զանգվածային մասով

պաղպաղակ պնդեցրած՝ պաղպաղակ որը սառեցումից հետո ենթարկված է սառեցման մինուս 18° C -ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում, և այդ ջերմաստիճանը պահպանվում է դրա պահման փոխադրման և իրացման ժամանակ

պանիր՝ կաթնամթերք որը պատրաստ է որպես սննդամթերք օգտագործելու համար անմիջապես պատրաստումից կամ հասունացումից հետո պատրաստվում է կաթից և (կամ) կաթից ստացված մթերքից այնպիսի տեխնոլոգիաների օգտագործմամբ որոնք ապահովում են կաթ մակարդող ֆերմենտների և (կամ) մերանների և (կամ) ֆիզիկաքիմիական գործոնների օգնությամբ կաթնային սպիտակուցների կոագուլում շիճուկից պանրային զանգվածի հետագա անջատմամբ՝ դրա ձևավորմամբ, մամլմամբ, աղադրմամբ

պանրային մթերք՝ կաթ պարունակող մթերք որը պատրաստվում է պանրի պատրաստման տեխնոլոգիայով օգտագործելով ոչ կաթնային յուղ և (կամ) սպիտակուց, հետագա ջերմամշակմամբ կամ առանց ջերմամշակման

պաստերացում՝ ջերմամշակման գործընթաց $65^{\circ}\text{C} - 100^{\circ}\text{C}$ ջերմաստիճանում որն ապահովում է մթերքում մանրէների ախտածին և վեգետատիվ բջիջների ոչնչացումը՝ դրանց սկզբնական պարունակության 99,0 տոկոսից ոչ պակաս.

պրոբիոտիկ մանրէներ՝ ոչ ախտածին, ոչ թունածին, առավելապես բիֆիդոբակտեր (*Bifidobacterium*), լակտոբացիլիուս (*Lactobacillus*) պրոբիոբակտեր (*Probiobacterium*) լակտոցոուս (*Lactococcus*) ցեղերի մանրէներ, որոնք մարդու օրգանիզմ են թափանցում սննդի հետ, բարենպաստ ազդեցություն են ունենում դրա վրա՝ մարսողական ուղիների միկրոֆլորայի բաղադրության նորմալացմամբ

ջերմացում՝ կաթի կամ կաթնամթերքի ջերմամշակման գործընթաց $60^{\circ}\text{C} - 68^{\circ}\text{C}$ ջերմաստիճանում՝ 2 - 30 վայրկյան ժամանակահատվածում

սերուցք՝ խմելու՝ կաթնամթերք որը պատրաստված է հում սերուցքից և ենթարկված է ջերմամշակման, նվազագույնը՝ պաստերացման, և պատրաստ է օգտագործման համար

սերուցքաբուսական սփրեղ (հալած խառնուրդ)՝ սփրեղ (հալած խառնուրդ) յուղային ֆազում կաթնայուղի 50 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային մասով

սփրեղ (յուղածո)՝ յուղային էմուլսիոն մթերք, որի մեջ ընդհանուր յուղի զանգվածային մասը կազմում է 39 - 95 տոկոս ներառյալ, օժտված է պլաստիկ, հեշտ քսվող թանձրությամբ պատրաստված է կաթնայուղից և (կամ) սերուցքից, և (կամ) կարագից և բնական և (կամ) թորագատված, և (կամ) գերեթերացված, և (կամ) հիդրոգենացված բուսական յուղերից, կամ դրանց բաղադրությունից. թույլատրվում է սննդահամային հավելումների, բուրավետիչների և վիտամինների ավելացում

վերականգնված կաթ՝ կաթ (կաթնամթերք, կաթ պարունակող մթերք) որը պատրաստվում է թանձրացրած, խտացրած կամ չոր կաթից (կաթնամթերքից, կաթ պարունակող մթերքից) և ջրից

վերահամակցված կաթ՝ կաթ (կաթնամթերք կաթ պարունակող մթերք) որը պատրաստվում է կաթի առանձին մասերից (կաթնամթերքից կաթ պարունակող մթերքից) և ջրից

փափուկ պաղպաղակ՝ պաղպաղակ որն սպառողին է մատակարարվում հարումից և սառեցումից (ֆրիգերում) անմիջապես հետո՝ մինուս 5°C - մինուս 7°C ջերմաստիճանում

օգտագործման համար պատրաստ շիլա՝ կաթնային հիմքով՝ կաթնային բաղադրյալ մթերք կաթ պարունակող մթերք, որը պատրաստվում է տարբեր ձավարեղենից՝ կաթով եփելու մեթոդով, ոչ կաթնային ծագում ունեցող բաղադրամասերի ավելացմամբ կամ առանց ավելացման

ֆերմենտային պատրաստուկներ՝ սպիտակուցային նյութեր, որոնք անհրաժեշտ են կաթնամթերքի պատրաստման ժամանակ կատարվող կենսաքիմիական գործընթացների համար

5 Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառված են հետևյալ հապավումները

ԴԴՏ 1,1- դի-(4-քլորֆենիլ)-2,2,2-տրիքլորէթան,

2 4-Դ թթու՝ դիքլորֆենոքսիբացախաթթու,

ՍՍՖՍՄ՝ մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ,

ԱՑԽՍ՝ ադիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ,

ԳԱՍ գաղութ առաջացնող մանրէներ
 ԲՉԾԹ՝ բազմաչիհագեցած նարպաթթուներ,
 ՀՔՅՀ՝ հեքսաքլորոցիկլոհեքսան

III. ՇՈՒԿԱ ՍՈՒՏՔ ԳՈՐԾԵԼՈՒ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

6 Հայաստանի Հանրապետության տարածքում կաթի և կաթնամթերքի իրացման ժամանակ պետք է պահպանվեն Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված պայմանները

IV. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՊԱՅԱՆՁՆԵՐԸ

Հում կաթին և սերուցքին ներկայացվող պահանջները

7 Հում կաթը պետք է ստանալ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով գրանցված և վարակիչ հիվանդություններից զերծ տնտեսությունների առողջ կենդանիներից՝

8. Հում կաթը պետք է իրացնել միայն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2005 թվականի դեկտեմբերի 29-ի «Կաթի անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության կարգը հաստատելու մասին»³ N 2305-Ն որոշմամբ նախատեսված անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության անցկացումից հետո՝

9 Չի թույլատրվում որպես սնունդ օգտագործել կենդանիների ծնելուց հետո առաջին յոթ օրում և ծնելուց առաջ վերջին հինգ օրում ստացված հում կաթը:

10. Հում կաթը չպետք է պարունակի արգելակող (ինհիբիրացնող), լվացող, ախտահանող և չեզոքացնող նյութեր՝

11. Հում կաթի և սերուցքի մեջ վնասակար նյութերի՝ թունավոր տարրերի, միկոտոքսինների, հակաբիոտիկների, պեստիցիդների, սոմատիկ բջիջների, էստրոգեն և հորմոնալ պատրաստուկների, ռադիոնուկլիդների պարունակությունը, ինչպես նաև մանրէաբանական ցուցանիշները չպետք է գերազանցեն NN 1 և 2 աղյուսակներով սահմանված նորմերը՝

Աղյուսակ N 1. Վնասակար նյութերի քանակության թույլատրելի մակարդակները

Մթերքի խումբը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումները
1.1 Հում կաթ և սերուցք	Թունավոր տարրեր՝		
	կապար	0,1	
	արսեն	0,05	
	կադմիում	0,03	
	սնդիկ	0,005	
	Միկոտոքսիններ՝		
	աֆլատոքսին M ₁	0,0005	
	Հակաբիոտիկներ՝		
	լևոմիցետին	չի թույլատրվում	<0,01
	տետրացիկլինի խումբ	չի թույլատրվում	<0,01 միավ/գ
	ստրեպտոմիցին	չի թույլատրվում	<0,5 միավ/գ
	պենիցիլին	չի թույլատրվում	<0,01 միավ/գ
	Արգելակող (ինհիբիրացնող) նյութեր	չի թույլատրվում	
	Պեստիցիդներ (վերահաշվարկված՝ ըստ ճարպի)՝		
	ՀՔՅՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ)	0,05	
	ԴՊՏ և դրա մետաբոլիտները	0,05	
	Ռադիոնուկլիդներ՝		
ցեզիում-137	100 Բկ/լ		
ստրոնցիում-90	25 Բկ/լ		

Աղյուսակ N 2 Մանրէաբանական ցուցանիշները

Մթերքի խումբը	ՄՍՖԱՄ, ԳԱՄ/գ(սմ ³), ոչ ավելի	Մթերքի զանգվածը, (գ, սմ ³), որում չի թույլատրվում		Լրացումները
		ՍՑԽՍՄ (կոլի-ծևեր)	ախտածին, այդ թվում սայմոնեյներ	
2 1 Հում կաթ՝				
բարձր տեսակի	3x10 ⁵	-	25	սոմատիկ բջիջներ 5x10 ⁵ -ից ոչ ավելի 1 սմ ³ -ում
առաջին տեսակի	5x10 ⁶	-	25	սոմատիկ բջիջներ 1x10 ⁶ -ից ոչ ավելի 1 սմ ³ -ում
երկրորդ տեսակի	4x10 ⁶	-	25	սոմատիկ բջիջներ 1x10 ⁶ -ից ոչ ավելի 1 սմ ³ -ում
2 2 Հում սերուցք	5x10 ⁵	-	25	սոմատիկ բջիջներ 1x10 ⁶ -ից ոչ ավելի 1 սմ ³ -ում

12 Կովի հում կաթի մեջ չոր յուղագերծ մնացորդի զանգվածային մասը պետք է լինի 8,2 տոկոսից ոչ պակաս՝ Կովի կաթի խտությունը 20° C ջերմաստիճանում պետք է լինի 1026 կգ/սմ³-ից ոչ պակաս:

13 Կթելուց հետո հում կաթը պետք է գտվի և 2 ժամվա ընթացքում պաղեցվի մինչև (4±2)° C ջերմաստիճանը:

Վերամշակման վայր հասցնելու ընթացքում և ընդհուպ մինչև վերամշակման սկիզբը հում կաթի ջերմաստիճանը չպետք է բարձրանա 10° C-ից ավելի: Հում կաթը վերամշակման վայր հասցնելու ժամանակը չպետք է գերազանցի 12 ժամը: Վերամշակման վայր հասցնելու ժամանակը 12 ժամը գերազանցելու դեպքում հում կաթը նախապես ջերմացնում են կամ պաստերացնում, Նախնական ջերմացման կամ պաստերացման ռեժիմների մասին պետք է նշել ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում:

14. Թույլատրվում է հանձնողի մոտ կաթը (4±2)° C ջերմաստիճանում պահել 24 ժամից ոչ ավելի՝ հաշվի առնելով տեղ հասցնելու ժամանակը:

15 Պանրի արտադրության համար նախատեսված կովի հում կաթը պետք համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 7-14-րդ կետերով սահմանված և հետևյալ պահանջներին՝

ա) շրդանախմորման մուշի որակը պետք է լինի I և II դասերի

բ) ըստ ռեդուկտազ մուշի բակտերիական սերմանման մակարդակը՝ ՄՍՖԱՄ-ի քանակությունը, պետք է լինի 1X10⁶ ԳԱՄ/սմ³-ից ոչ ավելի.

գ) մեզոֆիլ ամաերոբ լակտարիսմորոդ կաթնաթթվային մանրէների սպորների քանակությունը պետք է լինի՝

ցածր ջերմաստիճանում երկրորդ տաքացմամբ պանիրների համար՝ 13 սպոր/սմ³-ից ոչ ավելի

բարձր ջերմաստիճանում երկրորդ տաքացմամբ պանիրների համար՝ 2,5 սպոր/սմ³-ից ոչ ավելի

դ) թթվայնությունը պետք է լինի 19° T-ից ոչ ավելի.

ե) սպիտակուցի զանգվածային մասը պետք է լինի 2,8 տոկոսից ոչ պակաս:

Կաթնամթերքին ներկայացվող պահանջները

16 Կաթնամթերքը պետք է արտադրվի ջերմամշակման ենթարկված կաթից:

17 Կաթնամթերքի մեջ վնասակար նյութերի՝ թունավոր տարրերի, միկոտոքսինների, հակաբիոտիկների, պեստիցիդների, սոմատիկ բջիջների, էստրոգեն և հորմոնալ պատրաստուկների պարունակությունը, ինչպես նաև օքսիդացման փչացման և մանրէաբանական ցուցանիշները չպետք է գերազանցեն NN 3 և 4 աղյուսակներով սահմանված նորմերը:

Աղյուսակ N 3 Կմասակար նյութերի քանակության թույլատրելի մակարդակները

Սթերքի խումբը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումները	
1	2	3	4	
3 1 Կաթնամթերքի բոլոր տեսակները	Միկրոտրսիններ՝			
	աֆլատոքսին M ₁	0 0005		
	Հակաբիոտիկներ՝			
	լևոմիցետին	չի թույլատրվում	<0,01	
	տետրացիկլինի խումբ	չի թույլատրվում	<0,01 միավոր/գ	
	ստրեպտոմիցին	չի թույլատրվում	<0,5 միավոր/գ	
3 2 Կաթ և սերուցք ջերմամշակված շիճուկ, մածուց կաթնային շիճուկ, հեղուկ կաթնաթթվային ըմպելիքներ, այդ թվում՝ թան, յոգուրտ, թթվասեր, ըմպելիքներ կաթնային հիմքով	Թունավոր տարրեր՝			
	կապար	0,1		
	արսեն	0,05		
	կադմիում	0,03		
	սնդիկ	0,005		
	Պեստիցիդներ՝			
	ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ)	0,05	Կաթ, շիճուկ, մածուց, կաթնային շիճուկ, հեղուկ կաթնաթթվային ըմպելիքներ, ըմպելիքներ կաթնային հիմքով թթվասեր, սերուցք	
		1,25 (վերահաշվարկված՝ ըստ ճարայի)		
		ԳԴՏ և դրա մետաբոլիտները	0,05	Կաթ, շիճուկ, մածուց, կաթնային շիճուկ, հեղուկ կաթնաթթվային ըմպելիքներ, ըմպելիքներ կաթնային հիմքով թթվասեր, սերուցք
		Ռադիոնուկլիդներ՝		
ցեզիում-137		100 Բկ/լ		
ստրոնցիում-90		25 Բկ/լ		
		1,0		
3 3 Կաթնաշոռ և կաթնաշոռային մթերք, կաթնային մածուկանման սպիտակուցային մթերք	Թունավոր տարրեր՝			
	կապար	0 3		
	արսեն	0 2		
	կադմիում	0 1		
	սնդիկ	0,02		
	Պեստիցիդներ (վերահաշվարկված՝ ըստ ճարայի)՝			
	ՀՔՑՀ (σ-, β- γ-իզոմերներ)	1,25		
	ԳԴՏ և դրա մետաբոլիտները	1,0		
	Ռադիոնուկլիդներ՝			
	ցեզիում-137	100 Բկ/լ		
ստրոնցիում-90	25 Բկ/լ			

1	2	3	4
34 Պահածոներ կաթնային (շաքարով խուսցրած կաթ, սերուցք, շիճուկ, կաթ խուսցրած, մանրեագերծված)	Թունավոր տարրեր՝		
	կապար	0,3	
	արսեն	0,15	
	կադմիում	0,1	
	սնդիկ	0,015	
	անագ	200,0	քիթեղյա տարայով պահածոների համար
	քրոմ	0,5	քրոմապատ տարայով պահածոների համար
	Պեստիցիդներ (վերահաշվարկված՝ ըստ ճարպի)		
	ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ)	1,25	
	ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	1,00	
Ռադիոնուկլիդներ՝			
ցեզիում-137	300 Բկ/կգ		
ստրոնցիում-90	100 Բկ/կգ		
35 Չոր կաթնային մթերքներ կաթ, սերուցք, կաթնաթթվային մթերք, ըմպելիքներ, խառնուրդներ պաղպաղակի համար շիճուկ, թան	Թունավոր տարրեր (ըստ վերականգնված մթերքի)		
	կապար	0,1	
	արսեն	0,05	
	կադմիում	0,03	
	սնդիկ	0,005	
	Պեստիցիդներ (վերահաշվարկված՝ ըստ ճարպի)		
	ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ)	1,25	
	ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	1,0	
	Ռադիոնուկլիդներ՝		
	ցեզիում-137	500 Բկ/կգ	
ստրոնցիում-90	200 Բկ/կգ		
36 Պանիրներ և պանրային մթերք (պինդ, կիսապինդ, փափուկ աղաջորային և հալած)	Թունավոր տարրեր՝		
	կապար	0,5	
	արսեն	0,3	
	կադմիում	0,2	
	սնդիկ	0,03	
	Բենզ(ա)պիրեն	0,001	ապխտած մթերքի համար
	Պեստիցիդներ (վերահաշվարկված՝ ըստ ճարպի)		
	ՀՔՑՀ (α, β-, γ-իզոմերներ)	1,25	
	ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	1,0	
	Ռադիոնուկլիդներ՝		
ցեզիում-137	50 Բկ/կգ		
ստրոնցիում-90	100 Բկ/կգ		
37 Պաղպաղակ կաթնային հիմքով	Թունավոր տարրեր՝		
	կապար	0,1	
	արսեն	0,05	
	կադմիում	0,03	
	սնդիկ	0,005	
	Պեստիցիդներ (վերահաշվարկված՝ ըստ ճարպի)		
	ՀՔՑՀ (α-, β- /-իզոմերներ)	1,25	
	ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	1,0	

1	2	3	4
3 8 Կարագ և յուղային մածուկ՝ կովի կաթից, կաթնայուղ	Ռադիոնուկլիդներ՝		
	ցեզիում-137	100 Բկ/կգ	
	ստրոնցիում-90	25 Բկ/կգ	
	Օքսիդացման փչացման ցուցանիշ՝		
	Յուղային ֆազի թթվայնություն	2,5	կետատոֆերի
	Թունավոր տարրեր՝		
	կապար	0,1	
		0,3	շոկոլադե կարագ
	արսեն	0,1	
	կադմիում	0,03	
		0,2	շոկոլադե կարագ
	սնդիկ	0,03	
	պղինձ	0,4	որոնք ենթակա են պահման
	երկաթ	1,5	որոնք ենթակա են պահման
	Պեստիցիդներ (վերահաշվարկված՝ ըստ ճարպի)՝		
ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ)	1,25		
ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	1,0		
3 9 Յուղային մթերք կաթնայուղի և բուսական յուղերի համակցմամբ, այդ թվում՝ սփռեղը (յուղածո), հալած խառնուրդը	Ռադիոնուկլիդներ՝		
	ցեզիում-137	200 Բկ/կգ	
	ստրոնցիում-90	60 Բկ/կգ	
	Օքսիդացման փչացման ցուցանիշ՝		
	Յուղային ֆազի թթվայնություն	2,5	կետատոֆերի
	գերօքսիդացման թիվ	10,0	մնուլ ակտիվ թթվածին/կգ յուղային ֆազում
	Թունավոր տարրեր՝		
	կապար	0,1	
		0,3	շոկոլադե բաղադրիչներով
	արսեն	0,1	
	կադմիում	0,03	
		0,2	շոկոլադե բաղադրիչներով
	սնդիկ	0,03	
	պղինձ	0,4	որոնք ենթակա են պահման
	երկաթ	1,5	որոնք ենթակա են պահման
միկել	0,7	հիդրոգենացված յուղով մթերքի համար	
Պեստիցիդներ (վերահաշվարկված՝ ըստ ճարպի)՝			
ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ)	1,25		
ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	1,0		
Ռադիոնուկլիդներ՝			
ցեզիում-137	100 Բկ/կգ		
ստրոնցիում-90	80 Բկ/կգ		

1	2	3	4
3 10 Մերանային բակտերիալ կուլտուրաներ կաթնաթթվային մթերքի թթվաներուցքային կարագի և պանիրների պատրաստման համար	Թունավոր տարրեր՝		
	կապար	1 0	
	արսեն	0 2	
	կադմիում	0 2	
3 11 Կաթնային հիմքով չոր սննդային միջավայրեր մերանի և նախաբիոտիկ միկրոֆլորաների աճեցման համար	Թունավոր տարրեր՝		
	կապար	0 3	
	արսեն	1 0	
	կադմիում	0 2	
	սնդիկ	0 03	
	Պեստիցիդներ (վերահաշվարկված՝ ըստ ճարպի)՝		
	ՀՔՑՀ (α- β- γ- իզոմերներ)	1 25	
	ԴՊՏ և դրա մետաբոլիտները	1 0	
	Ռադիոնուկլիդներ՝		
	ցեզիում-137	160 Բկ/կգ	
	ստրոնցիում-90	80 Բկ/կգ	
3 12 Կաթ պարունակող մթերք ոչ կաթնային բաղադրամասերով այդ թվում պաղպաղակը	թունավոր տարրեր, միկրոտոքսիններ պեստիցիդներ հակաբիոտիկներ և ռադիոնուկլիդներ	Պահանջները պետք է սահմանվեն հաշվի առնելով ոչ կաթնային բաղադրամասերի պարունակությունը դրանց հարաբերակցությունը և անվտանգության պահանջները	

Աղյուսակ N 4 Սամրեաբանական ցուցանիշները

Սթրեքի խումբը	Կաթնա-թթվային մանրէների բանակը, ՉԱՄ/գ, ոչ պակաս	ՄԱՖԱՄ, ՉԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգվածը (գ. սմ ³), որում չի բույլատրվում				Խնորսամկեր, բորբոս ՉԱՄ/գ, ոչ ավելի
			ԱՖՆԱՄ (կուլիձներ)	նավեգույն ստաֆիլոկոկ (S aureus)	L մոնոցի-տոզներուս (L monocytogenes)	ախտածին, այդ թվում սպլոմոնելեր	
1	2	3	4	5	6	7	8
4 1 Կաթ, շիճուկ կաթնաթթված	չիճուկ պատերազված						
սպառողական տարայով	-	1x10 ⁵	0,01	1,0	25	25	-
կանթաշերտով և զանազան կանթերով	-	2x10 ⁵	0,01	0,1	25	25	-
4 2 Սերուցք պատերազված							
սպառողական տարայով	-	1x10 ⁵	0,01	1,0	25	25	-
կանթաշերտով	-	2x10 ⁵	0,01	0,1	25	25	-
4 3 Կաթ հալած	-	2,5x10 ³	1,0				
4 4 Կաթ և սերուցք մանրէազերծված	Գետք է բալայարան տույն տեղանիկական կանոնակարգի 28-րդ կետով պահանջված սպառողական տարայով պահանջները						
4 5 Դեղուկ կաթնաթթվային մթերք, այդ թվում՝ մածուց, յոգուրտ, պահման ժամկետը 72 ժ-ից ոչ ավելի							
4 6 Դեղուկ կաթնաթթվային մթերք, այդ թվում՝ յոգուրտ, մածուց, պահման ժամկետը 72 ժ-ից ավելի	1x10 ⁷ (ցեր-մային մշակման ենթակա ված մթերքի համար չի նորմավորվում)	-	0,01	1,0	-	25	խնորսամկեր 50, բացի խնորսամուկ պարունակող մերանով պատրաստված ըմպելիքներից բորբոս 50

1	2	3	4	5	6	7	8
4 7 Յեղուկ կաթնաթթվային մթերք հարստացված բիֆիդոբակտերիաներով, պահման ժամկետով 72 ժ ից ավելի	1×10^7 բիֆիդոբակտերիաները 1×10^6	-	0,1	1,0	-	25	խմորասնկեր՝ 50, բացի խմորասունկ պարունակող մկրանով պատրաստված ըմպելիքներից բոլորես 50
4 8 Թվալաներ և մթերք որա հիմքով	-	-	0,001 ջերմային մշակման ենթարկված մթերքի հաճախ 0,01	1,0	-	25	72 ժ-ից ավելի պահման ժամկետով մթերքի համար խմորասնկեր 50, բոլորես 50
4 9 Կաթնաչուր և կաթնաչուրային մթերք 72 ժ-ից ոչ ավելի պահման ժամկետով	-	-	0,001	0,1	-	25	-
4 10 Կաթնաչուր և կաթնաչուրային մթերք 72 ժ-ից ավելի պահման ժամկետով այդ թվում՝ սառեցրած	-	-	0,01	0,1	-	25	խմորասնկեր՝ 100 բոլորես 50
4 11 Կաթնաչուրային մթերք՝ ջերմամշակման ենթարկված	-	-	0,01	1,0	-	25	խմորասնկեր և բոլորես 50
4 12 Լյուսմիմային զանգված՝ կաթնային շիճուկից	-	$2 \cdot 10^5$ (բացի կաթնաթթվային միկրոֆլորայով արտադրվող մթերքից)	0,1	0,1	-	25	խմորասնկեր՝ 100 բոլորես 50
4 13 Կաթ՝ խտացրած մանրէագերծված տուլպերով	Պետք է բավարարեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 27-րդ կետով սահմանված խտացրած մանրէագերծված կաթնային պահածոների արտադրական մանրէագերծվածությանը մերկայացվող պահանջները						

1	2	3	4	5	6	7	8
4 14	խտացրած կաթ շաքարով տրանսպորտային տարայով	-	1,0	-	-	25	-
	սպառողական տարայով	2x10 ⁴	1,0	-	-	25	-
4 15	ման շիճուկ կաթնային խտացրած սերուցք շաքարով	5x10 ⁴	1,0	-	-	25	-
4 16	խտացրած կաթ շաքարով, կակաոյով և բնական սուրճով և խտացրած սերուցք շաքարով	3,5x10 ⁴	1,0	-	-	25	-
4 17	Կովի անարատ, չոր կաթ	5x10 ⁴	0,1	1,0	-	25	-
4 18	Չոր թուրակներ կաթ անմիջապես սննդում օգտագործման համար	5x10 ⁴	0,1	1,0	-	25	-
	արտարկական վերամշակման համար	1x10 ⁵	0,1	1,0	-	25	-
4 19	Ընծալիլիթներ կաթնային չոր	1x10 ⁵	0,01	1,0	-	25	բոլորս 50
4 20	Սերուցք չոր և չոր սերուցք շաքարով	7x10 ⁴	0,1	1,0	-	25	-
4 21	Շիճուկ կաթնային, չոր	1x10 ⁵	0,1	1,0	-	25	խմորասններ 50 բոլորս 100
4 22	Ձան չոր	5x10 ⁴	0,1	1,0	-	25	խմորասններ 50 բոլորս 100
4 23	Պանիրներ և պանրային սֆերք (պինդ կիսապինդ, փափուկ պղպեղային)	-	0,001	500	25	25	-
4 24	Պանիրներ հալած առանց Լցանյութերի	5x10 ³	0,1	-	-	25	խմորասններ 50 բոլորս 50

1	2	3	4	5	6	7	8
Լցանյութերով	-	1x10 ⁴	0,1	-	-	25	խմորասնկեր՝ 100 բոլորս՝ 100
4 25 Պատվարակ պնդեցում	-	1x10 ⁵	0,01	1,0	25	25	-
4.26 Պատվարակ փափուկ	-	1x10 ⁵	0,1	1,0	25	25	-
4.27 Հեղուկ խառնուրդներ՝ փափուկ պարկալակի համար	-	3x10 ⁴	0,1	1,0	25	25	-
4 28 Չոր խառնուրդներ փափուկ պտղապարակի համար	-	5x10 ⁴	0,1	1,0	25	25	-
4 29 Կարագ	-	1x10 ⁴	0,1	1,0	25	25	50 (զամալալին)
4.30 Կարագ քաղցրա- սերուցքային և թթվան- բուցքային, այդ թվում՝ աղի, 60 % և ավելի յուղի զանգվածային մասով	-	1x10 ⁵ (թթվա- սերուցքային կարագում չի նորմավորվում)	0,01	1,0	25	25	100 (զամալալին)
4 31 Կարագ՝ չռփոլալե	-	1x10 ⁵	0,01	0,1	25	25	խմորասնկեր 100 բոլորս՝ 100
4 32 Հալած յուղ (հալեցրած կարագ)	-	1x10 ³	1,0	-	-	25	200
4.33 Յուղային մթերք՝ կաթնալուղի և բուսական յուղերի համաձցմամբ, այդ թվում՝ սփրձող (յուղած) և հալած խառնուրդ՝ համապա- տասխանաբար 60,0 % և ավելի, և 99,0 %-ից ավելի յուղի զանգվածային մասով	-	1x10 ⁵	0,01	0,1	25	25	խմորասնկեր՝ 100 բոլորս՝ 100

1	2	3	4	5	6	7	8
4 34 Յուրային մերթը կաթնալուրի և բուսական յուղերի համակցմամբ այդ բվուց սիրելիք (յուղածո) յուղի գանգվածային մասը 30 - 59 %	-	-	0,01	0,01	25	25	200 (գումարային)
4 35 Մերանային բակտերիալ կուլտուրաներ կաթնաթթվային մթերքի, թթվասերուցքային կարագի և պանիրների պատրաստման համար							
4 35 1 Միմբիոտիկ (հեղուկ) մերաններ կենֆիրի համար	-		3 0	10 0		100	բոլորս 5
4 35 2 Բավեղերի մասերը կուլտուրաների հիմքով մերաններ կաթնաթթվային մթերքի կաթնաթթվային կարագի և պանիրների պատրաստման համար							
հեղուկ այդ բվուց ստացված	-	1×10^8 (խտացրած մերանների համար ոչ պակաս 1×10^{10})	10,0	10 0		100	5 (գումարային)
չոր	-	1×10^9 (խտացրած մերանների համար ոչ պակաս 1×10^{10})	1 0	1 0		10	5 (գումարային)
4 36 Անմրային միջավայրեր չոր մերանի և պրոբիոտիկ միկրոֆլորանների անձեցման համար	-	5×10^4	0,01			25	
4 37 Կաթ պարունակող մթերք այդ բվուց պատվարակվել ոչ կաթնային բարատրամաներով							
<p>2-ի թույլատրվում սուլֆիտ վերաբրտադրող կուտտրիդիաների առկայություն 0,01 գ ում</p> <p>Պահանջները պետք է ապահովվեն հաշվի առնելով կաթնային և ոչ կաթնային բարատրամանների պարունակությունները դրանց հարաբերակցությունը և անվտանգագույն և անվտանգագույն պահանջները</p>							

Մանկական սննդամթերքի սննդային արժեքները և անվտանգության ցուցանիշները

18 Մանկական սննդամթերքի կոնկրետ տեսակի սննդային արժեքների ցուցանիշները հիմնավորվում են արտադրող կազմակերպության կողմից՝ Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարի կողմից հաստատված դրանց որոշման վերլուծական և (կամ) հաշվարկային մեթոդների հիման վրա՝ հաշվի առնելով կոնկրետ սննդամթերքի բաղադրագիրը և հումքի բաղադրության մասին տվյալները:

Վաղ հասակի երեխաների սնման համար պատրաստի հարմարեցված կաթնային խառնուրդների (չոր, հեղուկ, անհամ և կաթնաթթվային) սննդային արժեքները և անվտանգության ցուցանիշները (վնասակար նյութերի քանակության թույլատրելի մակարդակները և մանրէաբանական ցուցանիշները) պետք է համապատասխանեն NN 5, 6 և 7 աղյուսակներով սահմանված պահանջներին:

Աղյուսակ N 5 Սննդային արժեքները

Ցուցանիշները՝ ըստ երեխայի տարիքի	Թույլատրելի մակարդակները	
	նորմավորվող	մակնշվող
1	2	3
0-5 ամսական երեխաների համար		
Սպիտակուց, գ/լ	14-17	+
Կաթնային շիճուկի սպիտակուցներ (ընդհանուր սպիտակուցի), %	50-60	+
Կազեին (ընդհանուր սպիտակուցի), %	40-50	+
Տաուրին, մգ/լ	40-50	+
Կենսաբանական արժեք (մայրական կաթի սպիտակուցի նկատմամբ), %, ոչ պակաս	80	-
Յուղ, գ/լ	30-38	+
Լինոլիաթթու (ճարպաթթուների գումարից), %, ոչ պակաս	14	+
Լինոլիաթթու, մգ/լ, ոչ պակաս	4000	-
Վիտամին E /PQՃԹ հարաբերությունը	1-2	-
Սծխաջրեր, գ/լ	65-80	+
Լակտոզ (ածխաջրերի ընդհանուր քանակի), %, ոչ պակաս	70	+
Էներգիական արժեք, կկալ/լ	640-720	+
Հանքային նյութեր՝		
Կալցիում, մգ/լ	300-700	+
Փոսֆոր, մգ/լ	200-400	+
Կալցիում/Փոսֆոր	1,2-2,0	-
Կալիում, մգ/լ	500-800	+
Նատրիում, մգ/լ	150-300	+
Մագնեզիում, մգ/լ	2-3	-
Կալիում/Նատրիում	40-60	+
պղինձ, մգ/լ	300-600	+
մանգան, մգ/լ	20-100	+
երկաթ, մգ/լ	3-8	+
ցինկ, մգ/լ	3-10	+
քլորիդներ, մգ/լ	400-700	-
յոդ, մկգ/լ	50-100	+

1	2	3
մոխիր, գ/լ	3-4	+
Վիտամիններ՝		
ռետինոլ (A), մկգ-էկվ/լ	500-800	+
տոկոֆերոլ (E), մգ/լ	4-12	+
կալցիֆերոլ (D), մկգ/լ	8-12	+
միտամին (K), մկգ/լ	25-50	+
թիամին (B ₁), մկգ/լ	350-700	+
ռիբոֆլավին (B ₂), մկգ/լ	500-700	+
պանտոտենաթթու, մկգ/լ	2500-3500	+
պիրիդոքսին (B ₆), մկգ/լ	300-500	+
նիացին (PP) մկգ/լ	3000-8000	+
ֆոլիաթթու (Bc), մկգ/լ	50-100	+
ցիանկոբալամին (B ₁₂), մկգ/լ	1,5-3,0	+
ասկորբինաթթու (C), մգ/լ	40-100	+
ինոզիտ, մգ/լ	20-30	+
խոլին, մգ/լ	50-100	+
բիոտին, մկգ/լ	10-20	+
կարնիտին, մգ/լ	10-20	+
Օսնոլյառություն, մՕսմ/կգ	290-320	+
Երիկամների վրա պոտենցիալ ջրաաղային ծանրաբեռնվածություն, մէկվ/լ	100-125	+
5-12 ամսական երեխաների համար		
Սպիտակուց, գ/լ	15-18	+
Կաթնային շիճուկի սպիտակուցներ (սպիտակուցի ընդհանուր քանակի), %	40-60	+
Կազեին (սպիտակուցի բնդհանուր քանակի), %	60-40	+
Կենսաբանական արժեք, %, ոչ պակաս	80	+
Յուղ, գ/լ	30-38	+
Լինոլիաթթու (ճարպաթթուների գումարի), %, ոչ պակաս. մգ/լ, ոչ պակաս	14 4000	+
Ածխաջրեր, գ/լ	70-80	+
Էներգիական արժեք, կկալ/լ	640-720	+
Հանքային նյութեր՝		
կալցիում, մգ/լ	400-700	+
ֆոսֆոր, մգ/լ	300-500	+
կալցիում/ֆոսֆոր	1,2-2,0	-
կալիում, մգ/լ	500-900	+
նատրիում, մգ/լ	150-300	+
կալիում/նատրիում	2-3	-
մագնեզիում, մգ/լ	50-70	+
պղինձ, մկգ/լ	400-1000	+
մանգան մկգ/լ	30-80	+
երկաթ, մգ/լ	7-14	+
ցինկ մգ/լ	4-10	+
բյուրեղներ, մգ/լ	600-800	-
յոդ, մկգ/լ	50-100	+

1	2	3
մոլխոր, գ/լ	3-5	+
ռետինոլ (A) մկգ էկվ/լ	600-800	+
տոկոֆերոլ (E) մգ/լ	6-12	+
կալցիֆերոլ (D), մկգ/լ	8-12	+
վիտամին K, մկգ/լ	25-50	+
բիամին (B ₁) մկգ/լ	400-700	+
ռիբոֆլավին (B ₂) մկգ/լ	600-1000	+
պանտոտենաթթու մկգ/լ	2500-3500	+
պիրիդոքսին (B ₆), մկգ/լ	500-700	+
նիացին (PP) մկգ/լ	3000-8000	+
ֆոլիաթթու (Bc) մկգ/լ	50-100	+
ցիանկոբալամին (B ₁₂), մկգ/լ	1,5-3,0	+
ասկորբինաթթու (C), մգ/լ	50-100	+
խոլին մգ/լ	50-80	+
բիոտին մկգ/լ	10-20	+
ինոզիտ, մգ/լ	20-30	+
կարնիտին, մգ/լ	10-15	-
Օսմոլյարություն, մՕսմ/կգ	300-320	-

Աղյուսակ N 6 Վնասակար նյութերի քանակության թույլատրելի մակարդակները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումները
Օքսիդացման փչացման ցուցանիշ՝		
գերօքսիդացման թիվ	4,0	մնոլ ակտիվ թթվածին/կգ յուղի
Թունավոր տարրեր՝		
կապար	0,05	
արսեն	0,05	
կադմիում	0 02	
սնդիկ	0 005	
Հակաբիոտիկներ՝		
լեոմիցետին	չի թույլատրվում	<0,01
տետրացիկլինի խումբ	չի թույլատրվում	<0,01 միավոր/գ
պենիցիլին	չի թույլատրվում	<0 01 միավոր/գ
ստրեպտոմիցին	չի թույլատրվում	<0,5 միավոր/գ
Միկոտրոքսիններ՝		
աֆլատոքսին M ₁	չի թույլատրվում	<0 00002
Պեստիցիդներ՝		
ՀՔՑՀ (α-, β- γ- իզոմերներ)	0,02	
ԴՂՏ և դրա մետաբոլիտները	0,01	
Ռադիոնուկլիդներ՝		
ցեզիում-137	40 Բկ/լ	
ստրոնցիում-90	25 Բկ/լ	

Այլուտակ N 7 Սամրեաբանական ցուցանիշները

Կաթնա- քթային մանրէների քանակը, զԱՄ/գ, ոչ պակաս	ՄԱՅԱՍ, զԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերոցի զանգվածը (գ. սմ ³), որում չի թույլատրվում				Բոդուս, զԱՄ/սմ ³ , ոչ ավելի	Խմորամսեր, զԱՄ/գ, ոչ ավելի
		ՍՑԽՍ (կոլիմներ)	Է.կոլի (E.coli)	Սևեզույն ստաֆիլոկոկ (S aureus)	Բ. ցերեուս (B cereus)		
9.1. Հոր կաթնային խտնույրները պուրգ պատրաստման (ամիան, կաթնաթթվային)							
1x10 ⁷ (կաթնաթթվային մթերքում) 1x10 ⁷ (ացիդոֆիլ մանրէներ՝ դրանց օգտագործման դեպքում), 1x10 ⁶ (բիֆիդոբակ- տերիաներ՝ դրանց օգտագործման դեպքում)	37 C - 50 C-ում վերականգնվող խտնույրների համար՝ 2x10 ³ (կաթնաթթվայինների համար չի նորմավորվում) 70 C - 85 C-ում վերականգնվող խտնույրների համար՝ 3x10 ⁵ (կաթնաթթվայինների համար չի նորմավորվում)	1,0	10	10	100	50	10
9.2. Հեղուկ ամիան կաթնային խտնույրներ մամուրեզերծ կրտադրված գերաթոր ջերմաստիճանային պայմաններում նշակմանը և ասեպտիկ լցված							
9.3. Հեղուկ կաթնաթթվային խտնույրներ							
1x10 ⁷ (կաթնաթթվային մթերքում), 1x10 ⁷ (ացիդոֆիլ մանրէներ դրանց օգտագործման դեպքում), 1x10 ⁶ (բիֆիդոբակ- տերիաներ դրանց օգտագործման դեպքում)	-	3	10	10	50	10	10

Պետք է բավարարեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 28-րդ կետով սահմանված՝ մամուրեզերծված կաթի արտադրական մամուրեզերծվածությանը ներկայացվող պահանջները

19 Վաղ հասակի երեխաների սնման համար պատրաստի մասնակի հարմարեցված կաթնային խառնուրդների (չոր հեղուկ քաղցրահամ և կաթնաթթվային) սննդային արժեքները և անվտանգության ցուցանիշները (վնասակար նյութերի թույլատրելի մակարդակները և մանրէաբանական ցուցանիշները) պետք է համապատասխանեն NN 8 9 և 10 աղյուսակներով սահմանված պահանջներին

Աղյուսակ N 8 Սննդային արժեքները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները	
	նորմավորվող	մակնշվող
Սպիտակուց, գ/լ	18-22	+
Կաթնային շիճուկի սպիտակուցներ (ընդհանուր սպիտակուց), %	20-50	-
Կազեին (ընդհանուր սպիտակուցի), %	50-80	-
Յուղ, գ/լ	25-38	+
Լինոլիաթու (ճարպաթթուների զումարի), % ոչ պակաս մգ/լ	14 5x10 ³ -6x10 ³	+ -
Սծխաջրեր, գ/լ	70-90	+
Էներգիական արժեք կկալ/լ	640-800	+
Դանքային նյութեր՝		
կալցիում մգ/լ	600-900	+
ֆոսֆոր, մգ/լ	300-500	+
կալիում, մգ/լ	600-900	+
նատրիում, մգ/լ	250-350	+
մագնեզիում, մգ/լ	50-100	+
պղինձ մկգ/լ	400-1000	+
մանգան, մկգ/լ	30-80	+
երկաթ, մգ/լ	5-14	+
ցինկ, մգ/լ	4-10	+
մոխիր, գ/լ	4-5	+
Վիտամիններ՝		
ռետինոլ (A), մկգ-էկվ/լ	600-800	+
տոկոֆերոլ (E), մգ/լ	5-12	+
կալցիֆերոլ (D), մկգ/լ	10-12	+
թիամին (B ₁), մկգ/լ	400-800	+
ռիբոֆլավին (B ₂), մկգ/լ	600-1000	+
պանտոտենաթու, մկգ/լ	2500-3500	+
պիրիդոքսին (B ₆), մկգ/լ	500-700	+
նիացին (PP), մկգ/լ	4000-8000	+
ֆոլիաթու (Bc) մկգ/լ	50-150	+
գիանկորալամին (B ₁₂), մկգ/լ	1,5-3 0	+
ասկորբինաթու (C), մգ/լ	50-100	+
Օսմոլարություն, մՕսմ/կգ	320-360	+

Աղյուսակ N 9 Վնասակար նյութերի բաճակության թույլատրելի մակարդակները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումները
Օքսիդացման փչացման ցուցանիշ՝		
գերօքսիդացման թիվ	4,0	մնուլ ակտիվ թթվածին/կգ յուղի
Թունավոր տարրեր՝		
կապար	0,05	
ւերսեն	0 05	
կադմիում	0 02	
սնդիկ	0,005	

Հակաբիոտիկներ՝		
լեւորցետին	չի թույլատրվում	<0 01
տետրացիկլինի խումբ	չի թույլատրվում	<0 01 միավոր/գ
պենիցիլին	չի թույլատրվում	<0 01 միավոր/գ
ստրեպտոմիցին	չի թույլատրվում	<0 5 միավոր/գ
Միկոտրոսիներ՝		
աֆլատոքսին M ₁	չի թույլատրվում	<0 00002
Պեստիցիդներ՝		
ՀՔՅՀ (α- β , հզոմերներ)	0 02	
ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	0 01	
Ռադիոնուկլիդներ՝		
ցեզիում 137	40 Բկ/լ	
սարոնցիում-90	25 Բկ/լ	

Աղյուսակ N 10 Մանրէաբանական ցուցանիշները

ՄԱՖՍԱ զԱՄ/գ ոչ ավելի	Մթերքի զանգվածը (գ սմ ³) որում չի թույլատրվում					Բորոքս զԱՄ/գ ոչ ավելի	հստորա սնկեր զԱՄ/գ ոչ ավելի
	ԱՅեսն (կրկի- մներ)	Է կոլի (E coli)	ուլցեոլոն ստա ֆիլոկոկ (S aureus)	Բ ցերեուս (B cereus)	ախտածին այդ թվում սալտոններ և L monocyto genes		
12 1 Արագ պատրաստվող խառնուրդներ							
37 C 50 C ում վերականգնվող խառնուրդների համար 2x10 ⁶							
70 C 85 C ում վերականգնվող խառնուրդների համար 3x10 ³	10	10	10	100	100	50	10
12 2 Ձերմային մշակում պահանջող խառնուրդներ							
2.5x10 ⁴	10		10	200	50	100	50

20 Վաղ հասակի երեխաների սնման համար պատրաստի մանրէազերծված կաթի (այդ թվում վիտամինացված) սննդային արժեքները և անվտանգության ցուցանիշները (վնասակար նյութերի թույլատրելի մակարդակները և մանրէաբանական ցուցանիշները) պետք է համապատասխանեն NN 11 և 12 աղյուսակներով սահմանված պահանջներին

Աղյուսակ N 11 ՍՃՃճային արժեքները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները		Լրացումները
	նորմավորվող	մակնշվող	
Սպիտակուց գ	2 8 3 2	+	
Յուղ			
գ	3 2-3 5	+	
գ ոչ պակաս	2 0		կանխարգելիչ սննդի համար
էներգիական արժեք կկալ	55-65	+	կանխարգելիչ սննդի համար
Մոխիր գ	0 6 0 8	-	
Հանքային նյութեր			
կալցիում մգ	115-140	+	
ֆոսֆոր մգ	90 120	+	
կալիում մգ	140 180		
նատրիում մգ ոչ ավելի	60		
Վիտամիններ			
ոետինոլ (A) մկգ էկվ	100 200	-	վիտամինացված մթերքի համար
կարոտին մգ	0 05-0 1		վիտամինացված մթերքի համար
բիամին (B ₁) մգ	0 1 0 2		վիտամինացված մթերքի համար
ոբրոֆոլափին (B ₂) մգ	0 1 0 2		վիտամինացված մթերքի համար
ասկորբինաթթու (C) մգ	2 8	+	վիտամինացված մթերքի համար

Աղյուսակ N 12. Վնասակար նյութերի քանակության թույլատրելի մակարդակները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները մգ/կգ, ոչ ավելի		Լրացումները
	1	2	
Օքսիդացման փչացման ցուցանիշ՝			
զերօքսիդացման թիվ	4,0		Մնու ակտիվ թթվածին/ կգ յուղի
Թունավոր տարրեր՝			
կապար	0,05		
արսեն	0,05		
կադմիում	0,02		
սնդիկ	0,005		
Հակաքիտոսիկներ՝			
լեռնիցետին	չի թույլատրվում		<0,01
տետրացիկլինի խումբ	չի թույլատրվում		<0,01 միավոր/գ
պենիցիլին	չի թույլատրվում		<0,01 միավոր/գ
ստրեպտոմիցին	չի թույլատրվում		<0,5 միավոր/գ
Միկոտրոսիններ՝			
աֆլատոքսին M ₁	չի թույլատրվում		<0,00002
Պեստիցիդներ՝			
ՀՔՑՀ (α, β- γ- իզոմերներ)	0,02		
ԴՂՏ և դրա մետաբոլիտները	0,01		
Ռադիոնուկլիդներ՝			
ցեզիում-137	40 Բկ/լ		
սարոնցիում-90	25 Բկ/լ		
Մանրէաբանական ցուցանիշներ	Պետք է բավարարեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 28-րդ կետով սահմանված՝ սպառողական տարայով մանրէազերծված կաթի և սերուցքի արտադրական մանրէազերծվածությանը ներկայացվող պահանջները:		

21. Վաղ հասակի երեխաների սնման համար հեղուկ կաթնաթթվային մթերքի (աղ թվում՝ պտուղաբանքարեղենային լցոններով) սննդային արժեքները և անվտանգության ցուցանիշները (վնասակար նյութերի թույլատրելի մակարդակները և մանրէաբանական ցուցանիշները) պետք է համապատասխանեն NN 13, 14 և 15-րդ աղյուսակներով սահմանված պահանջներին

Աղյուսակ N 13. Սննդային արժեքները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները		Լրացումները
	նորմավորվող	մակ- նշվող	
Սպիտակուց՝			
գ	2,0-3,2	+	
գ, ոչ ավելի	4,0	+	կանխարգելիչ սննդի համար
Ցուղ՝			
գ	2,5-7,0	+	
գ, ոչ պակաս	1,5	+	կանխարգելիչ սննդի համար
Մծխաջրեր, գ	4-12	-	
Էներգիական արժեք, կկալ	40-125	+	
Մոխիր, գ	0,5-0,8	-	

Հանքային նյութեր՝			
կալցիում, մգ	60-140	+	
ֆոսֆոր, մգ	30-120	-	
կալիում, մգ	140-180	-	
նատրիում, մգ, ոչ ավելի	60	-	
Վիտամիններ՝			
թիամին (B1), մգ, ոչ ավելի	0,05-0 1	+	վիտամինացված մթերքի համար
ռիբոֆլավին (B2), մգ, ոչ ավելի	0,1-0,2	+	վիտամինացված մթերքի համար
ասկորբինաթթու (C), մգ, ոչ ավելի	2,8	+	վիտամինացված մթերքի համար
Թթվայնություն, °T, ոչ ավելի	100	-	

Աղյուսակ N 14 Վնասակար նյութերի քանակության թույլատրելի մակարդակները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումները
Թունավոր տարրեր՝		
կապար	0,05	
արսեն	0,05	
կադմիում	0,02	
սնդիկ	0,005	
Հակաբիոտիկներ՝		
լոմոնցետին	չի թույլատրվում	<0,01
տետրացիկլինի խումբ	չի թույլատրվում	<0,01 միավոր/գ
պենիցիլին	չի թույլատրվում	<0,01 միավոր/գ
ստրեպտոմիցին	չի թույլատրվում	<0,5 միավոր/գ
Սիկոտոքսիններ՝		
աֆլատոքսին M ₁	չի թույլատրվում	<0,00002
Պեստիցիդներ՝		
ՀՔՑ3 (α-, β-, γ- իզոմերներ)	0,02	
ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	0,01	
Ռադիոնուկլիդներ՝		
ցեզիում-137	40 Բկ/լ	
ստրոնցիում-90	25 Բկ/լ	

Աղյուսակ N 15. Մանրէաբանական ցուցանիշները

Կաթնաթթվային մանրէների քանակը ՉԱՄ/գ, ոչ պակաս	Մթերքի զանգվածը (գ, սմ ³), որում չի թույլատրվում				Բորբոս, ՉԱՄ/գ, ոչ ավելի ..	Խմորա սնկեր, ՉԱՄ/գ, ոչ ավելի
	ԱՑԽՄ (կոլի-ձևեր)	Է կոլի (E coli)	ոսկեգոլցն ստաֆիլոկոկ (S aureus)	ախտածին, այդ թվում սպորոններ և L մոնոցիտոգենես (L monocytogenes)		
1x10 ⁷ (կաթնաթթվային մթերքում), 1x10 ⁶ (ացիդոֆիլ մանրէներ՝ դրանց օգտագործման դեպքում) 1x10 ⁶ (բիֆիդոբակտերիաներ՝ դրանց օգտագործման դեպքում)	3 0	10 0 (72 ժ և ավելի պահման ժամկետ ունեցող մթերքի համար)	10 0	50	10 (72 ժ և ավելի պահման ժամկետ ունեցող մթերքի համար)	10 (72 ժ և ավելի պահման ժամկետ ունեցող մթերքի համար) 10 ⁴ (Կեֆիրի համար)
Մանրադիտակային պատրաստուկ	միկրոֆլորան բնորոշ տվյալ մթերքի մերանին կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բազակայությամբ					

22. Վաղ հասակի երեխաների սնման համար կաթնաշոռի և կաթնաշոռային մթերքի (այդ թվում մրգային և բանջարեղենային լցանյութերով) սննդային արժեքները և անվտանգության ցուցանիշները (վնասակար նյութերի թույլատրելի մակարդակները և մանրէաբանական ցուցանիշները) պետք է համապատասխանեն NN 16, 17 և 18 աղյուսակներով սահմանված պահանջներին.

Աղյուսակ N 16 Սննդային արժեքները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները	
	նորմավորվող	մակնշվող
Սպիտակուց, գ	7-17	+
Յուղ, գ	3,5-15	+
Ածխաջրեր, գ, ոչ ավելի	12	-
Էներգիական արժեք, կկալ	105-250	+
Մոխիր, գ	3-4	-
Հանքային նյութեր՝		
կալցիում, մգ	150-200	+
մատրիում, մգ, ոչ ավելի	50	+
Թթվայնություն, °T, ոչ ավելի	150	+

Աղյուսակ N 17. Վնասակար նյութերի քանակության թույլատրելի մակարդակները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումները
Օքսիդացման փափուկ ցուցանիշ՝		
օքսիդացման թիվ	4,0	Մնուլ ակտիվ թթվածին/կգ յուղի (5 գ/100 գ յուղի պարունակությամբ, ինչպես նաև բուսական յուղերով հարստացված մթերքների համար)
Թունավոր տարրեր՝		
կապար	0,15	
արսեն	0,15	
կադմիում	0,06	
սնդիկ	0,015	
Հակաբիոտիկներ՝		
լեոմիցետին	չի թույլատրվում	<0,01
տետրացիկլինի խումբ	չի թույլատրվում	<0,01 միավոր/գ
պենիցիլին	չի թույլատրվում	<0,01 միավոր/գ
ստրեպտոմիցին	չի թույլատրվում	<0,5 միավոր/գ
Միկոտոքսիններ՝		
աֆլատոքսին M ₁	չի թույլատրվում	<0,00002
Պեստիցիդներ՝		
ՀՔՑՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ)	0,55	
ԴՂՏ և դրա մետաբոլիտները	0,33	
Ռադիոնուկլիդներ՝		
ցեզիում-137	40 Բկ/լ	
ստրոնցիում-90	25 Բկ/լ	

Աղյուսակ N 18 Սանրէաբանական ցուցանիշները

Մթերքի զանգվածը (գ սմ ³) որում չի թույլատրվում				Բորրոս ԳԱՄ/գ ոչ ավելի	խմորա սնկեր ԳԱՄ/գ ոչ ավելի	Սանրադի տակային պատրաստուկ
ԱՑԽԱՍ (կոլիճներ)	Լ կոլի (F col)	ոսկեգույն ստաֆի լոկոկ (S aureus)	ախտածին այդ թվում սալմոնելլեր և Լ մոնո ցիտոգենես (L mono cytogenes)			
03	10 (72 ժև ավելի պահման ժամկետ ունեցող մթերքի համար)	10	50	10 (72 ժև ավելի պահման ժամկետ ունեցող մթերքի համար)	10 (72 ժև ավելի պահման ժամկետ ունեցող մթերքի համար)	միկրոֆլորան ընդողջ տվյալ մթերքի ներանդին կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակա յությամբ

23 Վաղ հասակի երեխաների սնման համար չոր կաթի սննդային արժեքները և ամփոփագութայան ցուցանիշները (վնասակար նյութերի թույլատրելի մակարդակները և մանրէաբանական ցուցանիշները) պետք է համապատասխանեն NN 19 20 և 21 աղյուսակներով սահմանված պահանջներին

Աղյուսակ N 19 Սննդային արժեքները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները	
	նորմավորվող	մակնշվող
Սպիտակուց գ	28-32	+
Ցուղ գ	32-35	+
Էներգիական արժեք կկալ	56-65	+
Հանքային նյութեր`		
կալցիում մգ	115-140	-
ֆոսֆոր մգ	90-120	
կալիում մգ	140-180	
նատրիում մգ ոչ ավելի	60	-

Աղյուսակ N 20 Վնասակար նյութերի քանակության թույլատրելի մակարդակները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները մգ/կգ ոչ ավելի	Էրացումները
Օքսիդացման փչացման ցուցանիշ`		
գերօքսիդացման թիվ	4 0	մնուլ ակտիվ թթվածին/ կգ յուղի
Թունավոր տարրեր`		
կապար	0 05	
արսեն	0 05	
կադմիում	0 02	
սնդիկ	0 005	
Հակաբիոտիկներ		
լեոմիցետին	չի թույլատրվում	<0 01

տետրացիկլինի խումբ	չի թույլատրվում	<0 01 միավոր/գ
պենիցիլին	չի թույլատրվում	<0 01 միավոր/գ
ստրենպտոմիցին	չի թույլատրվում	<0 5 միավոր/գ
Միկոտոքսիններ		
աֆլատոքսին M ₁	չի թույլատրվում	<0 00002
Պեստիցիդներ		
ՀՔՑՀ (α- β) /- իզոմերներ)	0 02	
ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	0 01	
Ռադիոնուկլիդներ		
ցեզիում-137	40 Բկ/լ	
սարոնցիում-90	25 Բկ/լ	նույնը

Աղյուսակ N 21 Մանրէաբանական ցուցանիշները

ՍՍՖԱՍ ԳԱՍ/գ ոչ ավելի	Մթերի ցանցվածք (գ սմ) որում չի թույլատրվում					Բորբոս ԳԱՍ/գ ոչ ավելի	համրա սնկեր ԳԱՍ/գ ոչ ավելի
	ԱՑԽՍ (փոխ- ձևեր)	Է կոլի (E coli)	ոսկեգույն ստաֆիլո կոկ (S aureus)	Բ ցե րեուս (B ce reus)	ախտածին այդ թվում սալմոնելներ և 1 մոնոցիտո- գենես (L mono cytogenes)		
23 1 Արագ պատրաստվող կաթ							
37°C 50°C ում վերականգնվող խառնուրդների համար 2x10 ³ (կաթնաթթվային ների համար չի նորմավորվում) 70°C 85 C-ում վերականգնվող խառնուրդների համար 3x10 ³ (կաթնաթթվային- ների համար չի նորմավորվում)	10	10	10	100	100	50	10
23 2 Վերականգնումից հետո եռացման ենթակա կաթ							
2.5x10 ⁴	10		10		25	100	50

24 6 ամսականից մինչև 3 տարեկան երեխաների համար հեղուկ և չոր կաթնային ըմպելիքների սննդային արժեքները և անվտանգության ցուցանիշները (վնասակար նյութերի թույլատրելի մակարդակները և մանրէաբանական ցուցանիշները) պետք է համապատասխանեն NN 22 23 և 24 աղյուսակներով սահմանված պահանջներին

Աղյուսակ N 22 Սննդային արժեքները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները		Լրացումները
	նորմավորվող	մակնշվող	
Սպիտակուց գ	2 0 5 0	+	
Յուղ գ	1,0-4 0	+	
Ածխաջրեր գ	7 0-12 0	+	
Էներգիական արժեք կկալ	45-105		
Հանքային նյութեր			
կալցիում մգ	105-240	+	
ֆոսֆոր մգ	65 180	+	
կալիում մգ	105 180	-	
կրկաթ մգ	1-2	-	հարստացված մթերքների համար

Վիտամիններ			
ռետինոլ (A), մկգ	80-120	+	վիտամինացված մթերքի համար
տոկոֆերոլ (E), մգ	0,7-1,2	+	վիտամինացված մթերքի համար
ասկորբինաթթու (C), մգ	5-15	+	վիտամինացված մթերքի համար
թիամին (B ₁), մգ	0,2-0,5	+	վիտամինացված մթերքի համար
ռիբոֆլավին (B ₂), մգ	0,2-0,5	+	վիտամինացված մթերքի համար

Աղյուսակ N 23 Վնասակար նյութերի քանակության թույլատրելի մակարդակները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումները
Օքսիդացման փչացման ցուցանիշ՝		
գերօքսիդացման թիվ	4,0	Սնուլ ակտիվ թթվածին/կգ յուղի
Թունավոր տարրեր՝		
կապար	0,05	
արսեն	0,05	
կադմիում	0,02	
սնդիկ	0,005	
Հակաբիոտիկներ՝		
լևոմիցետին	չի թույլատրվում	<0,01
տետրացիկլինի խումբ	չի թույլատրվում	<0,01 միավոր/գ
պենիցիլին	չի թույլատրվում	<0,01 միավոր/գ
ստրեպտոմիցին	չի թույլատրվում	<0,5 միավոր/գ
Միկոտրոսիններ՝		
աֆլատոքսին M ₁	չի թույլատրվում	<0,00002
Պեստիցիդներ՝		
ՀՔՑՀ (α -, β -, γ - իզոմերներ)	0,02	
ԴՊՏ և դրա մետաբոլիտները	0,01	
Ռադիոնուկլիդներ՝		
ցեզիում-137	40 Բկ/լ	
ստրոնցիում-90	25 Բկ/լ	

Աղյուսակ N 24 Մաքրության արժանավան ցուցանիշները

ՄԱԾԱՄ, գԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգվածը (գ, սմ ³), որում չի թույլատրվում					Բոլորու, գԱՄ/գ, ոչ ավելի	Խմորասմներ, գԱՄ/գ, ոչ ավելի
	ՍՅԻՍ (Կոլիձներ)	Է Կոլի (E coli)	ՆԱՆԵԿՆԵ ՍՏԱՖԻԿՈԿԿ (S aureus)	Բ ԵՐԵՆՈՍ (B ce-reus)	ԱԽՏԱՉԻՆ, ԱՅԻ ՔՎՈՄ ՍԱՅՈՆՆԵՐ և L ՆՈՆՈԳԻՍՏՈԳՆԵՍ (L monocytogenes)		
26 1 Քեղուկ ընպելիքներ							
1,5x10 ⁴	0,1	1,0	1,0 (72 ժ և ավելի պահման ժամկետ ունեցող մթերքի համար)	-	50	50 (72 ժ և ավելի պահման ժամկետ ունեցող մթերքի համար)	50 (72 ժ և ավելի պահման ժամկետ ունեցող մթերքի համար)
26 2 Չոր ընպելիքներ (քերմային մշակյուն պահանջող)	1,0		1,0	-	25	100	50
26 3 Չոր ընպելիքներ արագ պատրաստման							
37 C - 50 C-ում վերականգնվող խառնուրդների համար 2x10 ³ 70 C - 85 C ում վերականգնվող խառնուրդների համար 3x10 ³	1,0	10	10	100	100	50	10

25 Վաղ հասակի երեխաների սնման համար եփման ենթակա կաթնաչին չոր շիւաների սննդային արժեքները և անվտանգության ցուցանիշները (վնասակար նյութերի թույլատրելի մակարդակները և մանրլաբանական ցուցանիշները) պետք է համապատասխանեն NN 25, 26 և 27 աղյուսակներով սահմանված պահանջներին

Աղյուսակ N 25 Սննդային արժեքները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները		Լրացումները
	նորմավորվող	մակնշվող	
խոնավություն գ, ոչ ավելի	8	+	
Սպիտակուց, գ	12-20	+	
Յուղ, գ	10-18	+	
Ածխաջրեր, գ	60-70	+	
Էներգիական արժեք, կկալ	380-520	+	
Մոխիր, գ	2,5-3,5	-	
Հանքային նյութեր՝			
նատրիում, մգ, ոչ ավելի	500	+	
կալցիում, մգ	400-600	+	հարստացված մթերքի համար
երկաթ, մգ	6 10	+	հարստացված մթերքի համար
Վիտամիններ՝			
թիամին (B ₁), մգ	0,2-0,6	+	վիտամինացված մթերքի համար
ռիբոֆլավին (B ₂), մգ	0,4-0,8	+	վիտամինացված մթերքի համար
ռետինոլ (A), մկգ/էկվ	300-500	+	վիտամինացված մթերքի համար
նիացին (PP), մկգ/էկվ	4-8	+	վիտամինացված մթերքի համար
սոկոֆերոլ (E), մգ	5-10	+	վիտամինացված մթերքի համար
ասկորբինաթթու (C), մգ	30-100	+	վիտամինացված մթերքի համար

Աղյուսակ N 26 Վնասակար նյութերի քանակության թույլատրելի մակարդակները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումները
1	2	3
Թունավոր տարրեր՝		
կապար	0,3	
արսեն	0 2	
կադմիում	0,06	
սնդիկ	0,03	
Հակաբիոտիկներ (պատրաստի մթերքում)՝		
լեոնիցետին	չի թույլատրվում	<0,01
տետրացիկլինի խումբ	չի թույլատրվում	<0,01 միավոր/գ
պենիցիլին	չի թույլատրվում	<0 01 միավոր/գ
ստրեպտոմիցին	չի թույլատրվում	<0,5 միավոր/գ

1	2	3
Սիկտոքսիններ՝		
աֆլատոքսին B ₁	չի թույլատրվում	<0,00015
աֆլատոքսին M ₁	չի թույլատրվում	<0,00002
դեզօքսիմիփալենոլ	չի թույլատրվում	<0,05 ցորենի և գարու շիլաների համար
գեարալենոն	չի թույլատրվում	<0,005՝ եգիպտացորենի, ցորենի և գարու շիլաների համար
F-2 տոքսին	չի թույլատրվում	<0,05
Պեստիցիդներ՝		
ՅՔՅՅ (α-, β-, γ- իզոմերներ)	0,01	
ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	0,01	
Բենզ(ա)պիրեն	չի թույլատրվում	<0,2 մկգ/կգ
Ռադիոնուկլիդներ (պատրաստի մթերքում)՝		
ցեզիում-137	40 Բկ/լ	
ստրոնցիում-90	25 Բկ/լ	
Վնասակար խառնուկներ՝		
կեղտոտվածությունը և աղտոտվածությունը հացի պաշարների վնասատուներով մետաղական խառնուկներ	չի թույլատրվում	
	3×10 ⁴	

Արյուսակ N 27 Մանրէաբանական ցուցանիշները

ՄԱՏԱՍ զԱՍ/գ ոչ ավելի	Մթերքի զանգվածը (գ, սմ ²) որում չի թույլատրվում		Բոդբոս զԱՍ/գ, ոչ ավելի	Խմորա սնկեր, զԱՍ/գ ոչ ավելի
	ԱՑԽՄ (Կոլիձևեր)	ախտածին այդ թվում սալմոնելներ և L մոնոցիտոգենես (L monocytogenes)		
5 0×10 ⁴	0,1	50	2 0×10 ²	100

26 Վաղ հասակի երեխաների սնման համար արագ լուծվող (արագ պատրաստվող) կաթնային չոր շիլաների սննդային արժեքները և անվտանգության ցուցանիշները (վնասակար նյութերի թույլատրելի մակարդակները և մանրէաբանական ցուցանիշները) պետք է համապատասխանեն NN 28, 29 և 30-րդ արյուսակներով սահմանված պահանջներին.

Արյուսակ N 28 Սննդային արժեքները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները		Լրացումները
	Շորմավորվող	մաննշվող	
Սպիտակուց, գ	12-20	+	շիլաներ որոնք անհրաժեշտ է վերականգնել կովի անարատ կամ մասնակի նոսրացված կաթով
գ, ոչ պակաս	7	+	

1	2	3	4
Յուղ, գ գ, ոչ պակաս	10-18	+	
	5,0		շիլաներ անարատ կաթով, որի զանգվածային մասը 25 %-ից պակաս է վերականգնված շիլայում սերուցքային կամ բուսական յուղերի ավելացման պայմանով
	0,5		շիլաներ յուղազերծ կաթով անարատ կաթով վերականգնման կամ վերականգնված շիլայում սերուցքային կամ բուսական յուղերի ավելացման պայմանով
Ածխաջրեր, գ, ոչ պակաս	60-70	+	
Էներգիական արժեք, կկալ	380-520	+	
Հանքային նյութեր`			
Նատրիում, մգ, ոչ ավելի	500	+	
կալցիում, մգ	400-600	+	հարստացված մթերքի համար
երկաթ, մգ	6-10	+	հարստացված մթերքի համար
Վիտամիններ`			
թիամին (B ₁), մգ	0,2-0,6	+	վիտամինացված մթերքի համար
ռիբոֆլավին (B ₂), մգ	0,4-0,8	+	վիտամինացված մթերքի համար
ոետինոլ (A), մկգ/էկվ	300-500	+	վիտամինացված մթերքի համար
նիացին (PP), մկգ/էկվ	4-8	+	վիտամինացված մթերքի համար
տոկոֆերոլ (E), մգ	5-10	+	վիտամինացված մթերքի համար
ասկորբինաթթու (C), մգ	30-100	+	վիտամինացված մթերքի համար

Աղյուսակ N 29 Վնասակար նյութերի քանակության թույլատրելի մակարդակները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումները
Թունավոր տարրեր`		
կապար	0,3	
արսեն	0,2	
կադմիում	0,06	
սնդիկ	0,02	
Հակաբիոտիկներ`		
Լևոմիցետին	չի թույլատրվում	<0,01
տետրացիկլինի խումբ	չի թույլատրվում	<0,01 միավոր/գ
պենիցիլին	չի թույլատրվում	<0,01 միավոր/գ

ստրեպտոմիցին	չի թույլատրվում	<0 5 միավոր/գ
Միկոտրքսիններ՝		
աֆլատոքսին B ₁	չի թույլատրվում	<0 00015
դեզօքսինիվալենոլ	չի թույլատրվում	<0 05 ցորենի և գարու ալյուրի համար
զեարալենոն	չի թույլատրվում	<0 005 Լեգիտացորենի ցորենի և գարու ալյուրի համար
Γ 2 տոքսին	չի թույլատրվում	<0 05
Պեստիցիդներ՝		
ՅԶՅՅ (α- β- γ- իզոմերներ)	0 01	
ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	0 01	
հեքսաքլորբենզոլ	0 01	
սնդիկօրգանական պեստիցիդներ	չի թույլատրվում	
2,4-Դ թթու դրա աղերը, եթերները	չի թույլատրվում	
Բենզ(ա)պիրեն	չի թույլատրվում	<0,2 մկգ/կգ
Ռադիոնուկլիդներ՝		
ցեզիում-137	40 Բկ/լ	
ստրոնցիում 90	25 Բկ/լ	
Կեղտոտվածությունը և աղտոտվածությունը հացի պաշարների վնասատուներով	չի թույլատրվում	
Մետաղական խառնուրդներ	3×10 ⁴	

Աղյուսակ N 30 Մանրէաբանական ցուցանիշները

ՍԱՖԱՍ ԳԱՄ/գ ոչ ապելի	Մթերքի զանգվածը (գ սմ ³) որում չի թույլատրվում				Բորրոս ԳԱՄ/գ ոչ ապելի	Խմորա սնկեր ԳԱՄ/գ ոչ ապելի
	ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)	ոսկեգույն ստաֆիլոկոկ (S aureus)	Բ ցերեուս (B cereus)	ախտածին այլ բվում սալմոնելներ և L մոնոցիտոգենես (L monocytogenes)		
10×10 ⁴	10	10	20×10 ²	50	100	50

27 Խտացրած մանրէազերծված կաթնային պահածոների կաթնային բաղադրամասով բարդ հումքային բաղադրությամբ (պտղահատապտղային պտուղբանջարեղենային և բանջարեղենային) պահածոների մանրէաբանական ցուցանիշները (արդյունաբերական մանրէազերծվածությունը) պետք է համապատասխանեն N 31 աղյուսակով սահմանված պահանջներին

Աղյուսակ N 31 Մանրէաբանական ցուցանիշները

Պահածոյի մեջ հայտնաբերված մանրէները	Պահածոներ ընդհանուր նշանակման	Պահածոներ մանկական սննդի համար
1	2	3
Սպոր առաջացնող մեզոֆիլ աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոմարմիններ Բ սաբթիլիս (B subtilis) խմբի	Համապատասխանում է արտադրական մանրազերծվածության պահանջներին Այդ միկրոմարմինների քանակի որոշման ղեկավարում 1 գ (սմ ³) մթերքում այն պետք լինի 11 բջջից ոչ ավելի	

1	2	3
Սպոր առաջացնող մեզոֆիլ աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոմարմիններ՝ Բ ցերիուզ (B cereus) և (կամ) Բ պոլիմիքսա (B polymixa) խմբերի	Չի համապատասխանում արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներին	
Մեզոֆիլ կլոստրիդներ	Համապատասխանում է արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներին, եթե հայտնաբերված մեզոֆիլ կլոստրիդները չեն դասվում Ց բոթուլինում (C botulinum) և (կամ) Ց պերֆրոցենս (C perfringens) խմբերին Մեզոֆիլ կլոստրիդների որոշման դեպքում՝ 1 գ (սմ ³) մթերքում այն պետք է լինի 1 բջջից ոչ ավելի	Չի համապատասխանում արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներին 10 գ (սմ ³) մթերքում հայտնաբերման դեպքում
Սպոր չառաջացնող միկրոմարմիններ և (կամ) բորբոսասանկեր և (կամ) խմորասանկեր	Չի համապատասխանում արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներին	
Բորբոսասանկեր, խմորասանկեր, կաթնաթթվային միկրոմարմիններ (այդ խմբերի վրա ցանքսի դեպքում)	-	Չի համապատասխանում արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներին
Սպոր չառաջացնող ջերմասեր անաերոբ, աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոմարմիններ	Համապատասխանում է արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներին, սակայն պահման ջերմաստիճանը չպետք է լինի 20°C-ից բարձր	Չի համապատասխանում արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներին

28. Մանրէազերծված խմելու կաթի և սերուցքի, ասեպտիկ լցման կաթնային հիմքով այլ մթերքի մանրէաբանական ցուցանիշները (արտադրական մանրէազերծվածությունը) պետք է համապատասխանեն N 32 աղյուսակով սահմանված պահանջներին

Աղյուսակ N 32 Մանրէաբանական ցուցանիշները

Ցուցանիշները	Արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներին համապատասխանող պայմանները, թույլատրելի մակարդակները
Պահում թերմոստատում 37°C ջերմաստիճանային պայմաններում 3 - 5 օր	տեսանելի արատների և փչացման նշանների (փաթեթվածքի փքվածություն, արտաքին տեսքի փոփոխություն և այլն) բացակայություն
Թթվայնությունը	տիտրվող թթվայնության փոփոխություն՝ 2°T -ից ոչ ավելի
Մեզոֆիլ աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոմարմինների քանակը ԳՍԱ/գ (սմ ³), ոչ ավելի	10
Մանրէաբանական պատրաստուկը	բակտերիաների բջիջների բացակայություն
Զգայորոշման ցուցանիշները	համի և համակազմվածքի փոփոխության բացակայություն

29 Կաթնամթերքում զեներտիկորեն ձևափոխված աղբյուրների և դրանցից պատրաստված բաղադրամասերի առկայությունն ու պարունակության մակարդակները պետք է սահմանվեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի դրույթներին համապատասխան

2ի թույլատրվում սահմակական սննդի կաթնամթերքում զեներտիկորեն ձևափոխված աղբյուրների և դրանցից պատրաստված բաղադրամասերի առկայությունը

30 Կաթնամթերքի արտադրության ժամանակ օգտագործվող մերանները մակարդային պատրաստուկները սննդահամային հավելումները բուրավետիչները կայունարարները մրգերը հատապտուղները, կառուցվածքագոյացուցիչներն ու այլ սննդային հավելումները և բաղադրիչները պետք է թույլատրված լինեն Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության նորմատիվ իրավական ակտով

31 Կաթնամթերքի արտադրության համար օգտագործվող մերանի բաղադրության մեջ պետք է ներառել Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության նորմատիվ իրավական ակտով թույլատրված և սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող կաթնամթերքի պատրաստումն ապահովող հատկություններ ունեցող ոչ ախտածին ոչ թունածին մանրէներ

32 Կաթնամթերքի արտադրության համար օգտագործվող մակարդային պատրաստուկները պետք է օժտված լինեն կոնկրետ տեխնոլոգիական գործընթացի համար անհրաժեշտ ակտիվությամբ և յուրահատկությամբ

33 Պաղպաղակում սննդահամային մթերքի, ջնարակի (շոկոլադի), վաֆլիի, թխվածքաբլիթի և գեղազարդման մթերքի ընդհանուր զանգվածային մասը չպետք է գերազանցի պաղպաղակի չափաբաժնի գույքաչափ 50 տոկոսը

34 2ի թույլատրվում պլոմբիր պաղպաղակում յուղազերծ կաթնային չոր մնացորդը փոխարինել շիճուկով, իսկ կաթնային և սերուցքային պաղպաղակներում թույլատրվում է յուղազերծ կաթնային չոր մնացորդի մասնակի 30 տոկոսից ոչ ավելի փոխարինում շիճուկի չոր նյութերով

35 Ձևավորված կաթնաշոռային մթերքում (կաթնաշոռային զանգված կաթնաշոռային պանրիկ) սննդահամային մթերքի ընդհանուր զանգվածային մասը չպետք է գերազանցի 49 տոկոսը

36 2ի թույլատրվում բուրավետիչների, ներկանյութերի սննդահամային հավելումների օգտագործում ազգային կաթնամթերքի պատրաստման համար

37 Պետական կարիքների համար մատակարարվող երկարատև պահման կաթնամթերքը պետք է համապատասխանի «Պարենային անվտանգության ապահովման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով և այլ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին

V ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ՄԱԿՆՇՄԱՆԸ ԵՎ ՓԱԹԹԱՎՈՐՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՅԱՆՋՆԵՐԸ

38 Հայաստանի Հանրապետությունում իրացվող կաթի և կաթնամթերքի փաթեթվածքի կամ սպառողական տարայի վրա անմիջապես կամ դրան փակցված պիտակին պետք է լինի հետևյալ բովանդակությամբ մականշվածք

ա) կաթի և կաթնամթերքի անվանումները

Սահմակական սննդի համար նախատեսված կաթի և կաթնամթերքի անվանումները պետք է արտացոլեն որ դրանք նախատեսված են որպես մանկական սննդամթերք Դրանք պետք է համապատասխանեն հիմնական բաղադրամասին և մթերքի թանձրությանը 2ի թույլատրվում վաղ հասակի երեխաների սնման համար նախատեսված կաթի և կաթնամթերքի ու մայրական կաթի փոխարինիչների անվանումներում «Մոտեցված է մայրական կաթին» բառերի օգտագործումը

բ) ջերմամշակման եղանակը (ջերմամշակման դեպքում նշում են անմիջապես չափածորումից առաջ և (կամ) սպառողական տարայում չափածորումից հետո)։

գ) յուղի զանգվածային մասը՝ տոկոսներով (բացառությամբ պաղպաղակից և շաքարապատված պանրիկներից)։

դ) տեսակը (առկայության դեպքում)։

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

զ) արտադրողի ապրանքային նշանը (առկայության դեպքում)։

է) գտաքաշը կամ մթերքի ծավալը։

ը) մթերքի բաղադրությունը։

Մթերքի բաղադրությունը նշում են դրա բաղադրամասերի անվանացանկով՝ «Բաղադրությունը» վերնագրով։ Պատրաստի մթերքի բաղադրության մեջ չմտնող, բայց արտադրական գործընթացի համար գործնականորեն անհրաժեշտ վերամշակման նյութերը նշում են «Օգտագործելով» բառից հետո

թ) սննդային հավելումները, բուրավետիչները, կենսաբանորեն ակտիվ հավելանյութերը, ոչ ավանդական բաղադրություն ունեցող մթերքի բաղադրամասերը, զենտիկորեն ձևափոխված նյութերը (առկայության դեպքում)։ Ջնարակի (շաքարաշերտի) բաղադրության մեջ մտնող բաղադրամասերը թվարկվում են բաղադրամասերի ընդհանուր ցանկում։

ժ) սննդային և էներգետիկ արժեքը։

Այնպիսի կաթնամթերքի, որոնց բաղադրությունում առկա է սախարոզ, սննդային և էներգետիկ արժեքի մասին տեղեկատվության մեջ, բացի ածխաջրերից, նշում են սախարոզի պարունակությունը 100 գ (մլ, սմ³) կաթնամթերքում։

ժա) պատրաստի կաթնամթերքի մեջ մանրէների (կաթնաթթվային, բիֆիդոբակտերիաների, պրոբիոտիկ կուլտուրաների, խմորիչների (ԳԼՄ 1 գ կաթնամթերքում) պարունակությունը (առկայության դեպքում)։

ժբ) պահման պայմանները։

ժգ) պատրաստման թվականը (օրը, ամիսը, տարին) և փաթեթավորման թվականը (օրը, ամիսը, տարին)։

ժդ) պիտանիության ժամկետը։

ժե) կաթնային կիսապատրաստվածքների և խտանյութերի համար՝ կերակրատեսակների պատրաստման եղանակներն ու պայմանները։

ժզ) օգտագործման պայմանները նշում են միայն բուժկանխարգելիչ, հերոդիետիկ մթերքի և հատուկ նասնագիտական ու մարզական ծանրաբեռնվածություն ունեցող մարդկանց համար նախատեսված մթերքի համար, անհրաժեշտության դեպքում, նշում են նաև հակացուցումները։

ժէ) խմբաքանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանը։

39. Պահածոյացված և չոր կաթնամթերքի համար պետք է լրացուցիչ նշված լինեն՝ ա) պիտանիության ժամկետը՝

եթե պիտանիության ժամկետը նշում են «Պիտանի է մինչև .. » կամ «Օգտագործել մինչև » բառերով, ապա դրանց կողքին նշում են «Տես տարայի կափարիչի վրա՝ առաջին (երկրորդ) շարքում» կամ «Տես տուփի ներքևի կափույթի վրա» բառերը։

եթե պիտանիության ժամկետը նշում են «Պիտանի է ... ընթացքում» կամ «Իրացնել ... ընթացքում», ապա կողքին նշում են՝ «Պատրաստման թվականը նշված է բանկային կափարիչի վրա» կամ «Պատրաստման թվականը նշված է բանկային կափարիչի վրա՝ առաջին (կամ երկրորդ) շարքում» կամ «Պատրաստման թվականը նշված է տուփի ներքևի կափույթի վրա»։

բ) տարաների կափարիչին կամ հատակին՝ դոսի կողմից, կամ տուփի ներքևի կա-

փուլյին նշում են պահածոների պատրաստման կամ պիտանիության ժամկետի ավարտի թվականը (օրը ամիսը տարին)

40 Պանրագործական մթերքի համար լրացուցիչ նշում են յուղի զանգվածային մասը (հաշվարկված ըստ չոր նյութի) տոկոսներով

Կշռածրարված պանրի մասին տեղեկատվությունը նշում են կաթնամթերքի հետ շփման համար թույլատրված չվացվող անվնաս ներկով կամ սահմանված կարգով հաստատված այլ եղանակով

41 Կշռածրարված կաթնամթերքը, որը նախատեսված է հանրային սննդի կազմակերպությունների կողմից սպառողներին իրացման համար, թույլատրվում է պիտակը փոխարինել մթերքի յուրաքանչյուր միավորին կցված թերթ-ներդրակով

42 Անհրաժեշտ ամբողջ տեղեկատվությունը պիտակի վրա նշելու անհնարինության դեպքում տեղեկատվության մի մասը, բացառությամբ մթերքի պատրաստման թվականի պիտանիության ժամկետի, կարող է տեղադրվել թերթ-ներդրակի վրա Այս դեպքում պիտակի վրա պետք է լինի «Լրացուցիչ տեղեկատվությունը տես ներդրակի վրա» գրառումը

Հայաստանի Հանրապետությունում արտադրվող և Հայաստանի Հանրապետություն ներմուծվող կաթի և կաթնամթերքի հայերեն մակնշումն իրականացվում է Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությանը համապատասխան

43 Իրացման համար նախատեսված կաթը և կաթնամթերքը պետք է կշռածրարված ու փաթեթավորված լինեն Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության նորմատիվ իրավական ակտով տահանված պահանջներին համապատասխան սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված և պիտանիության ժամկետի ընթացքում կաթնամթերքի անվտանգության պահանջների պահպանումն ապահովող նյութերից պատրաստված տարայի և (կամ) փաթեթվածքի մեջ կամ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2005 թվականի մայիսի 25-ի «Սննդամթերքի հետ շփվող պոլիմերային և այդ հիմքով պլաստմասսայե արտադրանքների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին»⁵ N 679 Ն որոշմամբ հաստատված տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող պոլիմերային նյութերից պատրաստված տարաներում կամ խեցեգործական տարաներում, որոնք պետք է համապատասխանեն խեցեգործական ամանեղենի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին

Վնասված սպառողական տարայով, փաթեթվածքով մթերքն անհապաղ պետք է հանվի շրջանառությունից

44 Վաղ հասակի երեխաների սնման համար նախատեսված կաթը և կաթնամթերքը պետք է հերմետիկորեն փաթեթավորված լինեն մինչև 500 գ զտաքաշով փաթեթվածքներում

45 Կշռածրարված կաթի և կաթնամթերքի զտաքաշերի 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»⁶ N 1928-Ն որոշմամբ հաստատված թույլատրելի շեղումները

46 Կաթը և կաթնամթերքը պետք է փոխադրել սառեցվող կամ հավասարաջերմ թափքերով փակ տրանսպորտի թվոթ տեսակներով տրանսպորտի տվյալ տեսակով բեռների փոխադրման կանոններին համապատասխան

**VI. ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ՀԱՏՈՒԿ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ
ԳՈՐԾԸՆԹԱՑՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԵՐՍՈՆՆԵՐԸ**

47 Հուն կաթի արտադրության ժամանակ կիրառվող տեխնոլոգիական գործընթացները, կենդանիների պահման, կերակրման, կթման ինչպես նաև հուն կաթի հավաքման, պաղեցման ու պահման պայմանները պետք է համապատասխանեն «Ամսանաբուժության մասին»՝ Հայաստանի Հանրապետության օրենքով և Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության նորմատիվ իրավական ակտով սահմանված պահանջներին

48 Կաթը և կաթնամթերքը, բացի պաղպաղակից, պանիրից, կարագից, չոր կաթնամթերքից, պետք է պաղեցնել մինչև $(4\pm 2)^\circ\text{C}$ ջերմաստիճանը

49 Պաղպաղակի խառնուրդը պետք է պաղեցնել մինչև $(4\pm 2)^\circ\text{C}$ ջերմաստիճանը, ընդ որում, պաստերացումից հետո պաղեցման ժամանակահատվածը չպետք է գերազանցի 2 ժամը

50 Կաթի և կաթնամթերքի ջերմացումը պետք է իրականացնել 60°C - 68°C ջերմաստիճանում պահելով 2 - 30 վայրկյան.

51 Կաթը և կաթնամթերքը պետք է պաստերացնել՝ տաքացնելով մինչև 60°C -ից ոչ ցածր ջերմաստիճանը

52 Պաստերացումն իրականացվում է ցածր ջերմաստիճանային (78°C -ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում) պայմաններում՝ պահելով մինչև ֆոսֆատազի բացասական ռեակցիան, իսկ բարձր ջերմաստիճանային (80°C -ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում) պաստերացման դեպքում՝ ինչպես ֆոսֆատազի այնպես էլ պերօքսիդազի բացասական ռեակցիան ապահովող ժամանակի ընթացքում՝ այնուհետև անմիջապես պաղեցնելով մինչև $(4\pm 2)^\circ\text{C}$ ջերմաստիճանը

53 Կաթը և կաթնամթերքը պետք է մանրեագործել խցանով հերմետիկ փակված տարողություններում կամ հոսքագծում՝ 100°C -ից բարձր ջերմաստիճանում պահելով 20 - 30 րոպե, որով ապահովվում է մթերքի համապատասխանությունը սույն տեխնիկական կանոնակարգի 27-րդ և 28-րդ կետերով սահմանված արտադրական մանրեագործվածության պահանջներին

54. Գերբարձր ջերմաստիճանային պայմաններում մշակումը (9F , գերպաստերացում) պետք է իրականացնել հոսքագծում՝ 135°C -ից բարձր ջերմաստիճանում պահելով 2 վայրկյանից ոչ պակաս, դրանով ապահովելով կաթի և կաթնամթերքի համապատասխանությունը սույն տեխնիկական կանոնակարգի 27-րդ և 28-րդ կետերով սահմանված արտադրական մանրեագործվածության պահանջներին

55 Հալած կաթնամթերքի (բացի կարագից) արտադրությունը պետք է իրականացնել՝ պահելով 85°C - 99°C ջերմաստիճանում՝ 3 ժամից ոչ պակաս, կամ 105°C -ից բարձր ջերմաստիճանում՝ 15 րոպեից ոչ պակաս

56 Պանիրները պետք է հալեցնել 85°C - 90°C ջերմաստիճանում և կոնկրետ մթերքի տեխնոլոգիական հրահանգով սահմանված ռեժիմներում

57 Պանիրները պետք է ապխտել չոր, ոչ խեժային տեսակի ծառերից ստացված ծխով կոնկրետ մթերքի տեխնոլոգիական հրահանգով սահմանված ջերմաստիճանային և խոնավության ռեժիմներն ապահովող հատուկ խցերում

58 Կաթը և կաթնամթերքը պետք է պահածոյացնել պատրաստի մթերքն անմիջապես փաթեթավորելով կողմնակի միկրոֆլորայի նուտը բացառող տարայում

59 Կաթը և կաթնամթերքը պետք է թանձրացնել (խտացնել) խոնավության մասնակի հեռացմամբ՝ չոր նյութերի զանգվածային մասը հասցնելով 20 - 90 տոկոսի

60. Կաթը և կաթնամթերքը պետք է չորացնել խոնավության հեռացմամբ չոր նյութերի զանգվածային մասը հասցնելով 90 տոկոսի և ավելիի

61 Կաթը և կաթնամթերքը պետք է սուբլիմացնել սառեցրած կաթնամթերքից խոր վա-

կուռնում խոնավության հեռացմամբ՝ հետագա լրացուցիչ չորացմամբ՝ 35° C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում չոր նյութերի զանգվածային մասը հասցնելով 95 տոկոսի և ավելիի.

62. Կաթը և կաթնամթերքը պետք է նորմալացնել դրանց բաղադրամասերի հեռացման կամ ավելացման միջոցով՝ կաթնամթերքի մեջ յուղի և (կամ) սպիտակուցի և (կամ) չոր նյութերի զանգվածային մասերի նվազեցման կամ ավելացման նպատակով

63. Կաթը և կաթնամթերքը պետք է վերականգնել խտացրած, թանձրացրած կամ չոր կաթնամթերքի մեջ ջրի ավելացմամբ՝ մինչև մթերքի անհրաժեշտ թանձրությանն ու ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներին հասնելը

64. Կաթը և կաթնամթերքը պետք է հարել կաթնամթերքի ծավալի մեծացմամբ՝ գազային կամ օդային խռոչների շնորհիվ՝ հարած կաթնամթերքի խտությունը հասցնելով 850 կգ/մ³-ից ոչ ավելիի.

Սարքավորանքի և սենքերի լվացման ու ախտահանման գործընթացների և ներկայացվող պահանջները

65. Կաթի և կաթնամթերքի արտադրական տարածքներին, արտադրական և օժանդակ սենքերին ներկայացվող սանիտարահիգիենիկ պահանջները պետք է համապատասխանեն Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության նորմատիվ իրավական ակտով սահմանված հիգիենիկ նորմերին

66. Կաթի և կաթնամթերքի արտադրական սենքերի ու սարքավորանքի լվացման և ախտահանման գործընթացները պետք է համապատասխանեն Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության նորմատիվ իրավական ակտով սահմանված հիգիենիկ նորմերին.

Շրջանառությունից հանված կաթի և դրա վերամշակման մթերքի օգտահանմանը կամ ոչնչացմանը ներկայացվող պահանջները

67. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի 7-11-րդ կետերի պահանջներին չհամապատասխանող կաթի օգտագործման մասին որոշումն ընդունում է արտադրողը՝ համաձայնեցնելով սննդամթերքի անվտանգության բնագավառում Հայաստանի Հանրապետության կառավարության լիազորած վերահսկող մարմինների հետ՝

68. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի 12-15-րդ կետերի պահանջներին չհամապատասխանող կաթի օգտագործման մասին որոշումն ընդունում է արտադրողը (վերամշակողը):

69. Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված անվտանգության պահանջներին չհամապատասխանող կաթի և դրա վերամշակման մթերքի օգտահանումը կամ ոչնչացումը կամ օգտագործումը որպես անասնակեր, իրականացվում է այդ մթերքն արտադրողի (կատարողի, վաճառողի, օտարերկրյա արտադրողի գործառույթներ իրականացնող անձի) կողմից՝ համաձայնեցնելով սննդամթերքի անվտանգության բնագավառում Հայաստանի Հանրապետության կառավարության լիազորած մարմինների հետ:

VII. ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ՆՈՒՅՆԱԿԱՆԱՑՈՒՄԸ

70. Կաթի և կաթնամթերքի նույնականացումն իրականացվում է դրանց պատրաստման, վերամշակման, պահման, փոխադրման և իրացման փուլերում, ինչպես նաև սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին կաթնամթերքի համապատասխանության հավաստման և պետական վերահսկողության ժամանակ՝

71. Նույնականացումն իրականացնում են՝

ա) սերտիֆիկացման մարմինները՝ կաթնամթերքի սերտիֆիկացման ժամանակ,
բ) պետական վերահսկողության մարմինները՝ իրենց իրավասության սահմաններում վերահսկողություն իրականացնելիս,

գ) այլ մարմինները և կազմակերպությունները՝ նախաձեռնության կարգով կաթ-

նամթերքի մասին տրամադրված տեղեկատվության համապատասխանությունը հավաստելու անհրաժեշտության դեպքում

72 Նույնականացման խնդիրներին համապատասխան կիրառվում են նույնականացման հետևյալ եղանակները՝

- ա) փաստաթղթային փորձաքննություն,
- բ) կաթի և կաթնամթերքի փորձարկում,
- գ) փաստաթղթային փորձաքննություն և կաթնամթերքի փորձարկում.

73. Փաստաթղթային փորձաքննությամբ նույնականացման իրականացման դեպքում պետք է ստուգվեն կաթի և կաթնամթերքի փաթեթվածքի կամ սպառողական և փոխադրական տարաների վրա անմիջապես կամ դրանց պիտակների վրա նշված ծականշվածքի բովանդակության համապատասխանությունն ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում ներկայացված տեղեկատվությանը և կոնկրետ տեսակի կաթի կամ կաթնամթերքի համար սույն տեխնիկական կանոնակարգի 77-րդ կետի «ա» ենթակետով նախատեսված զգայորոշման բնութագրերը:

74 Կաթի և կաթնամթերքի փորձարկմամբ նույնականացումը պետք է իրականացվի ըստ սույն տեխնիկական կանոնակարգով նախատեսված նույնականացման ցուցանիշների:

75. Կաթի և կաթնամթերքի կեղծման կասկածի դեպքում պետք է իրականացնել փաստաթղթային փորձաքննություն և փորձարկումներ՝ ըստ կոնկրետ տեսակի կաթի կամ կաթնամթերքի համար սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված նույնականացման ցուցանիշների և (կամ) հետևյալ լրացուցիչ ցուցանիշների՝

- ա) պատրաստի կաթնամթերքում կաթի չոր նյութերի զանգվածային մասը,
- բ) ոչ կաթնային ծագում ունեցող յուղերի առկայությունն ու դրանց զանգվածային մասը,

գ) յուղային ֆազի յուղաթթվային կազմը (բացի 1,5 տոկոսից պակաս յուղի զանգվածային մասով մթերքից և 8 տոկոսից ավելի զանգվածային մասով պաղպաղակից),

դ) կաթնային և կաթ պարունակող պահածոների ԿՉՅՄ-ի մեջ սպիտակուցի զանգվածային մասը,

ե) կաթնային և կաթ պարունակող պահածոներում շիճուկային սպիտակուցների և կազեինի (1:4) հարաբերակցությունը:

76. Կաթի և կաթնամթերքի նույնականացման արդյունքները պետք է ձևակերպվեն արձանագրությամբ, որը, կախված նույնականացման եղանակից, կարող է բովանդակել՝

- ա) կաթի և կաթնամթերքի անվանումները,
- բ) արտադրողի (մատակարարի) մասին տեղեկատվությունը,
- գ) պատրաստման թվականը և պիտանիության ժամկետը,
- դ) կաթի և կաթնամթերքի փորձարկման արդյունքները (դրանց իրականացման դեպքում), այդ թվում՝ զգայորոշման ցուցանիշները,

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

զ) կաթնամթերքի ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթի կամ տեխնոլոգիական հրահանգի, կամ մատակարարման պայմանագրի նշագիրը (ամվանումը),

- է) խմբաքանակի համարը և չափը,
- ը) նույնականացման արդյունքների հիման վրա կազմված եզրակացությունը:

77 Կաթի և կաթնամթերքի նույնականացումն իրականացվում է ըստ ցուցանիշների հետևյալ խմբերի՝

ա) զգայորոշման համակազմությունը (կոնսիստենցիա), արտաքին տեսքը, համը, հոտը, գույնը, պանրազանգվածի գույնը (պանիրների համար), զարդանկարը (պանիրների համար), մթերքի տեսքը կտրվածքում և այլ զգայորոշման առանձնահատուկ հատկությունները,

բ) ֆիզիկաքիմիական կաթնամթերքի բաղադրամասերի զանգվածային մասերը, թթվայնությունը, խտությունը ջերմաստիճանը լուծելիության դասիչը (ինդեքս) մածուցիկությունը և կոնկրետ մթերքի պատրաստման տեխնոլոգիական հրահանգով (բաղադրագրով) սահմանված այլ առանձնահատուկ ցուցանիշները

գ) մանրէաբանական մանրէների տեսակային բաղադրությունը, որոշակի տեսակի մանրէների քանակությունը մթերքի միավոր զանգվածում (ծավալում) ըստ սույն տեխնիկական կանոնակարգով և կոնկրետ մթերքի տեխնոլոգիական հրահանգով սահմանված պահանջների

78 Յուճ կաթի, սերուցքի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն N 33 աղյուսակով սահմանված նույնականացման ցուցանիշներին

Աղյուսակ N 33 Նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները

Ցուցանիշի անվանումը	Նորմը	
	հում կաթ	հում սերուցք
Յուղի զանգվածային մասը, %	2,8 - 6,0	9,0 - 58,0
Սպիտակուցի զանգվածային մասը, %, ոչ պակաս	2,8	-
Կաթի չոր յուղազերծ նյութերի զանգվածային մասը, %, ոչ պակաս	8,2	-
Թթվայնությունը, °T	16,0 – 21,0	14,0 – 19,0
Խտությունը, կգ/մ ³	1027,0 ոչ պակաս (20 °C ջերմաստիճանի և 3,5 % յուղի զանգվածային մասի դեպքում)	1020,0 – 968,0
Սառեցման ջերմաստիճանը (կեղծման կասկածի դեպքում), °C, ոչ բարձր	մինուս 0,52 - մինուս 0,55	-

79 Կաթի և կաթնամթերքի կոնկրետ տեսակին բնորոշ ֆիզիկաքիմիական և մանրէաբանական ցուցանիշները պետք է նախատեսված լինեն ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերում՝ հաշվի առնելով սույն տեխնիկական կանոնակարգի NN 34-39 աղյուսակներով և սույն տեխնիկական կանոնակարգի 79 - 82-րդ կետերով նախատեսված նույնականացման ցուցանիշները

Աղյուսակ N 34 Նույնականացման ֆիզիկաքիմիական և մանրէաբանական ցուցանիշները

Մթերքի անվանումը	Ցուցանիշների անվանումները, %			Կաթնաթթվային մանրէներ, պրոբիոտիկ մանրէներ, խմորիչներ պիտանիության ժամկետի վերջում
	յուղի զանգվածային մասը	սպիտակուցի զանգվածային մասը %, ոչ պակաս	ԿՉՅՄ, ոչ պակաս	
Կաթ խմեխու	0,1 - 8,9	2,8	8,2	-
Կաթնային կոկտեյլ, ըմպելիք, դոնդող քաղցրակուտապ (պուդինգ) մուս մածուկ, սուֆլե	0,1 9,5	-	-	-

Սերուցք, այդ թվում բարձր յուղայնությամբ	9,0 - 34,0 35,0 - 58,0	2,2 1,2	5,6 3,6	- -
Կաթնաթթվային մթերք, բացի յոգուրտից, կաթնաշոռից, թթվասերից, այդ թվում՝ մթերք բիֆիդոբակտերիաներով և այլ պրոբիոտիկ մանրէներով	0,1 – 8,9	2,8	7,8 – 9,5	կաթնաթթվային մանրէները 10 ⁷ ՉԱՄ-ից ոչ պակաս, բիֆիդոբակտերիաները և (կամ) այլ պրոբիոտիկ մանրէները 10 ⁶ ՉԱՄ-ից ոչ պակաս
Յոգուրտ	0,1 – 10,0	3,2, բաղադրիչների ավելացման դեպքում՝ 2,8	9,5, բաղադրիչների ավելացման դեպքում՝ 8,5	կեֆիրի համար խմորիչները՝ պիտանիության ժամկետի վերջում 1 10 ⁶ ՉԱՄ-ից ոչ պակաս
Թթվասեր, մթերք թթվասերի հիմքով	9,0 – 58,0	1,2	3,6	թթվասերի համար կաթնաթթվային մանրէները՝ 1 10 ⁷ ՉԱՄ-ից ոչ պակաս
Կաթնաշոռ	0,1 – 35,0	12,0	18,5	թթվեցնելուց հետո առանց տաքացնելու պատրաստված կաթնաշոռի համար կաթնաթթվային մանրէները 1·10 ⁶ ՉԱՄ-ից ոչ պակաս
Կաթնաշոռային մթերք, կաթնաշոռային զանգված	0,1 – 35,0	8,0	13,5	-
Մանրեագերծված խտացրած կաթ, այդ թվում շաքարով	1,0 – 16,0 1,0 – 16,0	7,0 7,0	11,5 14,0	- -
Մանրեագերծված քանձրացրած կաթ	8,5 – 9,5	8,0	18,0	-
Մարեագերծված սերուցք	25,0	2,6	5,3	-
Շաքարով խտացրած սերուցք	19,0 – 20,0	8,0	18,0	-
Չոր կաթ	1,0 – 26,0	16,0	69,0	-
Չոր սերուցք, այդ թվում բարձր յուղայնությամբ	42,0 – 45,0 75,0 – 80 0	20,0 10,0	53,0 15,0	- -

Սյուրսակ N 35 Կարագի և յուղային մածուկի նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները

Մթերքի անվանումը	Զանգվածային մաղը, %		Սթերքի կաթնաթթվային պլազմայի տիտրվող քվանտությունը, °T, ոչ ավելի (ըստ մթերքի տեսակի) քվանտությամբ		Յուղային ֆազի քվանտությունը, °K, ոչ ավելի
	յուղի	խոնավության 1,0-ից ոչ ավելի	արի	քաղցրանրության քվանտությամբ	
Յուղ հալած	99,0-ից ոչ պակաս	1,0-ից ոչ ավելի	-		2,5
Կարագ՝ սերուցքային, քաղցրանրության և քվանտությամբ անալի	80,0 - 85,0 ներառյալ	18,5 - 14,0	-	26,0	2,5
	80,0 - 85,0 ներառյալ	17,5 - 13,0	1,0	40,0 - 65,0	
Ցածր յուղայնությամբ քաղցրանրության և քվանտությամբ անալի	50,0 - 60,0 ներառյալ	46,0 - 19,5	-	30,0	2,5
	61,0 - 79,0 ներառյալ	45,0 - 18,5	1,0	40,0 - 65,0	
Յուղային մածուկ քաղցրանրության և քվանտությամբ անալի	39,0 - 49,0 39,0 - 49,0	56,0 - 47,0 55,0 - 46,0	-	33,0	2,5
			1,0		

Աղյուսակ N 36 Ափրեղի (յուղածոյի) հալած խառնուրդի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները

Սփերքի անվանումը	Ցուցանիշի անվանումը նորմը						
	ընդհանուր յուղի մեջ կաթնային յուղի քանակածալին մասը %	խոնավութան քանակածալին մասը %	աղի քանակածալին մասը %	յուղային ֆազում կիմուլաթթվի քանակածալին մասը ոչ պակաս %	%K ոչ ավելի	զերոքսիդային թիվը յուղային ֆազում մոլ Օ/կգ (պիտա-միութան ժամկետի վերջում) ոչ ավելի	պահածուցնող նյութերի պարունակու-թյունը մգ/կգ, ոչ ավելի
Ափրեղ (յուղածո) այդ բոլոր հառնուրդ սփերեղ (յուղածո) սերուցքաբուսական բուսասերուցքային հալած խառնուրդ	50,0 95,0 15,0-49,9	30,0 - 61,0	0 1 5	5 0	2 5 անդահամային հավելումներով յուղածոների համար 3 5	10,0	բնագոյական թթու 500 սորբինաթթու 100 բենզոլական թթվի և սորբինաթթվի կամ դրանց աղերի համատեղ օգտագործման դեպքում 1000 մգ/կգ-ից ոչ ավելի այդ բոլոր բնագոյական թթու կամ նատրիումի բենզոլատը 500 մգ/կգ-ից ոչ ավելի
սերուցքաբուսական բուսասերուցքային	50 0 95 0 15 0 49 9	1,0-ից ոչ ավելի					

Աղյուսակ N 37 Պանրի նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները

Մթերքի անվանումը	Զանգվածային մասը, %			
	խոնավության	յուղազերծ նյութում խոնավության	չոր նյութում յուղի	աղի
Պանիր չոր	2,0 - 10,0	51,0-ից պակաս	4,0 - 40,0 ներառյալ	2,0 - 6,0
Պանիր գերախինդ	30,0 - 35,0		1,0 - 60,0 և ավելի	1,0 - 3,0 ներառյալ
Պանիր՝ պինդ	40,0 - 42,0		49,0 - 56,0 ներառյալ	0,5 - 2,5 ներառյալ
Պանիր՝ կիսապինդ	36,0 - 55,0		54,0 - 69,0 ներառյալ	0,5 - 4,0 ներառյալ
Պանիր փափուկ, այդ թվում պանիր՝ թարմ, պանիր՝ կաթնաշոռային	30,0 - 80,0		67,0-ից ավելի	0,4 - 5,0 ներառյալ, աղաջրային պանրի համար՝ 5,0 -7,0 ներառյալ, թարմ և կաթնաշոռային պանրի համար՝ 0 - 5,0

Աղյուսակ N 38 Դալած պանրի նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները

Մթերքի անվանումը	Զանգվածային մասը, %			
	չոր նյութում յուղի	խոնավության	կերակրի աղի (բացի քաղցր պանիրներից)	սախարոզի (քաղցր պանիրների համար)
Պանիր հալած, կտորներով	51,0-ից պակաս	35,0 - 60,0 ներառյալ	0,5 - 4,0 ներառյալ	մինչև 30,0 ներառյալ
Պանիր հալած, մածուկանման	մինչև 70,0 ներառյալ	35,0 - 67,0 ներառյալ	0,2 - 4,0 ներառյալ	
Պանիր՝ հալած, չոր	51,0-ից պակաս	3,0 - 7,0 ներառյալ	2,0 - 5,0 ներառյալ	

80 Սույն տեխնիկական կանոնակարգի NN 37 և 38 աղյուսակներով սահմանված 36,0 տոկոսից ավելի յուղի զանգվածային մասով պանիրների մեջ սպիտակուցի զանգվածային մասը պետք է կազմի 16,0 տոկոսից ոչ պակաս:

Աղյուսակ N 39 Պաղպաղակի նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները

Պաղպաղակի տեսակը	Ցուցանիշի անվանումը						
	զանգվածային մասը			զանգվածային մասը, ոչ պակաս		թթվայնությունը °T, ոչ ավելի	հարուսն, %
	յուղի		ԿԾՅՄ	սախարոզի կամ ընդհանուր շաքարի	չոր նյութերի		
Պլոմբիր	12 0-20 0	-				7,0-10 0	14 0
Սերուցքային	8 0-10 0	-	7 0-11 0	14 0	32 0	22 0	40 0-110 0
Կաթնային	0-6 0	-	7 0-11 5	14 5	28 0	23 0	40 0 90,0
Կաթնաթթվային	0-5,0	-	7,0-11 5	17 0	28 0	90 0	40 0-90 0
Բուսական յուղով	-	6 0-12 0	7,0-11 0	14 0	30 0	22,0	40,0-110,0

81 Սույն տեխնիկական կանոնակարգի N 39 աղյուսակով սահմանված ԿԾՅՄ նվա-

զագույն զանգվածային մասը (7,0 տոկոս) սահմանված է պաղպաղակից չանջատվող կամ պաղպաղակի հետ միասնական զանգված կազմող սննդահամային մթերքով պաղպաղակի համար Կրեմ բրյուլե, շոկոլադային, ձվային, ձվասպիտակուցային ձվադեղնուցային սննդահամային մթերքով պաղպաղակի թթվայնությունը պետք է լինի

- պլոմբիրի համար 24° Դ-ից ոչ ավելի
- սերուցքայինի համար 25° Դ-ից ոչ ավելի,
- կաթնայինի համար 26° Դ-ից ոչ ավելի

82 Սույն տեխնիկական կանոնակարգի N 39 աղյուսակով սահմանված կաթնաթթվային պաղպաղակի մեջ կաթնաթթվային մանրէների պարունակության մակարդակը պետք է լինի 1 10° ԳԱՄ-ից ոչ պակաս

83. Շաքարապատված և զեղազարդված արտադրատեսակների նույնականացման ժամանակ մթերքի նույնականացման ցուցանիշներում շաքարաշերտի և զեղազարդող մթերքի ցուցանիշները չպետք է հաշվի առնել

84 Հարստացված կաթնամթերքի նույնականացման ժամանակ պետք է որոշել մթերքի մեջ ավելացված անփոխարինելի սննդանյութերի պարունակության մակարդակի համապատասխանությունը պիտակի վրայի տեղեկատվությանը

Վաղ հասակի երեխաների սնման համար նախատեսված կաթնամթերքի նույնականացման ցուցանիշները

85. Վաղ հասակի երեխաների սնման համար նախատեսված կոնկրետ տեսակի կաթնամթերքի նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները պետք է նախատեսված լինեն ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերով՝ հաշվի առնելով սույն տեխնիկական կանոնակարգի NN 40, 41 և 42 աղյուսակներով սահմանված ցուցանիշները

Աղյուսակ N 40. Հարմարեցված խառնուրդի նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները (100 գ պատրաստի մթերքի համար)

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները	
	նորմավորվող	մականշվող
Սպիտակուց, գ	1,2 - 2,0	+
Կաթնային շիճուկի սպիտակուցներ, %, սպիտակուցի ընդհանուր քանակությունից	50,0 – 60,0	+
Կազեին, %, սպիտակուցի ընդհանուր քանակությունից	40,0-50,0	+
Տաուրին, մգ	4,0-5,0	+
Էներգիական արժեքը, կկալ	2,0-3,0	+
Յուղ, գ	2,8-4 0	+
Լինոլիաթթու, % ճարպաթթուների ընդհանուր քանակի	14,0-20,0	+
Լինոլիաթթու, գ	0,4 0 8	-
Ածխաջրեր, գ	6,5-8 0	+
Լակտոզ, %, ոչ պակաս	70,0	-

86 Սույն տեխնիկական կանոնակարգի N 40 աղյուսակով սահմանված սպիտակուցի նվազագույն նորմը (1,2 գ) թույլատրվում է հարմարեցված խառնուրդի սպիտակուցների բաղադրությունը մայրական կաթի սպիտակուցների բաղադրությանն առավելագույն մոտեցումն ապահովելու պայմանով

87 Չի թույլատրվում կիրառել քունջութի և բամբակի յուղ մանկական սննդամթերքում յուղի պարունակության ավելացման նպատակով Ընդհանուր յուղի մեջ տրանսիզոմերների պարունակությունը չպետք է գերազանցի 3 տոկոսը, իսկ միրիստինաթթվի և լաուրինաթթվի պարունակությունը՝ 20 տոկոսը

Աղյուսակ N 41 Հաջորդող խառնուրդների նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները (100 գ պատրաստի մթերքի համար)

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները	
	նորմավորվող	մակնշվող
Սպիտակուց, գ	1,5 - 2,4	+
Էներգիական արժեքը, կկալ	52 0-82,0	
Յուղ, գ	2,5-4 0	+
Լիճնոլիաթթու, % ճարպաթթուների ընդհանուր քանակի	14,0-20,0	+
Լիճնոլիաթթու, գ	0,35-0,8	-
Ածխաջրեր, գ	6,0-9,0	+

Աղյուսակ N 42 Լրացուցիչ մանկական սննդի նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները (100 գ պատրաստի մթերքի համար)

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները	
	նորմավորվող	մակնշվող
1	2	3
Մանրէազերծված կաթ (այդ թվում վիտամինացված)		
Սպիտակուց, գ	2,8-3,2	+
Յուղ, գ	2,5-4,0	+
Հանքային նյութեր՝		
կալցիում, մգ	115-140	
Հեղուկ կաթնաթթվային մթերք (այդ թվում՝ մրգահատապտղային լցոններով)		
Սպիտակուց, գ	2,0-3,2	+
Յուղ, գ	2,5-4,0	+
Հանքային նյութեր՝		
կալցիում, մգ	60-140	+
թթվայնություն, °T, ոչ ավելի	100	-
Կաթնաշոռ և կաթնաշոռային մթերք (այդ թվում՝ մրգային կամ բանջարեղենային լցոններով)		
Սպիտակուց, գ	7,0-14,0	+
Յուղ, գ	0,5-10,0	+
Հանքային նյութեր՝		
կալցիում, մգ	160-200	+
թթվայնություն, °T, ոչ ավելի	150	-
Չոր կաթ (պատրաստի մթերք)		
Սպիտակուց կաթնային, գ	2,8-3,2	+
Յուղ, գ	2,5-4,0	+
Հանքային նյութեր՝		
կալցիում, մգ	115-140	-
Չոր և հեղուկ կաթնային ըմպելիքներ (պատրաստի մթերք)		
Սպիտակուց, գ	2,0-5,2	+
Յուղ, գ	1,0-4,0	+
Հանքային նյութեր՝		
կալցիում, մգ	105-240	+
Կաթնային հիմքով չոր շիւաներ եփման ենթակա		
խոնավություն, գ, ոչ ավելի	8,0	+
Սպիտակուց, գ	12 0-80,0	+
Յուղ, գ	10,0-18,0	+
Ածխաջրեր, գ, ոչ ավելի	60,0-70,0	-
Արագ պատրաստվող կաթնային չոր շիւաներ		

1	2	3
Ապիտակուց՝ գ գ. ոչ պակաս	12,0-20,0 7 (անարատ կամ մասնակի նոսրացված կովի կաթի մեջ եփման ենթակա շիլայի համար)	+ +
Յուղ՝ գ գ. ոչ պակաս	10 0-18,0 5,0 (25 %-ից պակաս զանգվածային մասով անարատ կաթ պարունակող շիլաների համար վերականգնված շիլայի մեջ սերուցքային կամ բուսական յուղի ավելացման պայմանով) 0,5 (յուղազերծ կաթով շիլաների համար դրանք անարատ կաթով վերականգնման կամ վերականգնված շիլայի մեջ սերուցքային կամ բուսական յուղի ավելացման պայմանով)	+ +
Ածխաջրեր, գ	60,0-70,0	+

88 Ֆերմենտային պատրաստուկները նույնականացվում են ըստ հետևյալ ցուցանիշների՝

- սուքստրատ (հիմնական սննդային միջավայրի) առանձնահատկությունները, ակտիվությունը,
- ծազման բնույթը

89 Մերանների և պրոբիոտիկ մանրէները նույնականացվում են ըստ հետևյալ ցուցանիշների՝

- ծազման բնույթը,
- միկրոմարմինների տեսակային կազմը
- 1 գ մթերքում կենսունակ բջիջների քանակությունը

VIII. ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՎԱՍՏԱՆ ԸՆԹԱՑԱԿԱՐԳԵՐԸ

90 Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին կաթնամթերքի համապատասխանությունը հավաստելու համար արտադրողը, մատակարարը կամ նրա լիազոր ներկայացուցիչը պետք է ներկայացնի 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 2ս 3ս 4ս, 5ս կամ 6ս սերտիֆիկացման սխեմաներից որևէ մեկով հավաստված համապատասխանության սերտիֆիկատ

Արտադրողը, մատակարարը կամ նրա լիազոր ներկայացուցիչը կաթնամթերքի

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

91 Սերտիֆիկացման մարմինը փորձարկումներ կատարելու նպատակով մոնիշառումն իրականացնում է արտադրողի մատակարարի կամ նրա լիազոր ներկայացուցչի մասնակցությամբ տվյալ խմբաբանակը բնորոշող նվազագույն բավարար քանակով սույն տեխնիկական կանոնակարգի XI բաժնում ներկայացված ստանդարտներով սահմանված մոնիշառման կարգին համապատասխան

92 Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիան փորձարկումները պետք է կատարի սույն տեխնիկական կանոնակարգի XI բաժնում ներկայացված ստանդարտներով սահմանված փորձարկման մեթոդներով

Ռադիոնուկլիդները պետք է որոշվեն Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարի կողմից հաստատված մեթոդներով

93 Գրիցինի բացիտրացինի, պենիցիլինի ստրեպտոմիցինի և այդ խմբի հակաբիոտիկների տետրացիկլինային խմբի հակաբիոտիկների որոշման քիմիական մեթոդների կիրառման դեպքում դրանց փաստացի պարունակության հաշվարկը միավոր/գ-ով կատարվում է ըստ ստանդարտ լուծույթի ակտիվության

94 Պեստիցիդների մնացորդային քանակությունների նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հում կաթի և կաթնամթերքի պատրաստման ժամանակ դրանց օգտագործման դեպքում

95 Կաթնամթերքի նույնականացման գործընթացն իրականացվում է սույն տեխնիկական կանոնակարգի 73-րդ կետով սահմանված ընթացակարգով

96 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

97 Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետի ընտրությունը պետք է կատարվի ըստ իրականացված համապատասխանության հավաստման սխեմայի

2հ 4հ 2ս կամ 6ս սխեմայի դեպքում 12 ամիս,

3ս սխեմայի դեպքում 24 ամիս

3հ 4ս կամ 5ս սխեմայի դեպքում 36 ամիս

98 Սերտիֆիկացված կաթնամթերքի համապատասխանության հսկողությունն իրականացվում է համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետի ընթացքում առնվազն տարեկան մեկ անգամ սույն տեխնիկական կանոնակարգի 96-րդ կետում նշված պայմանագրի հիման վրա

99 «Համապատասխանության զնահատման մասին»¹⁰ Հայաստանի Հանրապետության օրենքին համապատասխան համապատասխանության հսկողության արդյունքների հիման վրա սերտիֆիկացման մարմինը կասեցնում կամ դադարեցնում է իր կողմից տրված համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողությունը սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին կաթնամթերքի անհամապատասխանության դեպքում Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության կասեցման կամ դադարեցման պայմանները սահմանված են Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի օգոստոսի 12-ի N 1170-Ն որոշմամբ

100 Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողությունը կասեցնելու կամ դադարեցնելու դեպքում սերտիֆիկացման մարմինը դրա մասին տեղեկացնում է համա-

պատասխանության սերտիֆիկատը տնօրինողին և գրավոր ծանուցում ստուգումներ իրականացնող իրավասու մարմիններին

IX. ՉԱՓՈՒՄՆԵՐԻ ՄԻԱՍՆԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՅՈՎՈՒՄԸ

101 Կաթի և կաթնամթերքի ցուցանիշների չափումների միասնականությունը պետք է ապահովվի «Չափումների միասնականության ապահովման մասին»¹ Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված կարգով

X ՊԵՏԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՅՍԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ

102 Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին կաթի և կաթնամթերքի համապատասխանության նկատմամբ պետական վերահսկողությունը պետք է իրականացվի օրենքով սահմանված կարգով

XI. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳՈՎ ՍԱՀՄԱՆՎԱԾ ՊԱՅԱՆՋՆԵՐԻ ԿԱՏԱՐՈՒՄ և ԱՊԱՅՈՎՈՂ ՍՏԱՆԴԱՐՏՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ

Ստանդարտների նշագիրը (բաժինը կետը)	Նմուշառման և փորձարկման մեթոդներ սահմանող ստանդարտի անվանումը
1	2
ՊՕՍՏ 3622	Կաթ և կաթնամթերք նմուշառում և նմուշների մախապատրաստումը փորձարկման
ՊՕՍՏ 3623	Կաթ և կաթնամթերք Պապտերացման որոշման մեթոդներ
ՊՕՍՏ 3624	Կաթ և կաթնամթերք Թթվայնության որոշման տիտրաչափական մեթոդներ
ՊՕՍՏ 3626	Կաթ և կաթնամթերք Խոնավության և չոր նյութերի որոշման մեթոդներ
ՊՕՍՏ 3627	Կաթ և կաթնամթերք Կերակրի աղի որոշման մեթոդներ
ՊՕՍՏ 3628	Կաթնամթերք Շաքարի որոշման մեթոդներ
ՊՕՍՏ 9225	Կաթ և կաթնամթերք Սանդեբանական վերլուծության մեթոդներ
ՊՕՍՏ 10444 2	Սննդամթերք Staphylococcus aureus-ի հայտնաբերման և քանակության որոշման մեթոդներ
ՊՕՍՏ 10444 12	Սննդամթերք Խմորիչների և բորբոսասանկերի որոշման մեթոդ
ՊՕՍՏ 10444 15	Սննդամթերք Մեզոֆիլ աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէների որոշման մեթոդներ
ՊՕՍՏ 22760	Կաթնամթերք Յուղի որոշման գրավիմետրական մեթոդ
ՊՕՍՏ 23327	Կաթ և կաթնամթերք Ըստ Կելդալի ընդհանուր ազոտի զանգվածային մասի չափման մեթոդ և սպիտակուցի զանգվածային մասի որոշում
ՊՕՍՏ 23452	Կաթ և կաթնամթերք Քլորոֆորմական պետիցիդների մնացորդային քանակության որոշման մեթոդներ
ՊՕՍՏ 23453	Կաթ սոմատիկ քիմիների քանակության որոշման մեթոդներ
ՊՕՍՏ 23454	Կաթ Ինիիբիտացնող նյութերի որոշման մեթոդներ
ՊՕՍՏ 25101	Կաթ Ստեֆան կետի որոշման մեթոդ
ՊՕՍՏ 25102	Կաթ և կաթնամթերք Մեզոֆիլ անաերոբ մանրէների սպորների պարունակության որոշման մեթոդներ
ՊՕՍՏ 25179	Կաթ Սպիտակուցի որոշման մեթոդներ
ՊՕՍՏ 26181	Պտուղ-բանջարեղենի վերամշակումից ստացվող մթերք Սորբինաթթվի որոշման մեթոդներ
ՊՕՍՏ 26593	Բուսական յուղեր Գերօքսիդային բյւի որոշման մեթոդ
ՊՕՍՏ 26754	Կաթ Չերմաստիճանի որոշման մեթոդներ
ՊՕՍՏ 26781	Կաթ pH-ի որոշման մեթոդ
ՊՕՍՏ 26809	Կաթ և կաթնամթերք Ընդունման կանոններ նմուշառման և վերլուծության համար նմուշների մախապատրաստման մեթոդներ

1	2
QOUS 26927	Պարենային հումք և սննդամթերք. Սնդիկի որոշման մեթոդ
QOUS 26929	Պարենային հումք և սննդամթերք. Նմուշների նախապատրաստում. Հանքայնացում թունավոր տարրերի պարունակության որոշման համար
QOUS 26930	Պարենային հումք և սննդամթերք. Արսենի որոշման մեթոդ
QOUS 26932	Պարենային հումք և սննդամթերք. Կապարի որոշման մեթոդներ
QOUS 26933	Պարենային հումք և սննդամթերք. Կադմիումի որոշման մեթոդներ
QOUS 28283	Կաթ կովի. Հոտի և համի զգայորոշման զննատան մեթոդ
QOUS 28467	Պտուղ-բանջարեղենի վերամշակումից ստացվող մթերք. Բենզոլյական թթվի որոշման մեթոդ
QOUS 29185	Սննդամթերք. Սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաների հայտնաբերման և քանակության որոշման մեթոդներ
QOUS 29245	Պահածոներ կաթնային. Ֆիզիկական և զգայորոշման ցուցանիշների որոշման մեթոդներ
QOUS 29246	Պահածոներ կաթնային չոր. Խոնավության որոշման մեթոդներ
QOUS 29247	Պահածոներ կաթնային. Յուղի որոշման մեթոդներ
QOUS 29248	Պահածոներ կաթնային. Շաքարների որոշման յոդաչափական մեթոդ
QOUS 30178	Պարենային հումք և սննդամթերք. Թունավոր տարրերի որոշման ատոմաբաբարման մեթոդ
QOUS 30305.1	Խտացրած կաթնային պահածոներ. Խոնավության զանգվածային մասի չափումների կատարման մեթոդիկաներ
QOUS 30305.2	Խտացրած կաթնային պահածոներ և չոր կաթնամթերք. Սախարոզի զանգվածային մասի չափումների կատարման մեթոդիկաներ (բևեռաչափական մեթոդ)
QOUS 30305.3	Խտացրած կաթնային պահածոներ և չոր կաթնամթերք. Թթվայնության չափումների կատարման տիտրաչափական մեթոդիկաներ
QOUS 30418	Բուսական յուղեր. Յուղաթթվային կազմի որոշման մեթոդ
QOUS 30518	Սննդամթերք. Աղիքային ցուպիկների (կոլիձևային բակտերիաներ) խմբի բակտերիաների հայտնաբերման և քանակի որոշման մեթոդներ
QOUS 30538	Սննդամթերք. Ատոմատիսիոն մեթոդով թունավոր տարրերի որոշման մեթոդիկա
QOUS 30562	Կաթ. Սառեցման կետի որոշում. Սառնադիտման թերմիստոր մեթոդ
QOUS 30623	Բուսական յուղեր և ժարգարինային արտադրանք. Կեղծման հայտնաբերման մեթոդ
QOUS 30627.1	Կաթնամթերք մանկական սննդի. A վիտամինի (ռետինոլի) զանգվածային մասի չափման մեթոդ
QOUS 30627.2	Կաթնամթերք մանկական սննդի. C վիտամինի (ասկորբինաթթու) զանգվածային մասի չափման մեթոդներ
QOUS 30627.3	Կաթնամթերք մանկական սննդի. E վիտամինի (տոկոֆերոլի) զանգվածային մասի չափման մեթոդ
QOUS 30627.4	Կաթնամթերք մանկական սննդի. PP վիտամինի (նիացինի) զանգվածային մասի չափման մեթոդ
QOUS 30627.5	Կաթնամթերք մանկական սննդի. B ₁ վիտամինի (թիամինի) զանգվածային մասի չափման մեթոդ
QOUS 30627.6	Կաթնամթերք մանկական սննդի. B ₂ վիտամինի (ռիբոֆլավինի) զանգվածային մասի չափման մեթոդներ
QOUS 30648.1	Կաթնամթերք մանկական սննդի. Յուղի որոշման մեթոդներ
QOUS 30648.2	Կաթնամթերք մանկական սննդի. Ընդհանուր սպիտակուցի որոշման մեթոդներ

1	2
ԳՕՍՍ 30648 3	Կաթնամթերք մանկական սննդի հոնավության և չոր նյութերի որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՍ 30648 4	Կաթնամթերք մանկական սննդի թթվայնության որոշման տիտրաչափական մեթոդներ
ԳՕՍՍ 30648 5	Կաթնամթերք մանկական սննդի Ակտիվ թթվայնության որոշման մեթոդ
ԳՕՍՍ 30648 7	Կաթնամթերք մանկական սննդի Սախարոզի որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՍ Ռ 50476	Պտուղ-բանջարեղենի վերամշակումից ստացվող մթերք Սորբինաթթվի և բենզոյական թթվի որոշման մեթոդ դրանց համատեղ առկայության դեպքում
ԳՕՍՍ Ռ 51196 (ԻՍՕ 8069-86)	Չոր կաթ Կաթնաթթվի և լակտատների որոշման մեթոդ
ԳՕՍՍ Ռ 51258 (ԴԻՆ 10326-86)	Կաթ և կաթնամթերք Սախարոզի և գլյուկոզի որոշման մեթոդ
ԳՕՍՍ Ռ 51259 (ԴԻՆ 10326-86)	Կաթ և կաթնամթերք Լակտոզի և գալակտոզի որոշման մեթոդ
ԳՕՍՍ Ռ 51453	Կաթնային յուղ. Անջուր յուղի մեջ գերօքսիդային թվի որոշման մեթոդ
ԳՕՍՍ Ռ 51456	Կարագ Պլազմայի ակտիվ թթվայնության որոշման պրոտենցաչափական մեթոդ
ԳՕՍՍ Ռ 51463	Շրդանային կազեիններ և կազեինատներ Սոխրի զանգվածային մասի որոշման մեթոդ
ԳՕՍՍ Ռ 51470	Կազեիններ և կազեինատներ Սախտակուցի զանգվածային մասի որոշման մեթոդ
ԳՕՍՍ Ռ 51600	Կաթ Հակաբիոտիկների որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՍ Ռ 51650	Սննդամթերք Բենզ(ա)պիրենի զանգվածային մասի որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՍ Ռ 52100 (7-րդ բաժին)	Սփրեդներ և խառնուրդներ հալած Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ
ԳՕՍՍ Ռ 52179 (5-րդ բաժին)	Մարգարին, յուղեր խոհարարական, հրուշակեղենի և հացաթխման և կաթնային արդյունաբերության համար Ընդունման կանոններ և վերահսկման մեթոդներ

**Հայաստանի Հանրապետության
կառավարության աշխատակազմի
ղեկավար-նախարար**

Ս. Թովուզյան