

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

ՀՅՈՒԹԵՐԻՆ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԻ

I. ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏԸ

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

- | | |
|----------------------|---|
| 1) 2002 90 | տոմատի խյուս, տոմատի մածուկ, 7 % և ավելի լուծելի չոր նյութերի զանգվածային մասով տոմատի հյութ, |
| 2) 2007 99 ծածկագրից | մրգային խյուսեր, |
| 3) 2009 | չխմորված և առանց սպիրտային հավելումների, շաքարի կամ այլ քաղցրացնող նյութերի ավելացմամբ կամ առանց ավելացման մրգային և բանջարեղենային հյութեր, |
| 4) 2202 90 100 | մրգային և բանջարեղենային նեկտարներ և հյութ պարունակող ըմպելիքներ, որոնք չեն պարունակում 0401-0404 ապրանքային ծածկագրերով մթերքներ կամ դրանցից ստացված ճարպեր: |

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

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

II. ՀԱՄԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

4. Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառված են հետևյալ հասկացությունները՝

1) **բնական ցնդող բուրաստեղծ մրգային (բանջարեղենային) նյութեր**՝ մրգերի՝ «բանջարեղենի և (կամ) դրանց հյութերի բնական բույրն ստեղծող միացությունների խառնուրդ»

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

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

4) **լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մաս՝ ըստ բեկումնաչափի (Բրիքսի աստիճան)**՝ 20 °C (կամ վերահաշվարկված ըստ 20 °C-ի) ջերմաստիճանում բեկումնաչափով որոշված լուծվող չոր նյութերը՝ արտահայտված 100 գ լուծույթում սախարոզի պարունակությամբ՝ գրամներով կամ տոկոսներով:

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

6) **խտացրած հյութ**՝ ֆիզիկական ներգործության միջոցով հյութի մեջ պարունակվող ջրի մի մասի հեռացմամբ ստացվող հյութ՝ լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը՝ ըստ բեկումնաչափի (Բրիքսի աստիճան) 50 %-ից ոչ պակաս ավելացնելու նպատակով: Խտացրած հյութի արտադրությունում կարող է օգտագործվել նույն խմբաքանակի, որից հյութը նախապես անջատվել է, մանրացված մրգերի և բանջարեղենի լուծամզային նյութերի երկրորդային գույրիչների խտուցքով ստացվող դիֆուզային հեղուկ մթերքը՝ պայմանով, որ այն ներհոսքով խառնվում է տվյալ հյութին՝ մինչև դրա խտացումը: Խտացրած հյութի մեջ կարող են ավելացվել նույնանուն հյութի արտադրման ժամանակ կամ նույնանուն մրգից կամ բանջարեղենից ստացված խտացրած բնական ցնդող բուրաստեղծ հեղուկ նյութերը:

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

Խտացրած խյուսը կարող է պատրաստվել նաև մրգային և (կամ) բանջարեղենային խյուսերը խառնելու միջոցով.

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

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

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

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

12) հյութ պարունակող ըմպելիք՝ հեղուկ մթերք, որը պատրաստվում է հյութը, խտացրած հյութը կամ հասած, թարմ կամ պաղեցման շնորհիվ թարմ պահպանված լավորակ մրգերի (բանջարեղենի) մինչև խյուսանման վիճակի հասցված ուտելի մասը՝ խմելու ջրի, շաքարի կամ շաքարների, կիտրոնաթթվի, աղի կամ այլ համային նյութերի ավելացմամբ կամ առանց ավելացման, որում հյութի և (կամ) խյուսի զանգվածային մասը կազմում է **10%**-ից ոչ պակաս և պահածոյացրած է ֆիզիկական կամ քիմիական եղանակով և նախատեսված է որպես սննդամթերք անմիջական օգտագործման համար.

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

14) մրգաբանջարեղենային նեկտար՝ մրգային նեկտար, որը պատրաստված է բանջարեղենային հյութի (հյութերի) և (կամ) խյուսերի ավելացմամբ և՛ որում գերակշռում է մրգահյութի (մրգահյութերի) և (կամ) խյուսերի զանգվածային մասը.

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

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

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

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

19) չպարզեցված հյութ՝ կախություններով հյութ.

20) չպարզեցված նեկտար՝ չպարզեցված հյութից կամ հյութերից պատրաստված նեկտար.

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

22) **պարզեցված նեկտար**՝ պարզեցված հյութից (հյութերից) պատրաստված նեկտար.

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

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

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

5. Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառված են հետևյալ հապավումները՝

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

2) **ՄԱՖԱՄ՝** մեգոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ.

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

4) **ԳԱՄ՝** գաղութառաջացնող մանրէներ.

5) **ՀՔՑՀ՝** հեքսաքլորցիկլոհեքսան:

III. ՇՈՒԿԱ ՄՈՒՏՔ ԳՈՐԾԵԼՈՒ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

6. Հայաստանի Հանրապետության տարածքում հյութերի և հյութամթերքների իրացման ժամանակ պետք է պահպանվեն համապատասխանության պարտադիր հավաստման ենթակա արտադրանքի նկատմամբ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված պայմանները:

IV. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

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

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

Աղյուսակ 1 - Վնասակար նյութերի քանակությունների թույլատրելի մակարդակները

| Մթերքի խումբը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Լրացումները |
|---|--|---|-------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Հյուսիս, նեկտարներ, հյուս պարունակող ըմպելիքներ, խտացրած հյուսեր, մրգային և բանջարեղենային պահածոյացված խտացրած խյուսեր (կիսապատրաստվածքներ), չոր հյուսեր | Թունավոր տարրեր | | |
| | - հյուսեր (ուղղակի մզման և վերականգնված) | կապար | 0,5 0,05 |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0,02 | |
| | սնդիկ | 0,01 | |
| | անագ | 1,0 | թիթեղյա տարայում |
| | քրոմ | 0,5 | քրոմապատ տարայում |
| - հյուս պարունակող ըմպելիքներ | կապար | 0,05 | |
| | արսեն | 0,01 | |
| | կադմիում | 0,02 | |
| | սնդիկ | 0,005 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|------------------------|---------------------------------|---|
| - խտացրած հյութեր, մրգային և բանջարեղենային խյուսեր ու խտացրած խյուսեր, չոր հյութեր | կապար | 0,4 | մրգային, հատապտղային (վերահաշվարկած ըստ ելանյութի՝ հաշվի առնելով հումքում և վերջնական մթերքում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը) |
| | | 0,5 | բանջարեղենային (վերահաշվարկած ըստ ելանյութի՝ հաշվի առնելով հումքում և վերջնական մթերքում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը) |
| | արսեն | 0,2 | վերահաշվարկած ըստ ելանյութի՝ հաշվի առնելով հումքում և վերջնական մթերքում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը |
| | կադմիում | 0,03 | |
| | սնդիկ | 0,02 | |
| միկոտոքսիններ. | | | |
| - հյութեր, հյութ պարունակող ըմպելիքներ, խտացրած հյութեր, մրգային և բանջարեղենային խյուսեր ու խտացրած խյուսեր, չոր հյութեր | պաստուլին | Չի թույլատրվում: 0,05 | խնձորի, տոմատի, չիչխանի |
| | ռադիոնուկլիդներ | | |
| - հյութեր, հյութ պարունակող ըմպելիքներ | ցեզիում-137 | 120 Բկ/կգ | բանջարեղենային, այդ թվում՝ բոստանային մշակաբույսերի |
| | ստրոնցիում-90 | 40 Բկ/կգ | |
| | ցեզիում-137 | 40 Բկ/կգ | մրգային, հատապտղային և խաղողի |
| | ստրոնցիում-90 | 30 Բկ/կգ | |
| | ցեզիում-137 | 160 Բկ/կգ | վայրի հատապտուղների |
| | ստրոնցիում-90 | 60 Բկ/կգ | |
| - խտացրած հյութեր, մրգային և բանջարեղենային խյուսեր ու խտացրած խյուսեր, չոր հյութեր | ցեզիում-137 | 1200 Բկ/կգ | |
| | ստրոնցիում-90 | 240 Բկ/կգ | |

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

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

11. Պահածոյացված բանջարեղենային հյութերի՝ pH 4,2 և բարձր, մինչև 12 % լուծվող չոր հյութերի զանգվածային մասով տոմատային ըմպելիքների, 12 % և ավելի լուծվող չոր հյութերի զանգվածային մասով խտացրած տոմատամթերքների մանրէաբանական ցուցանիշները (արդյունաբերական մանրէազերծությունը) պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ աղյուսակում ներկայացված պահանջներին:

Աղյուսակ 2 - Մանրէաբանական ցուցանիշները

| Պահածոյացված հյութերում և հյութամթերքներում հայտնաբերված մանրէները | Ընդհանուր նշանակման պահածոյացված հյութերը և հյութամթերքները | Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ պահածոյացված հյութերը և հյութամթերքները |
|--|---|---|
| Սպոր առաջացնող մեզոֆիլ աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ <i>B. subtilis</i> խմբի | Համապատասխանում են արտադրական մանրէազերծության պահանջներին, եթե 1 գ (սմ ³) մթերքում այդ մանրէների քանակը չի գերազանցում 11 բջիջը: | |
| Սպոր առաջացնող մեզոֆիլ աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ <i>B. cereus</i> և (կամ) <i>B. polymixa</i> խմբերի | Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէազերծության պահանջներին՝ 1 գ (սմ ³) մթերքում դրանց հայտնաբերման դեպքում: | |
| Մեզոֆիլ կլոստրիդներ | Համապատասխանում են արտադրական մանրէազերծության պահանջներին, եթե 1 գ (սմ ³) մթերքում հայտնաբերված մեզոֆիլ կլոստրիդների քանակը չի գերազանցում մեկ բջիջը, և դրանք չեն դասվում <i>B. botulinum</i> և (կամ) <i>B. perfringens</i> խմբերին: | Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէազերծության պահանջներին՝ 10 գ (սմ ³) մթերքում դրանց հայտնաբերման դեպքում: |
| Սպոր չառաջացնող մանրէներ և (կամ) բորբոսասնկեր և (կամ) խմորասնկեր | Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէազերծության պահանջներին: | |
| Բորբոսասնկեր, խմորասնկեր, կաթնաթթվային մանրէներ (այդ խմբերի վրա ցանքսի դեպքում) | - | Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէազերծության պահանջներին: |
| Սպոր չառաջացնող ջերմասեր անաերոբ, աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ | Համապատասխանում են արտադրական մանրէազերծության պահանջներին, սակայն պահման ջերմաստիճանը չպետք է լինի 20 °C-ից բարձր: | Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէազերծության պահանջներին: |

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

Աղյուսակ 3 - Մանրէաբանական ցուցանիշները

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

| | |
|---|--|
| Սպոր չառաջացնող մանրէներ և (կամ) բորբոսասանկեր, և (կամ) խմորասանկեր | Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէազերծության պահանջներին: |
|---|--|

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

Աղյուսակ 4 – Մանրէաբանական ցուցանիշները

| Մթերքի խումբը | ՄԱՖԱ Մ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Մթերքի զանգվածը (գ, սմ ³), որում չի թույլատրվում | | | | | | Խմորա- անկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Բորբոս, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
|--|--|--|-----------------------------|------------------------|---|---|---|--|-------------------------------|
| | | կաթնա- թթվայի ն մանրէ- ներ | ԱՑԽ Մ (կոլի- ձևեր) | Է.կոլ ի (E.coli) | ոսկե- գույն ստաֆի- լակոկ (S. aureus) | Լ.մոնո- ցիտո- գենուս (L. monocyto- genes) | ախտա- ծին, այդ թվում՝ սալմոնել- ներ | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Պաստերացված և ածխաթթվով զագացված մրգապտղային հյութեր և հյութ պարունակող ըմպելիքներ (pH 3,7 և ցածր) | 50 | 1 | 1000 | - | - | - | - | 1,0 սմ ³ մթերքում չի թույլա- տրվում: | 5,0 |
| Մրգային, պտղահատա- պտղային և հատապտղային խտացրած հյութեր, խտացրած խյուսեր՝ արդյունաբերական վերամշակման համար. պաստերացված | Մանրէաբանական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 3-րդ աղյուսակի պահանջներին: Խտացրած տոմատամթերքներում բորբոսասնկեր՝ ըստ Հովարդի, թույլատրվում է տեսադաշտում 40 %-ից ոչ ավելի | | | | | | | | |
| չպաստերացված, այդ թվում՝ արագ պաղեցված | | | | | | | | | |
| Առանց պահման իրացվող թարմ մզված հյութեր՝ մրգային բանջարեղենային | 1x10 ³ | - | 1,0 | 1,0 | 1,0 | - | 25 | - | - |
| | 1x10 ³ | - | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | 25 | - | - |

14. Վաղ տարիքի երեխաների հավելյալ սննդի համար նախատեսված հյութերի և հյութամթերքների սննդային արժեքները, վնասակար նյութերի՝ թունավոր տարրերի, միկոտոքսինների, պեստիցիդների, նիտրատների ու ռադիոնուկլիդների քանակությունների

Թույլատրելի մակարդակները և մանրէաբանական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 5-րդ և 6-րդ աղյուսակներում ներկայացված պահանջներին:

Աղյուսակ 5 - Մանդային արժեքները

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

Աղյուսակ 6 - Վնասակար նյութերի քանակությունների թույլատրելի մակարդակները և մանրէաբանական ցուցանիշները

| Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Լրացումները |
|------------------------------------|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,05 | |
| արսեն | 0,1 | |
| կադմիում | 0,02 | |
| սնդիկ | 0,01 | |
| Միկոտոքսիններ | | |
| պատուլին | Չի թույլատրվում: 0,02-ից պակաս | խնձորի, տոմատի, չիչխանի հյութերի և հյութամթերքների համար |
| Պեստիցիդներ | | |
| ՀՔՑՀ-ի ալֆա, բետա, գամմա իզոմերներ | 0,01 | |
| ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,005 | |
| Նիտրատներ | 50 | մրգային հյութերի և հյութամթերքների համար |
| | 200 | բանջարեղենային և մրգաբանջարեղենային, ինչպես նաև ադամաթուզ պարունակող հյութերի և հյութամթերքների համար |
| Ռադիոնուկլիդներ | | |
| ցեզիում-137 | 60 Բկ/կգ | |

| | | |
|----------------------------|--|--|
| ստորնցիում-90 | 25 Բկ/կգ | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշները | Պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ աղյուսակի պահանջներին: | |

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

1) 10 մգ/դմ³-ից՝ ցիտրուսային մրգերից ստացված հյութերի և հյութամթերքների համար.

2) 20 մգ/դմ³-ից՝ մնացածների համար:

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

V. ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ

ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

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

Աղյուսակ 7

| Մրգի (բանջարեղենի) հայերեն անվանումը | Մրգի (բանջարեղենի) անգլերեն անվանումը | Մրգի (բանջարեղենի) բուսաբանական անվանումը | Ուղղակի մզման հյութում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը՝ 20 °C ջերմաստիճանում, %, ոչ պակաս | Ուղղակի մզման հյութի հարաբերական խտությունը, d _{20/20} , ոչ պակաս | Վերականգնված հյութում և խյուսում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը՝ 20 °C ջերմաստիճանում, %, ոչ պակաս | Վերականգնված հյութի և խյուսի հարաբերական խտությունը, d _{20/20} , ոչ պակաս | Նեկտարում հյութի և (կամ) խյուսի նվազագույն ծավալային մասը, % |
|---|--|--|---|--|---|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Ագռավախաղող | Crowberry | <i>Empetrum nigrum</i> L. | 5,5 | 1,022 | 6,0 | 1,024 | 25,0 |
| Ազնվամորի (սև) | Black raspberry | <i>Rubus occidentalis</i> L. | - | - | 11,1 | - | 25,0 |
| Ազնվամորի (կարմիր) | Red raspberry | <i>Rubus idaeus</i> L. <i>Rubus strigosus</i> Michx. | 6,3 | 1,025 | 8,0 | 1,028 | 40,0 |
| Աննոնա՝ թեփուկավոր | Sugar apple | <i>Annona squamosa</i> L. | 13,5 | 1,055 | 14,5 | 1,059 | 25,0 |
| Աննոնա՝ փշոտ | Soursop | <i>Annona muricata</i> L. | 13,5 | 1,055 | 14,5 | 1,059 | 25,0 |
| Ացերոլա (արևելահնդկական, բարբադոսյան բալ) | Acerola (West Indian cherry) | <i>Malpighia</i> sp. (Moc. & Sesse) | 6,0 | 1,024 | 6,5 | 1,026 | 25,0 |
| Արմավ | Date | <i>Phoenix dactylifera</i> L. | - | - | 18,5 | - | 25,0 |
| Արոսի պտուղ | Rowanberry | <i>Sorbus aucuparia</i> L. | 10,0 | 1,040 | 11,0 | 1,045 | 30,0 |
| Արոսի պտուղ | Sorb | <i>Sorbus domestica</i> | - | - | - | - | 30,0 |
| Արոսի պտուղ սևապտուղ (Արոնիա) | Aronia (chokeberry) | <i>Pyrus arbustifolia</i> (L.) Pers. | - | - | 13,5 | - | 25,0 |

| | | | | | | | |
|------------------|---|--|----------|----------|----------|----------|----------|
| Արքայախնձոր | Pineapple | Ananas comosus (L.) Merrill. Ananas sativis L. Schult. f. | 11,2 | 1,045 | 12,8 | 1, 052 | 40,0 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Բալ | Sour cherry | Prunus cerasus L. | 12,4 | 1,050 | 14,0 | 1,055 | 25,0 |
| Բալ «Ստոնենբեր» | Stonesbaer | Prunus cerasus L. cv Stevnsbaer | 14,7 | 1,060 | 17,0 | 1,070 | 25,0 |
| Բալ՝ սուրինամի | Suriname cherry | Eugenia uniflora Rich. | - | - | 6,0 | - | 25,0 |
| Բանան | Banana | Musa species, ներառյալ M. paradisiaca, բացառությամբ պլան- տային (plantains) պատկանող այլ սորտերը | 20,0 | 1,083 | - | - | 25,0 |
| Բոինչ՝ սովորական | High cranberry | Viburnum opulus | - | - | - | - | 25,0 |
| Գազար | Carrot(s) | Daucus maximus x Daucus carota | - | - | 8,0 | - | 25,0 |
| Գենիպպալ | Genipap | Genipa americana | - | - | 17,0 | - | 25,0 |
| Գուավա | Guava | Psidium guajava L. | - | - | 8,5 | - | 25,0 |
| Դդում | Pumpkin (gourd) | Spec. Cucurbitaceae | - | - | 5,0 | - | 25,0 |
| Դեղձ | Peach | Prunus persica (L.) Batsch var. persica | 9,0 | 1,036 | 10,5 | 1,040 | 40,0 |
| Դժնիկ | Buckthornberry (sallowthorn- berry) | Hippophae rhamnoides L. | 5,0 | 1,020 | 6,0 | 1,023 | 25,0 |

| | | | | | | | |
|---------------------------|--------------------|---|------|-------|------|--------|------|
| Ելակ (մշակովի մորի) | Strawberry | Fragaria x. ananassa Duchesne (Fragaria chiloensis Duchesne x Fragaria virginiana Duchesne) | 6,3 | 1,025 | 7,5 | 1,028 | 40,0 |
| Թուզ | Fig | Ficus carica L. | - | - | 18,0 | - | 25,0 |
| Թուֆ | Mulberry | Morus spp. | - | - | - | - | 30,0 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Թուրինջ | Grapefruit | Citrus paradisi Macfad | 9,5 | 1,038 | 10,0 | 1,040 | 50,0 |
| Թուրինջ «Սուիթի» (հիբրիդ) | Sweetie grapefruit | Citrus grandis x Citrus paradisi | - | - | 10,0 | - | 50,0 |
| Լայմ | Lime | Citrus aurantifolia (Christm.) (swingle) | 7,0 | 1,028 | 8,0 | 1,032 | 25,0 |
| Լիչի | Lychee | Litchi chinensis Sonn. | 11,2 | 1,045 | 11,2 | 1,049 | 20,0 |
| Լոռամրգի | Cranberry | Vaccinium macrocarpon Aiton | 7,0 | 1,028 | 7,5 | 1,030 | 30,0 |
| Լոռամրգի (վայրի) | Cranberry | Vaccinium oxycoccos L. | 7,0 | 1,028 | 7,5 | 1,035 | 30,0 |
| Լուլո | Lulo | Solanum quitoense Lam. | - | - | - | - | 25,0 |
| Խաղող | Grape | Vitis Vinifera L. կամ դրա Vitis Labrusca հիբրիդները կամ դրա հիբրիդները | 13,5 | 1,055 | 16,0 | 1,0654 | 50,0 |
| Խնձոր | Apple | Malus domestica Borkh | 10,0 | 1,040 | 11,5 | 1,0463 | 50,0 |
| Խնձոր՝ կեշտու | Cashewapple | Anacardium occidentale L. | 10,5 | 1,042 | 11,5 | 1,046 | 25,0 |

| | | | | | | | |
|--|---------------------|--|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|
| Խնձոր` կորիզավոր | Pome apple | Syzygium jambosa | - | - | - | - | 25,0 |
| Խնձոր` կրեքի | Crab apple | Malus prunifolia (Willd.) Borkh Malus sylvestris Mill. | - | - | 15,4 | - | 25,0 |
| Խուրմա (պերսիմոն, լոտուսային սալոր, շերոնֆրուտ) | Persimmon | Diospyros khaki Thunb. | - | - | - | - | 40,0 |
| Ծիրան | Apricot | Prunus armeniaca L. | 10,2 | 1,041 | 11,5 | 1,045 | 40,0 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Ծիրան` արևադարձային (մամմի) | Mammee apple | Mammea americana | - | - | - | - | 25,0 |
| Ծիրան` բրազիլական | Loquat | Eriobotrya japonica | - | - | - | - | 25,0 |
| Կակաո (պտղամիս) | Cocoa pulp | Theobroma cacao L. | - | - | 14,0 | - | 50,0 |
| Կայնիտո (աստղային խնձոր) | Star apple | Chrysophyllum cainito | - | - | - | - | 25,0 |
| Կարամբոլա (աստղային միրգ) | Starfruit | Averrhoa carambola L. | - | - | 7,5 | - | 25,0 |
| Կեռաս | Sweet cherry | Prunus avium L. | - | - | 20,0 | - | 25,0 |
| Կիվի | Kiwi | Actinidia deliciosa (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson | 10,5 | 1,042 | - | - | 25,0 |
| Կիտրոն | Lemon | Citrus limon (L.) Burm. | 7,0 | 1,028 | 8,0 | 1,032 | 25,0 |

| | | | | | | | |
|-----------------|-------------------------|---------------------------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|
| | | f. Citrus limonum Rissa | | | | | |
| Կումքուատ | Kumquat | Fortunella Swingle sp. | - | - | - | - | 25,0 |
| Կուպուաչու | Cupuaçu | Thobroma grandiflorum L. | - | - | 9,0 | - | 35,0 |
| Հաղարջ | Goosberry | Ribes uva-crispa L. | 6,0 | 1,024 | 7,5 | 1,028 | 30,0 |
| Հաղարջ (կարմիր) | Red gooseberry | Ribes uva-crispa | - | - | - | - | 30,0 |
| Հաղարջ (սպիտակ) | White gooseberry | Ribes uva-crispa L. | - | - | - | - | 30,0 |
| Հաղարջ՝ կարմիր | Red currant | Ribes rubrum L. | 9,0 | 1,036 | 10,0 | 1,040 | 30,0 |
| Հաղարջ՝ սպիտակ | White currant | Ribes rubrum L. | 9,0 | 1,036 | 10,0 | 1,040 | 30,0 |
| Հաղարջ՝ սև | Black currant | Ribes nigrum L. | 10,5 | 1,042 | 11,0 | - | 30,0 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|---|---|------------|--------------|-------------|--------------|-------------|
| Հապալաս | Bilberry (whimberry, huckleberry, hurtleberry, whortleberry) | Vaccinium myrtillus (Vaccinium arctostaphylos, Vaccinium frondosum) | 8,5 | 1,033 | 7,1 | 1,040 | 25,0 |
| Հապալաս | Lingonberry | Vaccinium vitis-idaea L. | 9,0 | 1,036 | 10,0 | 1,040 | 25,0 |
| Հատապտուղ՝ բոյզենի (խնգբերբու և արքայամորու հիբրիդ) | Boysenberry | Rubus ursinus Cham & Schltld. | - | - | 10,0 | - | 25,0 |
| Հատապտուղ՝ լոգանյան | Loganberry | Rubus Loganobaccus L. H. Bailey | 7,0 | - | 10,5 | - | 25,0 |

| | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|--|-------------|--------------|-------------|---------------|-------------|
| (արքայամորու և մոշի բնական հիբրիդ) | | | | | | | |
| Հապալասա՝ կապույտ | Blueberry (swamp blueberry, great bilberry, heathberry) | Vaccinium uliginosum, Vaccinium corymbosum L. Vaccinium angustifolium | - | - | 10,0 | - | 40,0 |
| Հնդկընկույզ (կոկոս) (կոկոսի հեղուկ) | Coconut | Cocos nucifera L. | - | - | 5,0 | - | 25,0 |
| Ջւերուկ | Water melon | Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai var. lanatus | 7,5 | 1,028 | 8,0 | 1,032 | 40,0 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Ճախնամորի | Cloudberry | Rubus chamaemorus L. | 8,0 | 1,032 | 9,0 | 1,036 | 30,0 |
| Ճակնդեղ՝ սովորական | Red beet | Beta vulgaris | - | - | 9,0 | - | 25,0 |
| Մամուխ | Sloe | Prunus spinosa L. | 5,0 | 1,020 | 6,0 | 1,023 | 25,0 |
| Մանգո | Mango | Mangifera indica L. | 14,0 | 1,057 | 13,5 | | 25,0 |
| Մանդարին (թենջերին) | Mandarine (tangerine) | Citrus reticulate Blanca | 10,5 | 1,042 | 11,8 | - | 50,0 |
| Մասուր | Cynorrhodon, Rosehip | Rose canina L. & Rose sp. L. | 8,0 | 1,032 | 9,0 | 1,036 | 40,0 |
| Մարակոյա | Passion fruit | Passiflora edulis Sims. f. edulis, Passiflora edulis | 12,4 | 1,050 | 12,0 | 1,0484 | 25,0 |

| | | Sims. f. Flavicarpa O. Def. | | | | | |
|--|---------------------------------|--|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|
| Մարսկույա դեղին (դեղին սիրածաղիկ) | Yellow passion fruit | Passiflora edulis | - | - | - | - | 25,0 |
| Մարսկույա (սիրածաղիկ) | Passion fruit | Passiflora quadrangularis | - | - | - | - | 25,0 |
| Մոշ | Blackberry | Rubus fruitcosus L. | 8,0 | 1,032 | 9,0 | 1,035 | 30,0 |
| Մոշ՝ ամերիկյան | Dewberry | Rubus hispidus (Հյուսիսային Ամերիկա), Rubus caesius (Եվրոպա) | - | - | 10,0 | - | 25,0 |
| Մորի (վայրի) | Wild strawberry | Fragaria vesca L., Fragaria viridis (colina) | - | - | 6,0 | - | 40,0 |
| Յանգբերրի (մոշի և ազնվամորու հիբրիդ) | Youngberry | Rubus vitifolius x Rubus idaeus x Rubus baileyanis | - | - | 10,0 | - | 25,0 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Նարինջ | Orange | Citrus sinensis (L.) | 10,0 | 1,040 | 11,2 | 1,045 | 50,0 |
| Նարինջ՝ թթու | Sour Orange | Citrus aurantium L. | - | - | - | - | 50,0 |
| Նարինջ՝ կարմիր | Red (blood) orange | Citrus sinensis (L.) | - | - | - | - | 50,0 |
| Նեկտարին | Nectarine | Prunus persica (L.) Batsch var. nucipersica (Suckow) c. K. Schneid. | - | - | 10,5 | - | 40,0 |
| Նուռ | Pomegranate | Punica granatum L. | 11,2 | 1,045 | 12,0 | 1,049 | 25,0 |

| | | | | | | | |
|---------------------------|-------------------|--|------|-------|------|-------|-------------|
| Շամբուկ | Elderberry | Sambucus nigra L. Sambucus canadensis | 9,0 | 1,036 | 10,5 | 1,040 | 50,0 |
| Շլոբ | Quetsche | Prunus domestica L. subsp. domestica | 10,0 | 1,040 | 12,0 | 1,045 | 25,0 |
| Չիչխան | Sea-buckthorn | Hippophae | - | - | 8 | - | 25,0 |
| Պապայա | Papaya | Carica papaya L. | 9,0 | 1,036 | - | - | 25,0 |
| Մալոբ | Plum | Prunus domestica L. susp. domestica | 10,0 | 1,040 | 12,0 | 1,045 | 30,0 |
| Մալոբ՝ կարիբյան (կայա) | Cajñ | Spondia lutea L. | - | - | 10,0 | - | 25,0 |
| Մալոբ՝ սև | Prune | Prunus domestica L. subsp. domestica | - | - | 18,5 | - | 25,0 |
| Մապոտա՝ մեծ | Sapote | Pouteria sapota | - | - | - | - | 25,0 |
| Մելխ | Melon | Cucumis melo L. | 7,5 | 1,028 | 8,0 | 1,032 | 35,0 |
| Մելխ՝ կասաբա | Casaba melon | Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq. | - | - | 10,0 | - | 25,0 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Մելխ՝ մեղրի | Honeydew melon | Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq. | - | - | 7,5 | - | 25,0 |
| Մերկնիլ | Quince | Cydonia oblonga Mill. | 10,0 | 1,040 | 11,2 | 1,045 | 25,0 |
| Տամարինդ | Tamarind | Tamarindus indica | - | - | 13,0 | - | 0,5 %-ից ոչ |

| | | | | | | | |
|--|---------------|--|-----------------|--------------|-------------|--------------|--|
| (հնդկական արմավ) | | | | | | | պակաս ընդհանուր թթվայնություն ստանալու համար անհրաժեշտ քանակություն |
| Տանձ | Pear | Pyrus communis L. | 11,0 | 1,044 | 12,0 | - | 40,0 |
| Տոմատ (լոլիկ) | Tomato | Lycopersicum esculentum L. | 4,2 (առանց աղի) | 1,016 | 5,0 | 1,019 | 50,0 |
| Ումբու | Umbu | Spondias tuberosa Arruda ex Kost. | 8,0 | 1,032 | 9,0 | 1,036 | 25,0 |
| Բարձր թթվայնությամբ այլ մրգեր | | | - | - | - | - | 0,5 %-ից ոչ պակաս ընդհանուր թթվայնություն ստանալու համար անհրաժեշտ քանակություն |
| Պտղամսի բարձր պարունակությամբ կամ ուժեղ բույրով այլ մրգեր | | | - | - | - | - | 25,0 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Ցածր | | | - | - | - | - | 50,0 |

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| թթվայնությամբ, պտղամսի ցածր պարունակությամբ և թույլ (միջին) բույրով այլ մրգեր | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|

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

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

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

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

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

23. Չի թույլատրվում միևնույն հյութին միաժամանակ ավելացնել շաքար(ներ) և թթվեցնող նյութեր: Թույլատրվում է քաղցրությունը պակասեցնելու նպատակով հյութերին ավելացնել կիտրոնի կամ լայմի հյութ՝ մինչև կիտրոնաթթվի **3 գ/դմ³**-ից ոչ ավելի լուծույթին համարժեք թթվայնությունը:

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

25. Խտացրած հյութերից և հյութամթերքներից պատրաստվող հյութերում և նեկտարներում բուրմունքի վերականգնման համար օգտագործվում են բուրավետիչ սննդային հավելում չհամարվող խտացրած բնական ցնդող բուրաստեղծ մրգային (բանջարեղենային) նյութեր, որոնք

ստացվում են խտացրած հյութի արտադրման ընթացքում՝ հեղուկ թորվածքի տեսքով, ինչպես նաև մրգերի և բանջարեղենի ֆիզիկական եղանակներով մշակմամբ՝ լուծամզուքների կամ թուրմերի տեսքով, խմելու ջրի, անխաթառ գազի կամ սննդային էթիլ սպիրտի օգտագործմամբ, որոնք վերջնական մթերքում հանդես են գալիս որպես լուծիչ և որպես բույրի բաղադրիչ չեն անջատվել սկզբնական մրգերից, բանջարեղենից կամ հյութերից:

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

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

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

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

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

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

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

| Մննդային հավելումի | | | Թույլատրելի խտությունը, ոչ ավելի | Լրացումները |
|--|---|--|----------------------------------|--|
| անվանումը | INS (E) դասիչը՝ ըստ սննդային հավելումների կոդավորման միջազգային (Եվրամիության) թվային համակարգերի | տեխնոլոգիական նշանակումը | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Մրգային հյութերում և հյութամթերքներում | | | | |
| Կիտրոնաթթու | 330 | թթվայնության կարգավորիչ, հակաօքսիդիչ, կոմպլեքս առաջացնող | 3 գ/կգ | նեկտարների համար հյութ պարունակող ըմպելիքների համար |
| | | | 5 գ/կգ | |
| | | | ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի | |
| Խնձորաթթու | 296 | թթվայնության կարգավորիչ, կոմպլեքս առաջացնող | ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի | արքայախնձորի հյութերի և հյութամթերքների համար |
| Գինեթթու | 334 | թթվայնության կարգավորիչ, ակտիվարար, հակաօքսիդիչ, լցանյութ, էմուլգատոր, խոնավակլանիչ, պահածոյացնող նյութ, կայունացնող, խտարար, կոմպլեքս առաջացնող | 4 գ/կգ | խաղողի հյութերի և հյութամթերքների համար |
| | | | ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի | խաղողի հյութ պարունակող ըմպելիքների համար |
| | | | ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի | |
| Նատրիումի տարտրատ 1- տեղակալված | 335 i | | | |
| Նատրիումի տարտրատ 2- տեղակալված | 335 ii | | | |
| Կալիումի տարտրատ 1- տեղակալված | 336 i | | | |
| Կալիումի տարտրատ 2- տեղակալված | 336 ii | | | |

| | | | | |
|---------------------------|------------|--|----------------------------|---|
| Կալիում-նատրիումի տարտրատ | 337 | | | |
| Ասկորբինաթթու, L- | 300 | հակաօքսիդիչ, գույնը պահպանող | ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի | |
| | | | 0,25 գ/կգ | մանկական սննդի համար նախատեսված հյուսիսային և ըմպելիքների համար |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Նատրիումի ասկորբատ | 301 | հակաօքսիդիչ, գույնը պահպանող | ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի | |
| | | | 0,25 գ/կգ | մանկական սննդի համար նախատեսված հյուսիսային և ըմպելիքների համար |
| Կալցիումի ասկորբատ | 302 | հակաօքսիդիչ | ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի | |
| | | | 0,25 գ/կգ | մանկական սննդի համար նախատեսված հյուսիսային և ըմպելիքների համար |
| Կալիումի ասկորբատ | 303 | հակաօքսիդիչ | ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի | |
| | | | 0,25 գ/կգ | մանկական սննդի համար նախատեսված հյուսիսային և ըմպելիքների համար |
| Ածխածնի երկօքսիդ | 290 | ակտիվարար, ածխածնացնող, հազեցման գազ | ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի | |
| Պեկտիններ | 440 | էմուլգատոր, կայունացնող, խտարար | ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի | միայն չպարզեցված հյուսիսային համար |
| Կալիումի ացետալֆատ | 950 | համի և բույրի ուժեղացուցիչ, քաղցրացնող | 0,35 գ/կգ | նեկտարների և խյուսերի համար հյուսիսային պարունակող |
| Ասպատրամ | 951 | | 0,6 գ/կգ | |
| Սախարին (նատրիում-) | 954 | | 0,08 գ/կգ | |

| | | | | |
|--|------------|------------|-----------------|---|
| մական, կալցիումական, կալիումական աղեր) | | | | ըմպելիքների համար՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի |
| Սուկրալոզա (Եռքլորգալակտոսա- խարոզ) | 955 | քաղցրացնող | 0.3 գ/կգ | նեկտարների և խյուսերի համար հյութ պարունակող ըմպելիքների համար՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի |

**VI. ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՍԹԵՐՔՆԵՐԻ ՄԱԿՆՇՄԱՆԸ ԵՎ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆԸ
ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

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

33. Հայաստանի Հանրապետությունում իրացվող հյուրերի և հյուրամիտերքների փաթեթավածքի կամ սպառողական տարայի վրա անմիջապես կամ դրան փակցված պիտակի վրա տրված մականշվածքը պետք է պարունակի՝

1) հյուրի և հյուրամիտերքի անվանումը, որը պետք է արտացոլի տվյալ միտերքի տեսակը և դրա պատրաստման համար օգտագործված մրգի կամ բանջարեղենի անվանումը կամ դրանից ածանցված անվանումը, որոնք թույլատրվում է օգտագործել, եթե տվյալ միտերքը ամբողջությամբ համապատասխանում է սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված հյուրերի և հյուրանյութերի տեսակների անվանմանը (օրինակ՝ **«Խնձորի հյուր»** կամ **«Հյուր խնձորի»**)՝ հաշվի առնելով հետևյալ պայմանները՝

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

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

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

դ. ուղղակի մզամբ ստացված հյուրերի համար անվանմանը մոտիկ թույլատրվում է նշել **«ուղղակի մզման»** բառերը, իսկ խտացրած հյուրից կամ խյուսից պատրաստված հյուրի համար՝ **«վերականգնված»** կամ **«պատրաստված է խտացված հյուրից (հյուրերից) կամ հյուրից (հյուրերից) և խյուսից»** բառերը: Նշված մակագրությունների տառաչափերը պետք է լինեն հյուրի կամ հյուրամիտերքի անվանման տառաչափերի կեսից ոչ պակաս,

ե. եթե հյուրի, խյուսի և խտացրած հյուրի, դիֆուզային հյուրի և չոր հյուրի պատրաստման ժամանակ օգտագործվել են սույն տեխնիկական կանոնակարգի **21**-րդ կետում նշված շաքար (շաքարներ), իսկ նեկտարների և հյուր պարունակող ըմպելիքների պատրաստման ժամանակ՝ շա-

քարի (շաքարների) լուծույթներ կամ օշարակներ, ապա անվանումը պետք է ներառի նաև **«շաքարի (շաքարների) ավելացմամբ»** կամ **«շաքարով (շաքարներով)»** կամ **«քաղցրացված»** բառերը,

զ. եթե նեկտարների կամ հյութ պարունակող ըմպելիքների պատրաստման ժամանակ օգտագործվել են քաղցրացնող սննդային հավելումներ (մեղր), ապա անվանումը պետք է ներառի **«քաղցրացնող հյութերով»** կամ **«մեղրով»** բառերը: Նեկտարների և հյութ պարունակող ըմպելիքների պիտակի վրա անվանման մոտ, հստակ ձևով, անվանման տառաչափի կեսից ոչ պակաս տառաչափով պետք է նշված լինի դրա պատրաստման համար օգտագործված հյութի և (կամ) խյուսի ծավալային մասը,

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

երեք ամսականից մեծ երեխաներին՝ խնձորի և տանձի պարզեցված հյութ,

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

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

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

յոթ ամսականից մեծ երեխաներին՝ պապայայի, կիվիի, գուավայի միաբաղադրիչ և բազմաբաղադրիչ հյութեր և նեկտարներ,

ինն ամսականից մեծ երեխաներին՝ խաղողի պարզեցված հյութ.

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

3) արտադրողի ապրանքային նշանը (առկայության դեպքում).

4) մթերքի զտաքաշը կամ ծավալը.

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

ա. **հյութերի համար**՝ հյութի անվանումը, բաղադրիչները և (կամ) սննդային հավելումները՝ դրանց օգտագործման դեպքում: Օրինակ՝ **«Բաղադրությունը՝ տոմատի**

հյուր, ադ», **«Բաղադրությունը` խնձորի հյուր, շաքար»:** Եթե որոշակի հյուրի պատրաստման ժամանակ բաղադրիչներ և (կամ) սննդային հավելումներ չեն օգտագործվել, ապա **«Բաղադրություն»** տարրն սպառողական տարայի վրա կարելի է չնշել,

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

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

դ. խտացված հյուրերից պատրաստված վերականգնված հյուրի, նեկտարի, հյուր պարունակող ըմպելիքի բուրմունքի վերականգնման համար օգտագործված խտացված բնական բուրաստեղծ նյութերը և ջուրը բաղադրությունում չեն նշվում,

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

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

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

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

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

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

6) սննդային հավելումների ցանկը (դրանց օգտագործման դեպքում).

7) հյուրի կամ հյուրամթերքի ծագման երկիրը.

8) պահման պայմանները.

9) պատրաստման տարեթիվը, ամիսը, օրը.

10) պիտանիության ժամկետը.

11) օգտագործման եղանակը` նշում են այն դեպքում, եթե խտացված հյուրը կամ խյուսը պետք է իրացնել մանրածախ առևտրի ցանցում, այդ դեպքում պետք է նշված լինի տվյալ ծավալի վերականգնման համար անհրաժեշտ ջրի ծավալը` սույն տեխնիկական

կանոնակարգի 7-րդ աղյուսակով սահմանված լուծվող չոր նյութերի բավարար քանակն ստանալու համար.

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

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

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

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

36. Փոխադրական տարայի մակնշումը պետք է ներառի՝

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

37. Իրացման համար նախատեսված հյութերը և հյութամթերքները պետք է շշալցված կամ կշռածրարված լինեն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2005 թվականի մայիսի 25-ի «Մսնդամթերքի հետ շփվող պոլիմերային և այդ հիմքով պլաստմասսայե արտադրանքների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 679-Ն որոշմամբ հաստատված տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող պոլիմերային նյութերից կամ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2006 թվականի նոյեմբերի 16-ի «Խեցեգործական ամանեղենի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 1750-Ն որոշմամբ հաստատված տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող խեցեգործական նյութերից

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

38. Վաղ տարիքի երեխաների (մինչև **3** տարեկան) համար նախատեսված հյութերը պետք է փաթեթավորել հերմետիկ փակված տարաներում՝ **0,35** դմ³-ից ոչ ավելի ծավալով:

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

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

VII. ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԻՍԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

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

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

43. Հյութերի և հյութամթերքների հետևելիությունը (հետագծելիությունը) պետք է ապահովի տվյալ խմբաքանակի հյութերի և հյութամթերքների և դրանց բաղադրիչների բոլոր

փուլերում՝ նախնական արտադրությունից մինչև սպառումը, հյուրերի և հյուրամթերքների տեխնոլոգիական սարքավորումների ու միջոցների փաստաթղթային նույնականացմամբ:

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

VIII. ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ

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

| Տեխնոլոգիական նպատակը | Տեխնոլոգիական միջոցի անվանումը | Լրացումները |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| Հակափրփրացում | պոլիդիմեթիլսիլօքսան | վերջնական մթերքում 10 մգ/դմ ³ -ից ոչ ավելի մնացորդային քանակությամբ |
| Պարզեցում, հակաօքսիդացում և գտում, ֆլոկուլացում (պարզեցում) | կլանող կավեր (սպիտակեցնող հավելանյութեր, բնական կամ ակտիվացված հողեր) | |
| | կլանող խեժեր | |
| | ակտիվացված ածուխ (միայն բուսական) | |
| | բենտոնիտ | |
| | կալցիումի հիդրօքսիդ | միայն խաղողի հյութի արտադրությունում |
| | կալիումի տարտրատ | |
| | կալցիումի կարբոնատ (նստեցված) | |
| | ծծմբի դիօքսիդ | միայն խաղողի հյութի արտադրությունում, վերջնական մթերքում 10 մգ/դմ ³ -ից ոչ ավելի մնացորդային քանակությամբ` վերահաշվարկված ըստ SO ₂ -ի |
| | թաղանթանյութ | |
| | խիտոզան | |
| | կոլոիդային սիլիկատ | |
| | դիատոմիտ | |
| | ժելատին (կաշվի կոլագենի) | |
| Պարզեցում, հակաօքսիդացում և գտում, ֆլոկուլացում (պարզեցում) | իոնափոխանակիչ խեժեր (անիոնափոխանակիչ և կատիոնափոխանակիչ) | |
| | կաոլին | |
| | պեռլիտ | |

| | | |
|--|------------------------|--|
| | պովիվինիլպուլիպրոլիդոն | |
| | տանին | |
| | բրնձի թեփուկներ (կեղև) | |
| | սիլիկատ | |

| 1 | 2 | 3 |
|---------------------------|---|--|
| Էնգիմացում (ֆերմենտացում) | պեկտինազներ (պեկտինի ճեղքման համար), պրոտեինազներ (պրոտեինի ճեղքման համար), ամինազներ (օսլայի ճեղքման համար), ցելյուլոզներ (սահմանափակ քանակությամբ՝ բջջաթաղանթի քայքայմանը նպաստելու նպատակով) | Թույլատրվում է օգտագործել, եթե դա չի հանգեցնի հումքի լրիվ ջրիկացմանը և էապես չի ազդի մշակվող մրգի կամ բանջարեղենի թաղանթային բաղադրության վրա: |
| Փայթեթավորում (գազեր) | ազոտ | կարճ ժամանակով |
| | ածխածնի երկօքսիդ | պահածոյացման համար |

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

IX. ՎՏԱՆԳԱՎՈՐ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՔՆԵՐԻ ՄԱՍԻՆ ԾԱՆՈՒՑՈՒՄԸ, ՀԵՏՎԱՆՉՈՒՄԸ, ՕԳՏԱՀԱՆՈՒՄԸ ԵՎ ՈՂՆԱՑՈՒՄԸ

47. Հայաստանի Հանրապետության սպառողական շուկայում հայտնաբերված՝ «Մանդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով և սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված անվտանգության պահանջներին չհամապատասխանող, մարդու առողջության համար վտանգավոր հյութերի և հյութամթերքների մասին ծանուցումն արտադրողը պետք է իրականացնի Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2008 թվականի դեկտեմբերի 18-ի «Հայաստանի Հանրապետության սպառողական շուկայում հայտնաբերված մարդու առողջության համար վտանգավոր սննդամթերքի, սննդային հավելումների և սննդի հետ շփվող նյութերի մասին ծանուցման կարգը հաստատելու մասին» N 1515-Ն, իսկ դրանց հետևանքում շուկայից, օգտահանումը կամ ոչնչացումը՝ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007 թվա-

կանի հուլիսի 12-ի «Վտանգավոր սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ շփվող վտանգավոր նյութերի և վտանգավոր սննդային հավելումների օգտահանման ու ոչնչացման կարգը սահմանելու մասին» N 824-Ն որոշումներին համապատասխան:

X. ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՆՈՒՅՆԱԿԱՆԱՑՈՒՄԸ

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

49. Նույնականացման համար կիրառում են հետևյալ եղանակները`

- 1) փաստաթղթային փորձաքննություն.
- 2) հյութերի և հյութամթերքների փորձարկում.
- 3) փաստաթղթային փորձաքննություն ու հյութերի և հյութամթերքների փորձարկում:

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

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

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

53. Հյութերի և հյութամթերքների նույնականացման արդյունքները պետք է ձևակերպվեն արձանագրությամբ, որը, կախված նույնականացման եղանակից, կարող է բովանդակել`

- 1) հյութերի և հյութամթերքների անվանումները.
- 2) արտադրողի (մատակարարի) մասին տեղեկատվությունը.

3) պատրաստման թվականը և պիտանիության ժամկետը.

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

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

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

7) խմբաքանակի համարը և չափը.

8) նույնականացման արդյունքների հիման վրա կազմված եզրակացությունը:

XI. ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՎԱՍՏՄԱՆ ԸՆԹԱՑԱԿԱՐԳԵՐԸ

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

55. Արտադրողը, մատակարարը կամ նրա լիազոր ներկայացուցիչը հյութերի և հյութամթերքների սպառողական և փոխադրական տարաների վրա կամ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում կարող է նշել համապատասխանության նշանը՝ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության **2004** թվականի սեպտեմբերի **9**-ի «Համապատասխանության նշանի պատկերը, դրան ներկայացվող տեխնիկական պահանջները և կիրառման կարգը հաստատելու մասին» **N 1281**-Ն որոշմամբ հաստատված կարգով:

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

57. Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիան փորձարկումները պետք է կատարի սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջների կատարումն ապահովող

Հայաստանի Հանրապետության Էկոնոմիկայի նախարարության կողմից հրատարակված միջազգային ստանդարտներին ներդաշնակ ազգային ստանդարտների ցանկով նախատեսված ստանդարտներով սահմանված փորձարկման մեթոդներով: Ռադիոնուկլիդների որոշումը պետք է կատարվի Հայաստանի Հանրապետության ատոմաէներգետիկայի նախարարության նորմատիվ գերատեսչական ակտով սահմանված մեթոդներով:

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

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

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

1) 2h կամ **2a** սխեմայի դեպքում` **12** ամիս.

2) 4h կամ **6a** սխեմայի դեպքում` ըստ հյութի կամ հյութամթերքի պիտանիության ժամկետի, բայց **3** տարվանից ոչ ավելի.

3) 3a սխեմայի դեպքում` **24** ամիս.

4) 3h, 4a կամ **5a** սխեմայի դեպքում` **36** ամիս:

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

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

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

XII. ՉԱՓՈՒՄՆԵՐԻ ՄԻԱՍՆԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄԸ

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

XIII. ՊԵՏԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՄԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ

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

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐ

Դ. ՍԱՐԳՍՅԱՆ