

# МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код 67.080.10

Хушны самрын идээ. Техникийн шаардлага	MNS 5693:2006
Cedar nuts. Technical requirements	

Стандартчилал, Хэмжилзүйн Үндэсний Зөвлөлийн 2006 оны 12 дугаар сарын 21-ний өдрийн 47 дугаар тогтоолоор батлав.

Энэхүү стандарт нь 2007 оны 01 дүгээр сарын 15-ны өдрөөс эхлэн хүчинтэй.

Энэ стандартын шаардлагыг заавал мөрдөнө.

## 1. Хамрах хүрээ

Энэхүү стандарт нь хушны самрын идээг үйлдвэрлэлийн аргаар боловсруулах, шалгаж хүлээн авах, савлах, хаяглах, хадгалах, тээвэрлэхэд хамаарна.

## 2. Норматив ишлэл

Энэхүү стандартад дараах баримт бичгийг иш татсан бөгөөд эдгээр стандартад өөрчлөлт орсон тохиолдолд хамгийн сүүлчийн албан ёсны материалаас иш татаж хэрэглэнэ.

- САС/RCP 59:2005, Хушны самрын эрүүл ахуйн дүрэм
- ТН-9769-001-85620810-2001, Сибирийн хушны самрын идээ. Техникийн нөхцөл
- GB 0788:1999, Хушны самрыг шалгах дүрэм
- ЕЕС 209/92, Гарал үүслийг тодорхойлох байгалийн гаралтай бүтээгдэхүүнийг түүх, бэлтгэх боловсруулах журам

## 3. Нэр томъёо, тодорхойлолт

### 3.1.

#### хушны самрын идээ

хүнсэнд шууд хэрэглэх эсвэл бусад зориулалтаар түүхий эд болгон ашиглах яс, хальснаас нь салгаж цэвэрлэсэн бүтээгдэхүүн

### 3.2.

#### **хөнгөн зэргийн гэмтсэн идээ**

хадгалалт болон боловсруулалтаас хамааран самрын идээний нийт талбайн 20 хувиас ихгүй гадаргууд хагас тунгалаг хүрэн тосны толбо үүссэн идээ

### 3.3.

#### **цоохортсон идээ**

хадгалалт болон боловсруулалтаас хамааран самрын идээний гадаргууд цагаан шар алагласан цэгүүд үүссэн идээ

### 3.4.

#### **бяцарсан болон механик гэмтэлтэй идээ**

хадгалалт болон боловсруулалтаас хамааран нийт жингийн 20 хувиас дээш хагарч бяцарсан идээ

### 3.5.

#### **хорчгор болон хатсан идээ**

идээний дундаж жингээс бага, чийгээ алдаж, биет байдал нь өөрчлөгдсөн идээ

### 3.6.

#### **түүхий идээ (гүйцэд боловсроогүй)**

биет байдал, хэлбэр нь хэвийн бус, жин, ширхэгийн хэмжээ бага, дутуу болцтой идээ

### 3.7.

#### **өвчилсөн идээ**

өсөлт, бойжилт, болцын явцад хорхой идсэн буюу боловсруулсны дараа идээний гадаргууд хорхой шавьжны ор мөр үлдсэн буюу хорхойн үр авгалдайгаар бохирдсон идээ

### 3.8.

#### **энгийн хольц**

самрын идээнээс бусад хальс, яс

### 3.9.

#### **хогт хольц**

хүн, мал амьтны үс хялгас, химийн болон механик хольц

#### 4. Ангилал

Хушны самрын идээний боловсруулалтын байдал, чанарыг нь үндэслэн дараах 2 хэсэгт ангилна.

- Дээд зэрэг
- Нэгдүгээр зэрэг

#### 5. Техникийн шаардлага

5.1. Энэхүү стандартын шаардлага хангасан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхдээ Олон улсын хүнсний эрх зүйн комиссоос баталсан "Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC 1:2003" стандартын зохих үзүүлэлт шаардлагыг баримтлана.

5.2. Хушны самрын идээ нь 1-р хүснэгтэд заасан мэдрэхүйн эрхтний үзүүлэлтийг хангана.

1-р хүснэгт

##### Мэдрэхүйн эрхтний үзүүлэлт

д/д	Үзүүлэлтийн нэр	Шинж чанар
1	Биет байдал	Бүтэн, болц хэвийн
2	Өнгө	Цайвар шараас алтлаг шаргал хүртэл
3	Үнэр	Хушны самрын идээний өвөрмөц үнэртэй. Хөгц болон гадны бусад үнэргүй.
3	Амт	Хушны самрын идээний өвөрмөц амттай. Гадны элдэв амтгүй.

5.3. Хушны самрын идээ нь 2-р хүснэгтэд заасан физик-химийн үзүүлэлтийг хангана.

2-р хүснэгт

##### Физик-химийн үзүүлэлт

д/д	Үзүүлэлт	Хэмжих нэгж	Шинж чанар	
			Дээд	Нэгдүгээр зэрэг
1	Чийглэг, ихгүй	%	4,0	4-5,0
2	Уураг, багагүй	%	16,0	14,0
3	Тослог, багагүй	%	60,0	55,0
4	Нүүрс-ус, багагүй	%	14,0	10,0
6	Илчлэг, багагүй	Ккал	650,0	600,0
7	Аминдэм В <sub>1</sub> , багагүй	мг	0,52	

8	Аминдэм B <sub>2</sub> , багагүй	мг	0,16	
9	Аминдэм E, багагүй	мг	20,0	
10	Эрдэс бодис, багагүй	мг/г		
	Кальци (Ca)		90,0	
	Магни (Mg)		400,0	
	Фосфор (P)		650,0	
	Кали (K)		160,0	
	Төмөр (Fe)		4,2	
	Натри (Na)	100,0		
11	Хорчгор хатсан, гүйцэд боловсроогүй хэсгийн эзлэх хувь, ихгүй	%	0,5	1,0
12	Хальс болон бусад хогт хольц, ихгүй	%	0,5	
13	Бяцарсан ба механик гэмтэлтэй идээний эзлэх хувь, ихгүй	%	0,1	0,2

5.4. Хушны самрын идээ нь 3-р хүснэгтэд заасан эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг хангана.

3-р хүснэгт

Эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлт

д/д	Хорт нэгдлийн төрөл, нэр	Зөвшөөрөх дээд хэмжээ
1	Хүнд металл, мг/кг	0,1
	Хар тугалга (Pb)	0,1
	Хүнцэл (As)	0,05
	Мөнгөн ус (Hg)	0,1
	Кадьми (Cd)	15,0
	Зэс (Cu)	100,0
	Цайр (Zn)	
2	Микотоксин Афлотоксин В1, мг/кг	0,005
3	Хлор органик пестицидийн үлдэгдэл, мг/кг Гексахлорциклогексан: α, β, γ – изомеры ДДТ ба түүний метаболит	Илрэх ёсгүй
4	Цацраг идэвхит бодис (Радионуклидууд), мг/кг	
	Цезий-137 (Cs)	200
	Стронций-90 (St)	100

5.5. Хушны самрын идээ нь 4-р хүснэгтэд заасан нян судлалын үзүүлэлтийг хангана.

4-р хүснэгт

Нян судлалын үзүүлэлт

д/д	Үзүүлэлтийн нэр	Зөвшөөрөгдөх хэмжээ
1	Гэдэсний бүлгийн эмгэг төрөгч болон Сальмонелл 25 г-д	илрэх ёсгүй
2	Хөгц 1 г-д, ихгүй	$1 \times 10^2$
3	Шавьж, түүний өндөг авгалдайгаар бохирдсон байдал	байж болохгүй

6. Дээж авах

Савласан бүтээгдэхүүнээс 5-р хүснэгтэд заасны дагуу шинжилгээнд дээж авна.

5-р хүснэгт

Тухайн барааны бүлэг хэсэгт багтаж байгаа савласан бүтээгдэхүүний тоо	Шинжилгээнд дээж авах савласан бүтээгдэхүүний тоо (жижиглэн савласнаар)
50-100	5
101-300 хүртэл	15
301-ээс дээш	20

Дээжинд хамрагдсан савласан бүтээгдэхүүн тус бүрээс ижил хэмжээний дээж авч, 1500-2000 г дундаж дээжийг бэлтгэнэ.

7. Шалгаж, хүлээн авах

Хушны самрын идээний чанарыг дараах стандартуудын дагуу шалгаж хүлээн авна. Үүнд:

- 7.1. MNS 5293:2003, Хүнсний бүтээгдэхүүнд тиамины (аминдэм В<sub>1</sub>) агуулгыг тодорхойлох спектрометрийн арга
- 7.2. MNS 5295:2003, Хүнсний бүтээгдэхүүнд рибофлавины (аминдэм В<sub>2</sub>) агуулгыг тодорхойлох спектрометрийн арга
- 7.3. MNS ISO 4830:1999, Үр тариа, буурцагт ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнд бактер, хөгц, хөрөнгөнцөр тоолох арга

- 7.4. MNS ISO 4891:1999, Хүнсний бүтээгдэхүүнд сальмонелл илрүүлэх ерөнхий арга
- 7.5. MNS 5169:2002, Хүнсний бүтээгдэхүүнээс үе хөлтөн, шавьж илрүүлэх арга
- 7.6. MNS 4496:1997, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хар тугалгын агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга
- 7.7. MNS 4499:1997, Хүнсний бүтээгдэхүүнд кадмийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга
- 7.8. MNS ISO 11212-1:2000, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хүнцлийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга
- 7.9. MNS ISO 11212-2:2000, Хүнсний бүтээгдэхүүнд мөнгөн усны агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга
- 7.10. MNS 4497:1997, Хүнсний бүтээгдэхүүнд цайрын агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга
- 7.11. MNS 5551:2005, Хүнсний бүтээгдэхүүнд афлатоксин В1, В2, G1, G2-ийн агууламжийг тодорхойлох нимгэн үеийн хроматографийн арга (жишиг арга)
- 7.12. MNS 5549:2005, Хүнсний бүтээгдэхүүнд афлатоксин В1, В2, G1, G2-ийн агууламжийг тодорхойлох нимгэн үеийн хроматографийн арга (хэвшмэл арга)
- 7.13. MNS 5132:2003, Хүнсний бүтээгдэхүүн. Мөөгөнцрийг таньж тодорхойлох арга
- 7.14. MNS CAC 4832:1999, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хлорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга

### **3. Савлалт, хаяглалт**

- 3.1. Хушны самрын идээг жижиглэн болон бусад зориулалтаар зохих шаардлагын дагуу савлана.
- 3.2. Савласан бүтээгдэхүүний жингийн хэлбэлзэл нь 3 кг хүртэлх жинд  $\pm 1,0\%$ , 3 кг ба түүнээс дээш жинд  $\pm 2,0\%$ -аас тус тус ихгүй байна.
- 3.3. Бэлэн бүтээгдэхүүнийг савлахдаа "Сав баглаа боодол. Цаасан уут MNS (ISO) 8367-1:1998", "Нийлэг хальсан уут. Техникийн шаардлага MNS 5296:2003", "Хүнсний бүтээгдэхүүнийг жижиглэн савлах картон хайрцаг. Техникийн шаардлага MNS 4082:2001" стандартын шаардлагыг хангана.

- 8.4. Савласан бүтээгдэхүүний хаяг, шошго нь "Хүнсний сав боодлын шошго. Ерөнхий шаардлага MNS (CAC) 4280:95" стандартын шаардлагыг хангана.

**9. Хадгалалт, тээвэрлэлт**

- 9.1. Хушны самрын идээг "Хүнсний барааны агуулах. Техникийн шаардлага MNS 5364:2004" стандартын шаардлага хангасан, 70%-иас ихгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй, 15°C-ээс ихгүй температуртай агуулах байранд хадгална.
- 9.2. Савласан бүтээгдэхүүнийг шалнаас дээш 0.4 м-ээс багагүй өндөртэй тавцан дээр нарны гэрлийн шууд тусгалаас хол, 5-аас дээшгүй үеэр хураана.
- 9.3. Савласан бүтээгдэхүүнийг халаагуурын хэрэгслээс 1 м-ээс багагүй зайд байрлуулсан байна.
- 9.4. Дээрх нөхцлийг хангасан агуулахад бэлэн бүтээгдэхүүнийг 1 жил хүртэл хугацаагаар хадгална.
- 9.5. Битүүмжлэл сайтай, ариун цэвэр эрүүл ахуйн шаардлага хангасан бүх төрлийн тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэж болно.