ԸՆԴՈՒՆՎԱԾ Է

Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2013 թվականի հոկտեմբերի 9-ի թիվ 67 որոշմամբ

**Մաքսային միության**

**ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ**

**«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին»   
(ՄՄ ՏԿ 033/2013)**

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգը մշակվել է «Բելառուսի Հանրապետությունում, Ղազախստանի Հանրապետությունում եւ Ռուսաստանի Դաշնությունում տեխնիկական կանոնակարգման միասնական սկզբունքների եւ կանոնների մասին» 2010 թվականի նոյեմբերի 18-ի համաձայնագրին համապատասխան։

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվող կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգությանը, դրանց արտադրության, պահման, փոխադրման, իրացման ու օգտահանման (ուտիլիզացման) գործընթացներին, ինչպես նաեւ դրանց ազատ տեղափոխումն ապահովելու համար կաթի եւ կաթնամթերքի մականշվածքին ու փաթեթվածքին ներկայացվող՝ Մաքսային միության մաքսային տարածքում կիրառության եւ կատարման համար պարտադիր պահանջները։

Այն դեպքում, երբ կաթի եւ կաթնամթերքի վերաբերյալ ընդունվել են Մաքսային միության այլ տեխնիկական կանոնակարգեր, որոնցով սահմանվում են կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգությանը, դրանց արտադրության, պահման, փոխադրման, իրացման ու օգտահանման գործընթացներին ներկայացվող պահանջները, ինչպես նաեւ դրանց մականշվածքին եւ փաթեթվածքին ներկայացվող պահանջները, կաթն ու կաթնամթերքը, դրանց արտադրության, պահման, փոխադրման, իրացման եւ օգտահանման գործընթացներին ներկայացվող պահանջները, ինչպես նաեւ դրանց մականշվածքին ու փաթեթվածքին ներկայացվող պահանջները պետք է համապատասխանեն Մաքսային միության բոլոր այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա։

I. Կիրառության ոլորտը

1. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգը մշակվել է մարդու կյանքի եւ առողջության, շրջակա միջավայրի, կենդանիների կյանքի եւ առողջության պաշտպանության, դրանց նշանակությանը եւ անվտանգությանը վերաբերող՝ կաթի եւ կաթնամթերքի սպառողներին մոլորության մեջ գցող գործողությունների կանխարգելման նպատակով եւ տարածվում է Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվող կաթի եւ կաթնամթերքի, դրանց արտադրության, պահման, փոխադրման, իրացման ու օգտահանման գործընթացների վրա։

2. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգը տարածվում է Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվող եւ սննդային նպատակներով օգտագործող կաթի եւ կաթնամթերքի վրա, այդ թվում՝

ա) հում կաթ՝ հումք, յուղազերծված կաթ (հում եւ ջերմամշակված)` հումք, սերուցք (հում եւ ջերմամշակված)` հումք.

բ) կաթնամթերք, այդ թվում՝

կաթնային մթերքներ,

կաթնային բաղադրյալ մթերքներ,

կաթ պարունակող մթերքներ,

կաթի վերամշակումից ստացվող կողմնակի մթերքներ,

կաթ պարունակող մթերքներ՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով.

մանկական սննդի համար արտադրանք՝ կաթնային հիմքով՝ վաղ տարիքի (0-ից մինչեւ 3 տարեկան), նախադպրոցական տարիքի (3-ից մինչեւ 6 տարեկան), դպրոցական տարիքի (6 տարեկան եւ ավելի) երեխաների համար նախատեսված, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներ (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդներ, կաթնային ըմպելիքներ (այդ թվում՝ չոր)՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված, կաթնային շիլաներ՝ օգտագործման համար պատրաստի, չոր կաթնային շիլաներ (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի)՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված.

գ) կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության, պահման, փոխադրման, իրացման եւ օգտահանման գործընթացներ.

դ) ֆունկցիոնալ բաղադրիչներ, որոնք անհրաժեշտ են կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար։

**(2-րդ կետը լրաց. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102)**

3. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի գործողությունը չի տարածվում հետեւյալ արտադրատեսակների վրա.

ա) կաթի եւ կաթնամթերքի հիմքով պատրաստված մթերքներ, որոնք նախատեսված են հատուկ նշանակության սննդի մեջ օգտագործվելու համար (բացառությամբ մանկական սննդի համար նախատեսված կաթի եւ կաթնամթերքի).

բ) խոհարարական արտադրատեսակներ եւ հրուշակեղեն, սննդային եւ կենսաբանորեն ակտիվ հավելումներ, դեղամիջոցներ, կենդանիների համար նախատեսված կերեր, կաթի եւ կաթնամթերքի օգտագործմամբ կամ դրանց հիմքով պատրաստված ոչ սննդային ապրանքներ.

գ) քաղաքացիների կողմից տնային պայմաններում եւ (կամ) անձնական օժանդակ տնտեսություններում ստացված կաթ ու կաթնամթերք, ինչպես նաեւ միայն անձնական օգտագործման համար նախատեսված եւ Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դնելու համար չնախատեսված կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության, պահման, փոխադրման ու օգտահանման գործընթացներ։

4. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են կաթի եւ կաթնամթերքի մականշվածքին եւ փաթեթվածքին ներկայացվող՝ Մաքսային միության մաքսային տարածքում կիրառության եւ կատարման համար պարտադիր պահանջները, որոնք լրացնում են Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի թիվ 881 որոշմամբ հաստատված «Սննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 022/2011) (այսուհետ՝ «Սննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ (ՄՄ ՏԿ 022/2011)) եւ Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի օգոստոսի 16-ի թիվ 769 որոշմամբ հաստատված «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 005/2011) (այսուհետ՝ «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ (ՄՄ ՏԿ 005/2011)) պահանջները եւ չեն հակասում դրանց։

II. Հիմնական հասկացությունները

5. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգը կիրառելու նպատակով օգտագործվում են հասկացություններ, որոնք սահմանված են Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի թիվ 880 որոշմամբ հաստատված «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 021/2011) (այսուհետ՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ (ՄՄ ՏԿ 021/2011)), «Սննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 022/2011), ինչպես նաեւ հետեւյալ հասկացություններն ու դրանց սահմանումները.

«այրան»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է խառը (կաթնաթթվային եւ սպիրտային) խմորման միջոցով՝ օգտագործելով մերանային միկրոօրգանիզմներ (ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկներ, բուլղարական կաթնաթթվային ցուպիկներ) եւ խմորասնկեր, ավելացնելով կամ չավելացնելով ջուր, կերակրի աղ,

«ալբումին»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է կաթնային շիճուկից եւ կաթի շիճուկային սպիտակուցների խտանյութ (կոնցենտրատ) է,

«ացիդոֆիլին»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է մերանային միկրոօրգանիզմների (ացիդոֆիլային կաթնաթթվային ցուպիկների, լակտոկոկների եւ կեֆիրային սնկերի հիմքով պատրաստված մերանների) հավասար հարաբերակցության օգտագործմամբ,

«մածուն (վարենեց)»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է նախապես մանրէազերծված կամ 97˚C ± 2˚C ջերմաստիճանում այլ ջերմամշակման ենթարկված կաթի եւ (կամ) կաթնամթերքի թթվեցման միջոցով՝ օգտագործելով մերանային միկրոօրգանիզմներ (ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկներ), մինչեւ բնորոշ զգայորոշման (օրգանոլեպտիկ) հատկանիշներ ձեռք բերելը,

«վերականգնված կաթ»՝ սպառողական տարայում բաժնեծրարված կաթնային մթերք կամ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված հումք՝ բացի խմելու կաթից, որն արտադրվել է կոնցենտրացված կամ խտացրած կամ չոր կաթնային մթերքից եւ ջրից,

«երկրորդային կաթնային հումք»՝ կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերք, կաթնային մթերք, կաթնային բաղադրյալ մթերք, կաթ պարունակող մթերք կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք՝ մասամբ կորցրած նույնականացման հատկանիշներով կամ սպառողական հատկություններով (այդ թվում՝ մթերքներ, որոնք հետ են կանչվել իրենց պիտանիության ժամկետների սահմաններում, համապատասխանում են պարենային հումքին ներկայացվող անվտանգության պահանջներին), որոնք նախատեսված են վերամշակումից հետո օգտագործման համար,

«կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված մերաններ»՝ հատուկ ընտրված ու կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար օգտագործվող ոչ ախտածին, ոչ թունածին միկրոօրգանիզմներ եւ (կամ) միկրոօրգանիզմների խմբեր (հիմնականում կաթնաթթվային),

«հատիկավոր կաթնաշոռ»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք, որն արտադրվել է կաթնաշոռային հատիկներից՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով սերուցք, կերակրի աղ եւ այլ ոչ կաթնային բաղադրիչներ, որոնց ներմուծման նպատակը կաթի բաղադրիչները փոխարինելը չէ,

«յոգուրտ»՝ թթվակաթնային մթերք՝ կաթի չոր յուղազերծված նյութերի բարձր պարունակությամբ, որն արտադրվել է մերանային միկրոօրգանիզմների (ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկների եւ բուլղարական կաթնաթթվային ցուպիկների) օգտագործմամբ,

«կազեին»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է յուղազերծված կաթից եւ կաթի սպիտակուցների հիմնական զտամասն է,

«կազեինատ»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է կազեինից՝ ալկալիական մետաղների հիդրօքսիդների կամ դրանց աղերի լուծույթներով մշակման եւ չորացման միջոցով,

«կեֆիր»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է խառը (կաթնաթթվային եւ սպիրտային) խմորման միջոցով՝ օգտագործելով կեֆիրային սնկերի հիմքով պատրաստված, առանց կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմների եւ խմորասնկերի մաքուր կուլտուրաների ավելացման մերաններ,

«թթվակաթնային պաղպաղակ»՝ պաղպաղակ (կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք), որում կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 7,5 տոկոսից ոչ ավելի, արտադրվել է մերանային միկրոօրգանիզմների կամ թթվակաթնային մթերքների օգտագործմամբ,

«թթվակաթնային մթերք»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք, որն արտադրվել է ակտիվ թթվայնության (pH) ցուցանիշի նվազեցմանը, կաթնային սպիտակուցի թթվայնության եւ կոագուլյացիայի ցուցանիշի բարձրացմանը հանգեցնող, կաթի եւ (կամ) կաթնային մթերքների եւ (կամ) դրանց՝ այն ոչ կաթնային բաղադրիչներով խառնուրդների թթվեցման եղանակով, որոնց ներմուծման նպատակը կաթի բաղկացուցիչ մասերը փոխարինելը չէ (թթվեցումից առաջ եւ հետո), կամ առանց նշված բաղադրիչների ավելացման՝ օգտագործելով մերանային միկրոօրգանիզմներ, եւ պարունակում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 1 հավելվածով սահմանված քանակությամբ կենդանի մերանային միկրոօրգանիզմներ,

«թթվասերուցքային յուղային մածուկ»՝ յուղային մածուկ, որն արտադրվել է պաստերիզացված սերուցքից՝ օգտագործելով կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ,

«թթվասերուցքային կարագ»՝ սերուցքային կարագ, որն արտադրվել է պաստերիզացված սերուցքից՝ օգտագործելով կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ,

«շիճուկային սպիտակուցների խտանյութ (կոնցենտրատ)»՝ շիճուկային սպիտակուցներ, որոնք ստացվել են կաթնային շիճուկից՝ կոնցենտրացման եւ ուլտրաֆիլտրման միջոցով,

«կոնցենտրացված կամ խտացրած յուղազերծված կաթ»՝ կոնցենտրացված կամ խտացրած կաթնային մթերք, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 20 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 1,5 տոկոսից ոչ ավելի,

«կոնցենտրացված կամ խտացրած անքաշ կաթ»՝ կոնցենտրացված կամ խտացրած կաթնային մթերք, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 25 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը` 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը` 7,5 տոկոսից ոչ պակաս,

«կոնցենտրացված կամ խտացրած, մասամբ յուղազերծված կաթ»՝ կոնցենտրացված կամ խտացրած կաթնային մթերք, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 20 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 1,5 տոկոսից ավելի, սակայն 7,5 տոկոսից պակաս,

«կումիս»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է զամբիկի կաթի խառը (կաթնաթթվային եւ սպիրտային) խմորման միջոցով՝ օգտագործելով մերանային միկրոօրգանիզմներ (բուլղարական եւ ացիդոֆիլային կաթնաթթվային ցուպիկներ) ու խմորասնկեր,

«կումիսային մթերք»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է կովի կաթից՝ կումիսի արտադրության տեխնոլոգիային համապատասխան,

«լակտուլոզա»՝ լակտոզայի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է լակտոզա պարունակող կաթնային հումքից՝ լակտոզայի իզոմերացման միջոցով,

«կովի կաթից կարագ»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք՝ էմուլսիոն կաթնային հիմքով, որում գերակշռող բաղկացուցիչ մասը կաթնային ճարպն է, որն արտադրվել է կովի կաթից, կաթնային մթերքներից եւ (կամ) կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերքներից՝ դրանցից ճարպային ֆազի անջատման ու դրանում կաթնային պլազմայի հավասարաչափ բաշխման միջոցով,

«յուղային մածուկ»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք՝ էմուլսիոն ճարպային հիմքով, որում ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 39-ից մինչեւ 49 տոկոսը ներառյալ, եւ որն արտադրվել է կովի կաթից, կաթնային մթերքներից եւ (կամ) կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերքներից՝ կայունարարների օգտագործմամբ, ավելացնելով կամ չավելացնելով ոչ կաթնային բաղադրիչներ՝ չունենալով կաթնային բաղադրիչները փոխարինելու նպատակ,

«մեչնիկովյան թթվեցրած կաթ (պրոստոկվաշա)»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է մերանային միկրոօրգանիզմների (ջերմասեր կաթնաթթվային ստրոպտոկոկների եւ բուլղարական կաթնաթթվային ցուպիկների) օգտագործմամբ,

«կաթ»՝ գյուղատնտեսական կենդանիների կաթնագեղձերի բնականոն ֆիզիոլոգիական սեկրեցիայի մթերք, որն ստացվել է մեկ կամ մի քանի կենդանիներից՝ կաթնարտադրության շրջանում մեկ կամ մի քանի անգամ կթելու արդյունքում` այդ մթերքում որեւէ բան չավելացնելով կամ որեւէ նյութ չհեռացնելով դրանից,

«կաթ պարունակող մթերք»՝ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերք, որն արտադրվել է կաթի և (կամ) դրա բաղկացուցիչ մասերի և (կամ) կաթնային մթերքների և (կամ) կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերքների ու ոչ կաթնային բաղադրիչների հիմքով (բացառությամբ ոչ կաթնային ծագման ճարպերի, որոնք ներմուծվում են բաղադրության մեջ որպես ինքնուրույն բաղադրամասեր, և (կամ) կաթնային սպիտակուցը փոխարինելու նպատակով օգտագործվող ոչ կաթնային սպիտակուցների), որոնք ավելացվում են՝ չունենալով կաթի բաղկացուցիչ մասերը փոխարինելու նպատակ, պատրաստի մթերքի չոր նյութերում կաթի չոր նյութերի՝ 20 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժնով: Չի թույլատրվում կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի այն մթերքների օգտագործումը, որոնք ստացվել են կաթ պարունակող մթերքների՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով, արտադրության ժամանակ,

«կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է կաթից և (կամ) դրա բաղկացուցիչ մասերից և (կամ) կաթնային մթերքներից և (կամ) կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերքներից և ոչ կաթնային բաղադրիչներից՝ կաթնային մթերքի կամ կաթնային բաղադրյալ մթերքի արտադրության այն տեխնոլոգիայով, որով նախատեսվում է կաթնային ճարպը բացառապես կաթնային ճարպի փոխարինիչով փոխարինելու հնարավորություն՝ կաթնային ճարպի 50 տոկոսից ոչ ավելի քանակությամբ, և թույլատրվում է ոչ կաթնային ծագման սպիտակուցների օգտագործում՝ չունենալով կաթնային սպիտակուցները փոխարինելու նպատակ, պատրաստի մթերքի չոր նյութերում կաթի չոր նյութերի՝ 20 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժնով.

«կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, թթվեցրած»՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, որն արտադրվել է թթվակաթնային մթերքի արտադրության տեխնոլոգիային համապատասխան և ունի վերջինիս նման զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական հատկություններ՝ հետագա ջերմամշակմամբ կամ առանց դրա: Թթվեցումից հետո ջերմամշակման չենթարկված մթերքի համար՝ մերանի միկրոֆլորայի բաղադրության և քանակության պահպանմամբ, որոնցով որոշվում է համապատասխան թթվակաթնային մթերքի տեսակը.

«կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, պանրիկ»՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, որն արտադրվել է կաթնաշոռային պանրիկի տեխնոլոգիայով, ձևավորված է, պատված սննդային մթերքներից պատրաստված ջնարակով կամ պատված չէ ջնարակով, 150 գրամից ոչ ավելի զանգվածով.

«կաթնաշոռի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք»՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, որն արտադրվել է կաթնաշոռի արտադրության տեխնոլոգիային համապատասխան, կամ կաթնաշոռից՝ ավելացնելով կաթնային ճարպի փոխարինիչ, ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթնային մթերքներ, ավելացնելով կամ չավելացնելով ոչ կաթնային համային բաղադրիչներ և սննդային հավելումներ՝ հետագա ջերմամշակմամբ կամ առանց դրա.

«կաթնային պլազմա»՝ կաթի սպիտակուցների, կաթնաշաքարի (լակտոզայի), ջրային ֆազում հանքային նյութերի, ֆերմենտների եւ վիտամինների կոլլոիդային համակարգ,

«կաթնամթերք»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որը ներառում է կաթնային մթերքը, կաթնային բաղադրյալ մթերքը, կաթ պարունակող մթերքը, կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, կաթի վերամշակումից ստացվող կողմնակի մթերքը, մանկական սննդի համար նախատեսված արտադրանքը՝ կաթնային հիմքով, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդները (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդները, կաթնային ըմպելիքները (այդ թվում՝ չոր)՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված, կաթնային շիլաները՝ օգտագործման համար պատրաստի եւ չոր կաթնային շիլաները (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի)՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված,

«կաթնային շիճուկ՝ ենթապանրային, կաթնաշոռային կամ կազեինային»՝ կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերք, որն ստացվել է պանիր (ենթապանրային շիճուկ), կաթնաշոռ (կաթնաշոռային շիճուկ) կամ կազեին (կազեինային շիճուկ) արտադրելիս,

«կաթնային պաղպաղակ»՝ պաղպաղակ (կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք), որում կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 7,5 տոկոսից ոչ ավելի,

«կաթնային շիլաներ՝ օգտագործման համար պատրաստի, եւ չոր կաթնային շիլաներ (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի)՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված»՝ մանկական սննդի համար նախատեսված սննդամթերք, որն արտադրվել է տարբեր տեսակի ձավարեղենից եւ (կամ) ալյուրից, կաթից եւ (կամ) կաթնային մթերքներից եւ (կամ) կաթ պարունակող մթերքներից` ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթնային բաղադրիչներ, օգտագործման համար պատրաստի արտադրանքի չոր նյութերում կաթի չոր նյութերի՝ 15 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժնով,

«կաթնային ըմպելիքներ՝ վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված»՝ վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված, օգտագործման համար պատրաստի կաթնամթերք, որն արտադրվել է հում կաթից եւ (կամ) կաթնային մթերքներից՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով ոչ կաթնային բաղադրիչներ, հետագա ջերմամշակմամբ, առնվազն պաստերիզացմամբ, եւ համապատասխանում է վաղ տարիքի երեխաների ֆիզիոլոգիական պահանջներին,

«կաթնային պահածոներ», «կաթնային բաղադրյալ պահածոներ», «կաթ պարունակող պահածոներ», «կաթ պարունակող պահածոներ՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով»՝ չոր կամ կոնցենտրացված (խտացրած), փաթեթավորված կաթնային, կաթնային բաղադրյալ, կաթ պարունակող մթերքներ, կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքներ,

«կաթնային ճարպ»՝ կաթնային մթերք, որում կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 99,8 տոկոսից ոչ պակաս, ունի չեզոք համ եւ հոտ ու արտադրվում է կաթից եւ (կամ) կաթնային մթերքներից՝ կաթնային պլազմայի հեռացման միջոցով,

«կաթնային ըմպելիք»՝ կաթնային կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք, որն արտադրվել է կաթից եւ (կամ) կաթի բաղկացուցիչ մասերից եւ (կամ) կաթնային մթերքներից, այդ թվում՝ կոնցենտրացված եւ (կամ) խտացրած եւ (կամ) չոր կաթնային մթերքներից ու ջրից՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով այլ կաթնային մթերքներ կամ ոչ կաթնային բաղադրիչներ՝ չունենալով կաթի բաղկացուցիչ մասերը փոխարինելու նպատակ, կաթնային սպիտակուցի՝ 2,6 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժնով ու կաթի չոր յուղազերծված նյութերի՝ 7,4 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժնով (կաթնային մթերքի համար),

«կաթնային մթերք»՝ սննդամթերք, որն արտադրվել է կաթից եւ (կամ) դրա բաղկացուցիչ մասերից եւ (կամ) կաթնային մթերքներից՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթի վերամշակումից ստացված մթերքներ (բացառությամբ կաթ պարունակող մթերքի արտադրության ընթացքում կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերքների), չօգտագործելով ոչ կաթնային ճարպեր ու ոչ կաթնային սպիտակուցներ, եւ որի բաղադրության մեջ կարող են առկա լինել կաթի վերամշակման համար ֆունկցիոնալ առումով անհրաժեշտ բաղադրիչներ,

«կաթնաշաքար»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է կաթնային շիճուկից կամ կաթնային շիճուկի ուլտրաֆիլտրատից՝ լակտոզայի կոնցենտրացման, բյուրեղացման եւ չորացման միջոցով,

«կաթնային բաղադրյալ մթերք»՝ սննդամթերք, որն արտադրվել է կաթից եւ (կամ) դրա բաղկացուցիչ մասերից եւ (կամ) կաթնային մթերքներից՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերք (բացառությամբ կաթ պարունակող մթերքների արտադրության ընթացքում կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերքների) եւ ոչ կաթնային բաղադրիչներ (բացառությամբ ոչ կաթնային ծագման ճարպերի, որոնք ներմուծվում են բաղադրության մեջ որպես ինքնուրույն բաղադրամասեր (չի տարածվում վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնամթերքի վրա, որն արտադրելիս օգտագործվում են ոչ կաթնային ծագման ճարպեր)), որոնք ավելացվում են՝ չունենալով կաթի բաղկացուցիչ մասերը փոխարինելու նպատակը։ Ընդ որում, պատրաստի մթերքում կաթի բաղկացուցիչ մասերը պետք է լինեն 50 տոկոսից ավելի, պաղպաղակում եւ կաթի վերամշակումից ստացվող քաղցր մթերքներում՝ 40 տոկոսից ավելի,

«պաղպաղակ պինդ»՝ պաղպաղակ, որը սառցարանում մշակվելուց հետո ենթարկվում է սառեցման -18°С-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում եւ պահպանում է նշված ջերմաստիճանը այն պահելիս, փոխադրելիս եւ իրացնելիս,

«պաղպաղակ փափուկ»՝ պաղպաղակ, որի ջերմաստիճանը -5°С-ից -7°С է եւ սպառողներին է իրացվում սառցարանում մշակման ենթարկվելուց անմիջապես հետո,

«պաղպաղակ՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով»՝ պաղպաղակ (կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով)՝ ճարպի՝ 12 տոկոսից ոչ ավելի զանգվածային բաժնով,

«պաղպաղակ»՝ հարած, սառեցված եւ սառեցված վիճակում սպառվող քաղցր կաթնային մթերք, կաթնային բաղադրյալ մթերք, կաթ պարունակող մթերք,

«ազգային կաթնային մթերք»՝ կաթնային մթերք, որն ունի Մաքսային միության եւ Միասնական տնտեսական տարածքի անդամ պետության տարածքում պատմականորեն ձեւավորված անվանում, ինչը որոշվում է դրա արտադրության տեխնոլոգիայի առանձնահատկություններով, հումքով, մերան արտադրելիս օգտագործվող բաղադրությամբ եւ (կամ) աշխարհագրական օբյեկտի (համապատասխան կաթնային մթերքի տարածման վայրի) անվանմամբ,

«ոչ կաթնային բաղադրիչներ»՝ սննդամթերք, որն ավելացվում է կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքներին, կամ սննդային հավելումներ կամ վիտամիններ կամ միկրո- եւ մակրոտարրեր կամ սպիտակուցներ կամ ճարպեր կամ ոչ կաթնային ծագման ածխաջրեր,

«նորմալացված կաթ»՝ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված հումք, որում կաթնային ճարպի ու կաթնային սպիտակուցի եւ (կամ) կաթի չոր յուղազերծված նյութերի զանգվածային բաժինը կամ դրանց հարաբերակցությունը համապատասխանեցվում է ստանդարտի ցուցանիշներին կամ պատրաստողի այն տեխնիկական փաստաթղթին, որին համապատասխան արտադրվում է կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքը,

«յուղազերծված կաթ»՝ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված հումք՝ կաթնային ճարպի՝ 0,5 տոկոսից պակաս զանգվածային բաժնով, որն ստացվում է կաթից կաթնային ճարպի անջատման արդյունքում,

«հարստացված կաթ»՝ հումք կամ խմելու կաթ, որում բնական (սկզբնական) պարունակության համեմատությամբ մթերքի սննդային արժեքը բարձրացնելու նպատակով հավելյալ, առանձին կամ համալիր ներմուծվում են կաթնային սպիտակուց, վիտամիններ, միկրո- եւ մակրոտարրեր, սննդային մանրաթելեր, կիսաչհագեցած ճարպաթթուներ, ֆոսֆոլիպիդներ, պրեբիոտիկներ,

«պաստերիզացված, մանրէազերծված, ուլտրապաստերիզացված, գերբարձր ջերմաստիճանում մշակված կաթ»՝ կաթ, որը ենթարկվել է ջերմամշակման՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված՝ անվտանգության միկրոկենսաբանական ցուցանիշներին ներկայացվող պահանջները պահպանելու նպատակով,

«թան»՝ կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերք, որն ստացվել է կովի կաթից կարագ արտադրելիս,

«խմելու կաթ»՝ կաթ՝ անքաշ, յուղազերծված, նորմալացված, հարստացված, կաթնային մթերք՝ կաթնային ճարպի՝ 10 տոկոսից պակաս զանգվածային բաժնով, ջերմամշակման, առնվազն պաստերիզացման ենթարկված, առանց չոր կաթնային մթերքների եւ ջրի ավելացման, սպառողական տարայում բաժնեծրարված,

«խմելու սերուցք»՝ սերուցք, որը ենթարկվել է ջերմամշակման, առնվազն պաստերիզացման եւ բաժնեծրարվել է սպառողական տարայում,

«հալած պանիր»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք, որն արտադրվել է պանրից եւ (կամ) կաթնաշոռից՝ օգտագործելով կաթնային մթերքներ եւ (կամ) կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերքներ, էմուլգացնող աղեր կամ կառուցվածք հաղորդող միջոցներ՝ հալեցման նպատակով խառնուրդները մանրացնելու, խառնելու, հալեցնելու եւ էմուլգացնելու միջոցով, ավելացնելով կամ չավելացնելով ոչ կաթնային բաղադրիչներ, որոնց ներմուծման նպատակը կաթի բաղկացուցիչ մասերը փոխարինելը չէ,

«հալած պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, որն արտադրվել է հալած պանրի արտադրության տեխնոլոգիային համապատասխան,

«պլոմբիր»՝ պաղպաղակ (կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք), որում կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 12 տոկոսից ոչ պակաս,

«կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերք»՝ զուգակցված մթերք, որն ստացվել է կաթի վերամշակման մթերքի արտադրության գործընթացում,

«ենթապանրային յուղային մածուկ»՝ յուղային մածուկ, որն արտադրվել է ենթապանրային շիճուկի առանձնացման միջոցով ստացված սերուցքից,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք՝ առանց լակտոզայի»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որում լակտոզայի պարունակությունը ջրատարրալուծված (հիդրոլիզացված) կամ հեռացված լակտոզայով օգտագործման համար պատրաստի 1 լ մթերքում կազմում է 0,1 գ-ից ոչ ավելի։

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք հարած»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է հարելու միջոցով,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք վերականգնված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք (բացի խմելու ջրից), որն արտադրվել է կոնցենտրացված (խտացրած) կամ կաթի վերամշակումից ստացված չոր մթերքից եւ ջրից՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով այլ կաթնային մթերքներ,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք՝ շաքարով կոնցենտրացված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված կոնցենտրացված մթերք, որն արտադրվել է սախարոզայի եւ (կամ) շաքարի այլ տեսակների ավելացմամբ,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք՝ կոնցենտրացված, խտացրած, շոգեհարված կամ սառեցված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է դրանից ջրի մասամբ հեռացման միջոցով մինչեւ չոր նյութերի 20 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժնին հասնելը,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք՝ ցածր լակտոզային»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որում լակտոզան մասամբ ջրատարրալուծված է կամ հեռացված,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք նորմալացված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որում կաթնային ճարպի ու կաթնային սպիտակուցի եւ (կամ) կաթի չոր յուղազերծված նյութերի զանգվածային բաժինների կամ դրանց հարաբերակցության ցուցանիշները համապատասխանեցվել են համապատասխան մթերքի վերաբերյալ փաստաթղթերով սահմանված ցուցանիշներին,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք յուղազերծված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է յուղազերծված կաթից եւ (կամ) թանից եւ (կամ) շիճուկից եւ (կամ) արտադրվել է դրանց հիմքով մթերքներից,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք հարստացված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք՝ այնպիսի նյութերի ավելացմամբ, ինչպիսիք են կաթնային սպիտակուցները, վիտամինները, միկրո- եւ մակրոտարրերը, սննդային մանրաթելերը, կիսաչհագեցած ճարպաթթուները, ֆոսֆոլիպիդները, պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմները, պրեբիոտիկները՝ առանձին կամ համալիր,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք վերակոմբինացված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է կաթի վերամշակումից ստացված մթերքներից եւ (կամ) դրանց առանձին բաղկացուցիչ մասերից ու ջրից,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք սուբլիմացված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է կաթի վերամշակումից ստացված սառեցված մթերքից՝ ջրի հեռացման միջոցով, մինչեւ չոր նյութերի՝ 95 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժնին հասնելը,

«կաթի վերամշակումից ստացած մթերք չոր»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է դրանից ջրի մասամբ հեռացման միջոցով, մինչեւ չոր նյութերի՝ 90 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժնին հասնելը,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք՝ ջերմամշակված, պաստերիզացված, մանրէազերծված, ուլտրապաստերիզացված կամ գերբարձր ջերմաստիճանում մշակված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որը ենթարկվել է ջերմամշակման եւ համապատասխանում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված՝ այդ մթերքում միկրոօրգանիզմների պարունակության թույլատրելի մակարդակին ներկայացվող պահանջներին,

«մթերք` սպիտակուցի մասնակի հիդրոլիզատների հիմքով»՝ մանկական սննդի համար նախատեսված կաթնամթերք, որն արտադրվել է գյուղատնտեսական կենդանիների կաթի՝ մասնակի ջրատարրալուծման ենթարկված սպիտակուցներից,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք՝ սպիտակուցի լրիվ կամ մասնակի հիդրոլիզատների հիմքով»՝ կաթնամթերք, որն արտադրվել է կովի կաթի՝ ամբողջական կամ մասնակի ջրատարրալուծման ենթարկված սպիտակուցներից,

«մանկական սննդի համար նախատեսված արտադրանք՝ կաթնային հիմքով»՝ մանկական սննդի համար նախատեսված սննդամթերք (բացառությամբ չոր եւ հեղուկ կաթնային խառնուրդների, կաթնային ըմպելիքների ու կաթնային շիլաների), որն արտադրվել է գյուղատնտեսական կենդանիների կաթից՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթի վերամշակումից ստացված մթերքներ եւ (կամ) կաթի բաղկացուցիչ մասեր, ինչպես նաեւ ավելացնելով կամ չավելացնելով պատրաստի մթերքի ընդհանուր զանգվածի 50 տոկոսից ոչ ավելի քանակությամբ ոչ կաթնային բաղադրիչներ,

«թթվեցրած կաթ»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է մերանային միկրոօրգանիզմների (լակտոկոկների եւ (կամ) ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկների) օգտագործմամբ,

«ռյաժենկա»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է եռացրած կաթը թթվեցնելու միջոցով՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթնային մթերքներ, օգտագործելով մերանային միկրոօրգանիզմներ (ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկներ), ավելացնելով կամ չավելացնելով բուլղարական կաթնաթթվային ցուպիկներ,

«շաքարով խտացրած յուղազերծված կաթ»՝ կոնցենտրացված կամ խտացրած կաթնային մթերք շաքարով, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 26 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 1 տոկոսից ոչ ավելի,

«շաքարով խտացրած անքաշ կաթ»՝ կոնցենտրացված կամ խտացրած կաթնային մթերք շաքարով, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 28,5 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 8,5 տոկոսից ոչ պակաս,

«շաքարով խտացրած մասամբ յուղազերծված կաթ»՝ կոնցենտրացված կամ խտացրած կաթնային մթերք շաքարով, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 26 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 1 տոկոսից ավելի, սակայն 8,5 տոկոսից պակաս,

«շաքարով խտացրած սերուցք»՝ կոնցենտրացված կամ խտացրած կաթնային մթերք շաքարով, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 37 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 19 տոկոսից ոչ պակաս,

«թթվեցրած մթերք»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք՝ թթվեցումից հետո ջերմամշակված, կամ կաթ պարունակող մթերք և կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, որն արտադրվել է թթվակաթնային մթերքի արտադրության տեխնոլոգիային համապատասխան և ունի վերջինիս նման զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական հատկություններ՝ հետագա ջերմամշակմամբ կամ առանց դրա: Թթվեցումից հետո ջերմամշակման չենթարկված կաթ պարունակող մթերքի և կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքի համար՝ մերանի միկրոֆլորայի բաղադրության և քանակության պահպանմամբ, որոնցով որոշվում է համապատասխան թթվակաթնային մթերքի տեսակը,

«քաղցրասերուցքային յուղային մածուկ»՝ յուղային մածուկ, որն արտադրվել է պաստերիզացված սերուցքից,

«քաղցրասերուցքային կարագ»՝ սերուցքային կարագ, որն արտադրվել է պաստերիզացված սերուցքից,

«սերուցք չոր»՝ չոր կաթնային մթերք, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 95 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 42 տոկոսից ոչ պակաս,

«սերուցք»՝ կաթնային մթերք (հումք), որն արտադրվել է կաթից եւ (կամ) կաթնային մթերքներից, հանդես է գալիս որպես կաթնային ճարպի ու կաթնային պլազմայի էմուլսիա, եւ որում կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 10 տոկոսից ոչ պակաս,

«սերուցքային կարագ»՝ կովի կաթից կարագ, որում ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 50 տոկոսից ոչ պակաս,

«սերուցքային պաղպաղակ»՝ պաղպաղակ (կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք), որում կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 8 տոկոսից մինչեւ 11,5 տոկոս,

«սերուցքային ենթապանրային կարագ»՝ սերուցքային կարագ, որն արտադրվել է ենթապանրային շիճուկի առանձնացման արդյունքում ստացված սերուցքից,

«սերուցքաբուսական հալած խառնուրդ»՝ կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով, որում ընդհանուր ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 99 տոկոսից ոչ պակաս, եւ որն արտադրվել է սերուցքաբուսական սփրեդից՝ ճարպային ֆազի հալեցման միջոցով կամ այլ տեխնոլոգիական եղանակների օգտագործմամբ,

«սերուցքաբուսական սփրեդ»՝ կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ էմուլսիոն ճարպային հիմքով, որում ընդհանուր ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 39-ից մինչեւ 95 տոկոս, եւ ճարպային ֆազում կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 50-ից մինչեւ 95 տոկոս,

«սերուցքային մթերք»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք՝ ճարպի՝ 10 տոկոսից ավելի զանգվածային բաժնով, որը հիմնականում պատրաստվել է սերուցքից,

«պաղպաղակի համար խառնուրդ հեղուկ»՝ կաթնային հեղուկ մթերք, կաթնային բաղադրյալ հեղուկ մթերք կամ կաթ պարունակող հեղուկ մթերք, որը պարունակում է պաղպաղակի արտադրության համար անհրաժեշտ բոլոր բաղադրիչները,

«պաղպաղակի համար խառնուրդ չոր»՝ չոր կաթնային մթերք, չոր կաթնային բաղադրյալ մթերք կամ կաթ պարունակող չոր մթերք, որն արտադրվել է պաղպաղակի համար նախատեսված հեղուկ խառնուրդը չորացնելու կամ անհրաժեշտ չոր բաղադրիչները խառնելու միջոցով եւ նախատեսված է պաղպաղակի արտադրության համար՝ ջրով, կաթով, սերուցքով եւ (կամ) հյութով վերականգնվելուց հետո,

«խառնուրդ պաղպաղակի համար՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով, հեղուկ»՝ կաթ պարունակող հեղուկ մթերք, որը պարունակում է կաթնային ճարպի փոխարինիչով պաղպաղակի արտադրության համար անհրաժեշտ բոլոր բաղադրիչները,

«խառնուրդ պաղպաղակի համար՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով, չոր»՝ կաթ պարունակող չոր մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով, որն արտադրվել է կաթնային ճարպի փոխարինիչով պաղպաղակի համար հեղուկ խառնուրդը չորացնելու կամ անհրաժեշտ չոր բաղադրիչները խառնելու միջոցով, և որը նախատեսված է կաթնային ճարպի փոխարինիչով պաղպաղակի արտադրության համար՝ ջրով, կաթով, սերուցքով և (կամ) հյութով վերականգնելուց հետո,

«թթվասեր»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է սերուցքը թթվեցնելու միջոցով՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթնային արտադրանք, օգտագործելով մերանային միկրոօրգանիզմներ (լակտոկոկներ կամ լակտոկոկների եւ ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկների խառնուրդներ), որում կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 10 տոկոսից ոչ պակաս,

«կաթի բաղկացուցիչ մասեր»՝ չոր նյութեր (կաթնային ճարպ, կաթնային սպիտակուց, կաթնաշաքար (լակոզա), ֆերմենտներ, վիտամիններ, հանքային նյութեր), ջուր,

«չոր թթվակաթնային խառնուրդներ՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված»` վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնամթերք, որն արտադրվել է թթվակաթնային մթերքի արտադրության` մերանային միկրոօրգանիզմների օգտագործմամբ (առանց օրգանական թթուների օգտագործման) կաթի սպիտակուցների ակտիվ թթվայնության (pH) եւ կոագուլյացիայի ցուցանիշների նվազեցմանը հանգեցնող տեխնոլոգիային համապատասխան, չոր խառնուրդներում հետագայում ավելացնելով կամ չավելացնելով սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 2 հավելվածով սահմանված քանակությամբ կենդանի մերանային միկրոօրգանիզմներ,

«չոր կաթնային ըմպելիքներ՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված»` վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնամթերք, որն արտադրվել է կովի կաթից եւ (կամ) կաթնային մթերքներից` ավելացնելով կամ չավելացնելով ոչ կաթնային բաղադրիչներ, պատրաստի մթերքի չոր նյութերում կաթի չոր նյութերի՝ 15 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժնով, եւ համապատասխանում է վաղ տարիքի երեխաների ֆիզիոլոգիական պահանջներին,

«չոր յուղազերծված կաթ»՝ չոր կաթնային մթերք, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 95 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 1,5 տոկոսից ոչ պակաս,

«չոր անքաշ կաթ»՝ չոր կաթնային մթերք, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 95 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, ու կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 26 տոկոսից ոչ պակաս եւ 42 տոկոսից ոչ ավելի,

«չոր կաթնային մնացորդ»՝ կաթի բաղկացուցիչ մասեր՝ բացառությամբ ջրի,

«չոր յուղազերծված կաթնային մնացորդ»՝ կաթի բաղկացուցիչ մասեր՝ բացառությամբ կաթնային ճարպի եւ ջրի,

«շիճուկ` կաթնային, չոր»՝ չոր կաթնային մթերք, որն արտադրվել է կաթը մակարդող ֆերմենտային պատրաստուկների ազդեցությամբ սպիտակուցների կոագուլյացիայի եղանակով պանրի պատրաստման ընթացքում, ինչպես նաեւ կաթնաթթվի առաջացման արդյունքում սպիտակուցների կոագուլյացիայի կամ ջերմաթթվային եղանակով պանրի, կազեինի եւ կաթնաշոռի պատրաստման ընթացքում ստացված կաթնային շիճուկից ջրի մասամբ հեռացման միջոցով՝ մինչեւ չոր նյութերի 95 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժնին հասնելը,

«շիճուկային սպիտակուց»՝ կաթի սպիտակուց, որը մնում է կաթնային շիճուկում կազեինը նստեցնելուց հետո,

«պանիր, հալած պանիր, պանրամթերք, հալած պանրամթերք ապխտած»՝ պանիր, հալած պանիր, պանրամթերք, հալած պանրամթերք, որոնք ենթարկվել են ապխտման եւ ունեն ապխտած սննդամթերքին բնորոշ յուրահատուկ զգայորոշման հատկություններ: Չի թույլատրվում օգտագործել ապխտման բուրավետիչներ,

«պանիր, հալած պանիր, պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, հալած պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, ապխտած»՝ պանիր, հալած պանիր, պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, հալած պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, որը ենթարկվել է ապխտման և ունի ապխտած սննդային մթերքներին բնորոշ յուրահատուկ զգայորոշման հատկություններ: Չի թույլատրվում օգտագործել ապխտման բուրավետիչներ,

«պանիր, պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք՝ փափուկ, կիսապինդ, պինդ, գերպինդ»՝ պանիր, կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, որն ունի սույն տեխնիկական կանոնակարգի հավելվածներով կանոնակարգված համապատասխան յուրահատուկ զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական հատկություններ,

«պանիր, պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք՝ աղաջուր դրած»՝ պանիր, պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, որը հասունանում և (կամ) պահվում է աղի լուծույթում,

«պանիր, պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, բորբոսով»՝ պանիր, պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, որն արտադրվել է պատրաստի պանրի ներսում և (կամ) մակերևույթին գտնվող բորբոսասնկերի օգտագործմամբ,

«պանիր, պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, լորձային»՝ պանիր, պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք, որն արտադրվել է պատրաստի պանրի մակերևույթին առաջացող լորձային միկրոօրգանիզմների օգտագործմամբ,

«պանրամթերք»՝ կաթ պարունակող մթերք, որն արտադրվել է պանրի արտադրության տեխնոլոգիային համապատասխան,

«պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք»՝ պանրի արտադրության տեխնոլոգիային համապատասխան արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք,

«հում յուղազերծված կաթ»՝ յուղազերծված կաթ, որը չի ենթարկվում 45°С-ից ավելի ջերմաստիճանում ջերմամշակման, ստացվում է կաթից կաթնային ճարպի առանձնացման արդյունքում,

«պանրիկ»՝ կաթնաշոռային մթերք, որը կաղապարված է, պատված է սննդային մթերքներից պատրաստված ջնարակով կամ պատված չէ այդ ջնարակով, 150 գ-ից ոչ ավելի զանգվածով,

«հում սերուցք»՝ սերուցք, որը չի ենթարկվում 45°С-ից ավելի ջերմաստիճանում ջերմամշակման,

«կաթնաշոռ»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է մերանային միկրոօրգանիզմների (լակտոկոկների կամ լակտոկոկների եւ ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկների խառնուրդների) եւ կաթնային սպիտակուցի թթվային կամ թթվաշրդանային կոագուլյացիայի մեթոդների օգտագործմամբ` հետագայում հեռացնելով շիճուկը ինքնամամլման եւ (կամ) մամլման եւ (կամ) առանձնացման (ցենտրիֆուգման) եւ (կամ) ուլտրաֆիլտրացման միջոցով, ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթի բաղկացուցիչ մասեր (թթվեցնելուց առաջ եւ հետո)՝ կաթնային մթերքի նորմալացման նպատակով,

«կաթնաշոռային զանգված»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք, որն արտադրվել է կաթնաշոռից` ավելացնելով կամ չավելացնելով սերուցքային կարագ, սերուցք, շաքարով խտացրած կաթ, շաքար եւ (կամ) աղ, ավելացնելով կամ չավելացնելով ոչ կաթնային բաղադրիչներ, որոնց ներմուծման նպատակը կաթի բաղկացուցիչ մասերը փոխարինելը չէ,

«կաթնաշոռային մթերք»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք կամ կաթ պարունակող մթերք, որն արտադրվել է կաթնաշոռից եւ (կամ) կաթի վերամշակումից ստացված մթերքներից՝ կաթնաշոռի արտադրության տեխնոլոգիային համապատասխան` ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթնային մթերքներ, ավելացնելով կամ չավելացնելով ոչ կաթնային բաղադրիչներ, այդ թվում` ոչ կաթնային ճարպեր եւ (կամ) ոչ կաթնային սպիտակուցներ (կաթ պարունակող մթերքի համար), հետագա ջերմամշակմամբ կամ առանց դրա,

«կաթնաշոռային մթերք»՝ կաթնային մթերք, կաթնային բաղադրյալ մթերք կամ կաթ պարունակող մթերք, որոնք արտադրվել են կաթնաշոռից` ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթնային մթերքներ, ավելացնելով կամ չավելացնելով ոչ կաթնային բաղադրիչներ, չավելացնելով ոչ կաթնային ճարպեր և (կամ) ոչ կաթնային սպիտակուցներ, որոնք օգտագործվում են կաթնային սպիտակուցը և կաթնային ճարպը փոխարինելու համար՝ հետագա ջերմամշակմամբ կամ առանց դրա,

«հալած յուղ»՝ կովի կաթից յուղ, որում ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 99 տոկոսից ոչ պակաս, արտադրվել է սերուցքային կարագից՝ ճարպային ֆազի հալեցման միջոցով, եւ ունի յուրահատուկ զգայորոշման հատկություններ,

«եռացրած կաթ»՝ հումք կամ խմելու կաթ, որը ենթարկվել է 85°С-ից մինչեւ 99°С ջերմաստիճանում ջերմամշակման՝ պահելով 3 ժամից ոչ պակաս՝ մինչեւ յուրահատուկ զգայորոշման հատկություններ ձեռք բերելը,

«ֆերմենտային պատրաստուկներ՝ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար»՝ սպիտակուցային նյութեր, որոնք անհրաժեշտ են կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության ընթացքում տեղի ունեցող կենսաքիմիական գործընթացներն իրականացնելու համար,

«կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության ընթացքում ֆունկցիոնալ առումով անհրաժեշտ բաղադրիչներ»՝ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված մերաններ, կեֆիրային սնկեր, պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներ (պրոբիոտիկներ), պրեբիոտիկներ, ֆերմենտային պատրաստուկներ, որոնք ներմուծվում են կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության ընթացքում, եւ առանց որոնց անհնար է կաթի վերամշակումից ստացվող համապատասխան մթերքի արտադրությունը,

«անքաշ կաթ»՝ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար հումք, որում բաղկացուցիչ մասերը դրանց կանոնակարգման միջոցով չեն ենթարկվել ներգործության,

«մասամբ յուղազերծված չոր կաթ»՝ չոր կաթնային մթերք, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 95 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 26 տոկոսից ոչ պակաս:

**(5-րդ կետը լրաց., խմբ. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102)**

III. Կաթի եւ կաթնամթերքի նույնականացումը

6. Կաթի եւ կաթնամթերքի նույնականացումն իրականացվում է հետեւյալ կանոնների համաձայն.

ա) կաթը եւ կաթնամթերքը տեխնիկական կանոնակարգման այն օբյեկտների շարքին դասելու նպատակով, որոնց նկատմամբ կիրառվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգը, կաթի եւ կաթնամթերքի նույնականացումն իրականացվում է հայտատուի, պետական հսկողության (վերահսկողության) մարմինների, մաքսային հսկողություն իրականացնող մարմինների, համապատասխանության գնահատման (հավաստման) մարմինների, ինչպես նաեւ այլ շահագրգիռ անձանց կողմից առանց ըստ անվանման հետազոտություն (փորձարկում) անցկացնելու` մականշվածքի կազմում կամ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում նշված կաթի եւ կաթնամթերքի անվանումներին սույն Տեխնիկական կանոնակարգի II բաժնում, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված կաթի եւ կաթնամթերքի անվանումների համապատասխանությունը հաստատելու միջոցով, որոնց գործողությունը տարածվում է կաթի եւ կաթնամթերքի վրա.

բ) այն դեպքում, երբ կաթը եւ կաթնամթերքը հնարավոր չէ նույնականացնել ըստ անվանման, կաթը եւ կաթնամթերքը նույնականացվում են տեսողական մեթոդով՝ կաթի եւ կաթնամթերքի արտաքին տեսքը սույն Տեխնիկական կանոնակարգում, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերում այդ արտադրանքի սահմանման մեջ շարադրված հատկանիշների հետ համեմատելու միջոցով, որոնց գործողությունը տարածվում է կաթի եւ կաթնամթերքի վրա.

գ) կաթի եւ կաթնամթերքի՝ իրենց անվանման հետ համապատասխանությունը սահմանելու նպատակով կաթի եւ կաթնամթերքի նույնականացումն իրականացվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 3 հավելվածով սահմանված հատկանիշները արտաքին տեսքի կամ զգայորոշման ցուցանիշների հետ համեմատության միջոցով կամ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի հետ համապատասխանության գնահատման (հավաստման) նպատակով կիրառվող ստանդարտների ցանկով սահմանված որոշակի ստանդարտներով, որոնց կամավոր հիմունքով կիրառման արդյունքում ապահովվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների կատարումը, կամ տեխնիկական փաստաթղթերի փաթեթով սահմանված հատկանիշների հետ, որոնց համաձայն պատրաստված են կաթը եւ կաթնամթերքը.

դ) այն դեպքում, երբ կաթը եւ կաթնամթերքը հնարավոր չէ նույնականացնել ըստ անվանման, տեսողական մեթոդով կամ զգայորոշման մեթոդով, նույնականացումն իրականացվում է վերլուծական մեթոդով կաթի եւ կաթնամթերքի ֆիզիկաքիմիական եւ (կամ) միկրոկենսաբանական ցուցանիշների՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգով, որոշակի տեխնիկական փաստաթղթերով, որոնց համաձայն պատրաստվել են կաթը եւ կաթնամթերք, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված հատկանիշների հետ համապատասխանության ստուգման միջոցով, որոնց գործողությունը տարածվում է կաթի եւ կաթնամթերքի վրա։

IV. Մաքսային միության եւ Միասնական տնտեսական տարածքի անդամ պետությունների շուկայում կաթի եւ կաթնամթերքի շրջանառության կանոնները

7. Կաթը եւ կաթնամթերքը շրջանառության մեջ են դրվում Մաքսային միության եւ Միասնական տնտեսական տարածքի անդամ պետությունների (այսուհետ՝ անդամ պետություններ) շուկայում սույն Տեխնիկական կանոնակարգի, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին դրանց համապատասխանության դեպքում, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա։

8. Կաթը եւ կաթնամթերքը, որոնք համապատասխանում են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա, անցել են համապատասխանության գնահատման (հավաստման) գործընթացը, պետք է ունենան Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մականշվածք։

9. Անդամ պետություններն ապահովում են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա, համապատասխանող կաթի եւ կաթնամթերքի շրջանառությունը անդամ պետությունների շուկայում՝ անդամ պետության տարածքում սույն Տեխնիկական կանոնակարգում պարունակվող պահանջներին չներկայացնելով լրացուցիչ պահանջներ եւ չանցկացնելով համապատասխանության գնահատման (հավաստման) լրացուցիչ ընթացակարգեր։

10. Ֆիզիկական անձանց կողմից ոչ արդյունաբերական պատրաստման կաթը եւ կաթնամթերքը շուկաներում, այդ թվում՝ գյուղատնտեսական շուկաներում իրացնելու դեպքում պարտադիր է ցանկացած հարմար եղանակով սպառողին տեղեկացնել անասնաբուժասանիտարական տեսանկյունից դրանց անվտանգության, անվանման, արտադրման վայրի (հասցեի), արտադրման ամսաթվի մասին։

Գյուղատնտեսական շուկաներում հատուկ տրանսպորտային միջոցների տարաներից կամ սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված նյութերից պատրաստված այլ տարաներից սպառողի տարա տեղափոխելով հում կաթ իրացնելիս վաճառողները (իրավաբանական անձինք, որպես անհատ ձեռնարկատեր գրանցված ֆիզիկական անձինք եւ ֆիզիկական անձինք) պարտավոր են սպառողին ներկայացնել անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության անցկացման մասին համապատասխան փաստաթղթերը, ինչպես նաեւ սպառողին տեղեկացնել հում կաթը պարտադիր եռացնելու անհրաժեշտության մասին։

11. Կաթի ընդունման կետերին կամ կաթի վերամշակման ձեռնարկություններին հում կաթ, հում յուղազերծված կաթ, հում սերուցք մատակարարելիս վաճառողները (իրավաբանական անձինք, որպես անհատ ձեռնարկատերեր գրանցված ֆիզիկական անձինք եւ ֆիզիկական անձինք) պարտավոր են ներկայացնել անդամ պետության լիազորված մարմնի կողմից տրված ապրանքաուղեկից անասնաբուժական փաստաթղթերը, որոնցով հաստատվում է հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի անվտանգությունը։

12. Հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի՝ Մաքսային միության մաքսային տարածքով փոխադրումն ուղեկցվում է անդամ պետության լիազորված մարմնի կողմից տրված ապրանքաուղեկից անասնաբուժական փաստաթղթերով, որոնք պարունակում են դրանց անվտանգությունը հաստատող անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության անցկացման մասին տեղեկություններ։

Ապրանքաուղեկից անասնաբուժական փաստաթղթի գործողության ժամկետը սահմանվում է՝ ըստ հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի արտադրության վայրերի գյուղատնտեսական մթերատու կենդանիների նկատմամբ անասնաբուժասանիտարական միջոցառումների իրականացման արդյունքներից ելնելով, սակայն այդ փաստաթուղթը տրամադրելու օրվանից 1 ամսից ոչ ավելի։

13. Անդամ պետությունների միջեւ տեղափոխվող կաթնամթերքը, որը ենթակա է անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության), ներմուծվել է երրորդ երկրից կամ արտադրվել է Մաքսային միության մաքսային տարածքում, ուղեկցվում է անդամ պետությունների լիազորված մարմինների կողմից տրված անասնաբուժական սերտիֆիկատով՝ չիրականացնելով անասնահամաճարակային բարեկեցությունը հաստատող անասնաբուժասանիտարական փորձաքննություն։

Անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ենթակա կաթի եւ կաթնամթերքի յուրաքանչյուր խմբաքանակ ներմուծվում է Մաքսային միության մաքսային տարածք ուղարկող երկրի իրավասու մարմնի կողմից տրված անասնաբուժական սերտիֆիկատի առկայության դեպքում։

V. Հում կաթին, հում յուղազերծված կաթին, հում սերուցքին ներկայացվող անվտանգության պահանջները

14. Կենդանիների ծնից հետո՝ առաջին 7 օրվա ընթացքում, դրանց բացթողումից առաջ (ծնից առաջ)՝ 5 օրվա ընթացքում, հիվանդ եւ կարանտինի մեջ գտնվող կենդանիներից ստացված հում կաթը չի թույլատրվում օգտագործել կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար։

15. Կովի հում կաթում չոր յուղազերծված նյութերի զանգվածային բաժինը պետք է կազմի 8,2 տոկոսից ոչ պակաս։

16. Հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի մեջ պոտենցիալ վտանգավոր նյութերի պարունակության մակարդակները չպետք է գերազանցեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) թիվ 1-4 հավելվածներով եւ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 4 հավելվածով սահմանված թույլատրելի մակարդակները։

17. Հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի մեջ միկրոօրգանիզմների եւ սոմատիկ բջիջների պարունակության մակարդակները չպետք է գերազանցեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 5 հավելվածով սահմանված թույլատրելի մակարդակները։

18. Կովի հում կաթի, գյուղատնտեսական կենդանիների մյուս տեսակների հում կաթի եւ կովի կաթից ստացված հում սերուցքի նույնականացման ցուցանիշները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 6 եւ 7 հավելվածներում։

VI. Հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի արտադրության, պահման, փոխադրման, իրացման եւ օգտահանման ընթացքում անվտանգության պահանջները

19. Հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի արտադրության ընթացքում կիրառվող գործընթացները, այդ թվում՝ գյուղատնտեսական կենդանիներին պահելու, կերակրելու, կթելու պայմանները, հում կաթ, հում յուղազերծված կաթ, հում սերուցք հավաքելու, սառեցնելու եւ պահելու պայմանները պետք է ապահովեն դրանց համապատասխանությունը սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության յան մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա։

20. Գյուղատնտեսական կենդանիներին կթելուց հետո ստացված հում կաթը պետք է մաքրվի եւ սառեցվի 4°С ± 2°С ջերմաստիճանում՝ ոչ ավելի, քան 2 ժամվա ընթացքում։

21. Մինչեւ արդյունաբերական վերամշակում սկսելը հում կաթը, հում յուղազերծված կաթը թույլատրվում է պահել (ներառյալ առանձնացման համար օգտագործվող հում կաթը պահելու ժամկետը) 4°С ± 2°С ջերմաստիճանում, հում սերուցքը՝ 8°С-ը չգերազանցող ջերմաստիճանում՝ 36 ժամից ոչ ավելի (ներառյալ փոխադրման ժամանակը)։

Մինչեւ արդյունաբերական վերամշակում սկսելը հում կաթը, հում յուղազերծված կաթը (ներառյալ առանձնացման համար օգտագործվող հում կաթը պահելու ժամկետը), վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված մանկական սննդի մթերքների պատրաստման համար նախատեսված հում սերուցքը թույլատրվում է պահել 4°С ± 2°С ջերմաստիճանում՝ 24 ժամից ոչ ավելի (ներառյալ փոխադրման ժամանակը)։

22. Թույլատրվում է արտադրողի կողմից հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի նախնական ջերմամշակում, այդ թվում՝ պաստերիզացում՝ հետեւյալ դեպքերում՝

ա) հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի՝ 19˚T-ից մինչեւ 21˚T թթվայնություն, հում սերուցքի՝ 17˚T-ից մինչեւ 19˚T թթվայնություն.

բ) հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի՝ 6 ժամից ավելի առանց սառեցման պահում.

գ) հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի փոխադրում, որի տեւողությունը գերազանցում է պահման թույլատրելի ժամկետը, սակայն 25 տոկոսից ոչ ավելի.

դ) անդամ պետության լիազորված մարմնի՝ անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ոլորտում համապատասխան հանձնարարագրի առկայություն։

23. Հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի նախնական ջերմամշակում, այդ թվում՝ պաստերիզացում կիրառելիս ջերմամշակման ռեժիմները (ջերմաստիճանը, անցկացման ժամանակահատվածը) նշվում են հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի վերաբերյալ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում։

24. Հում կաթ, հում յուղազերծված կաթ, հում սերուցք արտադրելիս գյուղատնտեսական ապրանք արտադրողները պետք է օգտագործեն սարքավորումներ եւ նյութեր, որոնք համապատասխանում են սննդամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող նյութերի անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներին։

25. Հում կաթը, հում յուղազերծված կաթը, հում սերուցքը վերամշակման վայր փոխադրելու ժամանակ, վերամշակում սկսելու պահին դրանց ջերմաստիճանը չպետք է գերազանցի 10°С-ը։

Սույն կետով սահմանված՝ դրանց ջերմաստիճանին ներկայացվող պահանջներին չհամապատասխանող հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի ընդունումը թույլատրվում է կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքներ պատրաստողի կողմից դրանք անմիջապես վերամշակման ենթարկելու պայմանով։

26. Հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի փոխադրումն իրականացվում է ամուր փակվող կափարիչներով կնքված տարաներում, որոնք պատրաստված են սննդամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող նյութերի անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներին համապատասխանող նյութերից։ Տրանսպորտային միջոցները պետք է ապահովեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 20-րդ եւ 21-րդ կետերով սահմանված ջերմաստիճանի պահպանումը։

27. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքներ պատրաստողի կողմից հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի, ինչպես նաեւ նախնական ջերմամշակման, այդ թվում՝ պաստերիզացման ենթարկվածների պահումը մինչեւ վերամշակում սկսելն իրականացվում է առանձին մակնշված տարաներում՝ 4°С ± 2°С ջերմաստիճանի պայմաններում։

28. Հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի, ինչպես նաեւ նախնական ջերմամշակման, այդ թվում՝ պաստերիզացման ենթարկվածների իրացման գործընթացները պետք է համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 10-րդ կետով սահմանված պահանջներին եւ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին։

29. Հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի, ինչպես նաեւ նախնական ջերմամշակման, այդ թվում՝ պաստերիզացման ենթարկվածների օգտահանման գործընթացները պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին։

VII. Կաթնամթերքի անվտանգությանը ներկայացվող պահանջները

30. Սահմանված պիտանիության ժամկետում Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ գտնվող կաթնամթերքն ըստ նշանակության օգտագործվելիս պետք է լինի անվտանգ։

Կաթնամթերքը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա։

31. Կաթնամթերքի արտադրությունը պետք է իրականացվի հում կաթից եւ (կամ) հում յուղազրկված կաթից եւ (կամ) հում սերուցքից, որոնք համապատասխանում են սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված անվտանգության պահանջներին եւ ենթարկվել են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող կաթնամթերքի ստացումն ապահովող ջերմամշակման։

Կաթնամթերքի արտադրության համար օգտագործվող մյուս պարենային հումքը պետք է համապատասխանի Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա։

32. Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվելու համար նախատեսված կաթնամթերքում թունավոր տարրերի, պոտենցիալ վտանգավոր նյութերի, միկոտոքսինների, հակամանրէների (անտիբիոտիկներ), թունաքիմիկատների, ռադիոնուկլիդների, միկրոօրգանիզմների պարունակության եւ օքսիդացման փչացման ցուցանիշների արժեքի մակարդակները չպետք է գերազանցեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) թիվ 1-4 հավելվածներով եւ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 4 հավելվածով սահմանված մակարդակները։

33. Կաթնամթերքում միկրոօրգանիզմների պարունակության մակարդակները չպետք է գերազանցեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 8 հավելվածով սահմանված թույլատրելի մակարդակները։

34. Դիետիկ սննդի համար նախատեսված մթերքների եւ թթվակաթնային մթերքների (բացի կաթնային բաղադրյալ մթերքներից) արտադրությունը պետք է իրականացվի՝ չկիրառելով սննդային հավելումներ եւ բուրավետիչներ՝ բացառությամբ ֆունկցիոնալ առումով անհրաժեշտ բաղադրիչների։

Կաթնաշոռային զանգվածի եւ հատիկավոր կաթնաշոռի արտադրությունը պետք է իրականացվի՝ պատրաստի արտադրանքը չենթարկելով ջերմամշակման եւ չավելացնելով կազմության (կոնսիստենցիա) կայունացուցիչներ ու կոնսերվանտներ։

35. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների նույնականացման զգայորոշման ցուցանիշները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 3 հավելվածում։

36. Կաթնամթերքի նույնականացման ֆիզիկաքիմիական եւ միկրոկենսաբանական ցուցանիշները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 1 հավելվածում։

VIII. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար անհրաժեշտ ֆունկցիոնալ բաղադրիչներին ներկայացվող անվտանգության պահանջները

37. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված մոնոկուլտուրաներում կամ մերանների բաղադրության մեջ օգտագործվող միկրոօրգանիզմները, այդ թվում՝ պրոբիոտիկ, պետք է լինեն նույնականացված, ոչ ախտածին, ոչ թունածին ու պետք է ունենան այնպիսի հատկություններ, որոնք անհրաժեշտ են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող` նշված արտադրանքի արտադրության համար։

38. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված ֆերմենտային պատրաստուկները պետք է ունենան որոշակի տեխնոլոգիական գործընթացի համար անհրաժեշտ ակտիվություն եւ առանձնահատկություն ու համապատասխանեն Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված ֆերմենտային պատրաստուկների վրա։

39. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված մերանների, կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված ֆերմենտային պատրաստուկների, մերանային եւ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմների աճեցման համար նախատեսված սննդային միջավայրերի միկրոկենսաբանական անվտանգության մակարդակները չպետք է գերազանցեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 8 հավելվածով սահմանված թույլատրելի մակարդակները։

40. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված մերանների, պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմների, պրեբիոտիկների, կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված ֆերմենտային պատրաստուկների, կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված մերանների պատրաստման համար սննդային միջավայրերի անվտանգության մյուս ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) թիվ 3 հավելվածով սահմանված պահանջներին։

41. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված մերաններ, կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված ֆերմենտային պատրաստուկներ եւ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության ընթացքում ֆունկցիոնալ առումով անհրաժեշտ այլ բաղադրիչներ պատրաստողն ապահովում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին դրանց համապատասխանությունը ։

Կաթնամթերք պատրաստողը պետք է ապահովի արտադրական մերանի եւ դրա արտադրության գործընթացների անվտանգությունը, ինչպես նաեւ դրա համապատասխանությունը փաստաթղթի (ստանդարտի կամ պատրաստողի այն տեխնիկական փաստաթղթի, որին համապատասխան արտադրվում է կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքը) պահանջներին։

Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված մերանները պետք է օգտագործել չվնասված փաթեթվածքը բացելուց անմիջապես հետո։ Չի թույլատրվում կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված մերանների բացված փաթեթվածքները պահել եւ օգտագործել վնասվածները։

42. Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ կաթնային հիմքով սննդամթերք արտադրելիս չի թույլատրվում օգտագործել կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված՝ կաթ մակարդող ֆերմենտային պատրաստուկներ եւ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված մերաններ, որոնք ստացվել են գենետիկորեն ձեւափոխված օրգանիզմների օգտագործմամբ։

IX. Կաթի եւ կաթնամթերքի՝ դրանց արտադրության, պահման, փոխադրման եւ իրացման գործընթացներում անվտանգության ապահովմանը ներկայացվող պահանջները

43. Կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության ընթացքում կիրառվող տեխնոլոգիական գործընթացներով պետք է ապահովել սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանող արտադրանքի բացթողումը, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա։

44. Արտադրության գործընթացում կաթի եւ կաթնամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող նյութերը պետք է համապատասխանեն սննդամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող նյութերի անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներին։

Կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության գործընթացի բոլոր փուլերում պետք է ապահովվի դրանց հետագծելիությունը։

45. Արտադրական օբյեկտները, որտեղ իրականացվում են հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի արտադրության եւ (կամ) կաթնամթերքի արտադրության ընթացքում դրանց վերամշակման (մշակման) գործընթացները, ենթակա են պետական գրանցման «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) դրույթներին համապատասխան։

46. Արտադրական տարածքների կազմակերպումը, որտեղ իրականացվում է կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության գործընթացը, կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության գործընթացում օգտագործվող տեխնոլոգիական սարքավորումները եւ գույքը, կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության թափոնների պահման եւ հեռացման պայմանները, ինչպես նաեւ կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության գործընթացում օգտագործվող ջուրը պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին։

47. Վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված մանկական սննդի համար կաթնային հիմքով սննդամթերքի, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդների, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքների (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաների եւ վաղ տարիքի երեխաների մանկական սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաների (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) արտադրությունն իրականացվում է մասնագիտացված արտադրական օբյեկտներում, մասնագիտացված արտադրամասերում կամ մասնագիտացված տեխնոլոգիական ցանցերում։

Պատրաստողները, վաճառողները եւ այն անձինք, որոնք կատարում են կաթի եւ կաթնամթերքի օտարերկրյա պատրաստողների գործառույթ, պարտավոր են դրանց պահման, փոխադրման եւ իրացման գործընթացներն իրականացնել այնպես, որ կաթը եւ կաթնամթերքը համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա։

Կաթի եւ կաթնամթերքի պահման, փոխադրման, իրացման եւ օգտահանման գործընթացները պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին։

X. Մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքին, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներին (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդներին, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքներին (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաներին եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաներին (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) ներկայացվող անվտանգության պահանջները

48. Մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքը, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդները (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդները, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքները (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաները եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաները (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջր օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) պետք է համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին, ինչպես նաեւ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) 8-րդ հոդվածով սահմանված պահանջներին եւ պետք է լինեն երեխաների առողջության համար անվտանգ։

49. Մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքում, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներում (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդներում, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքներում (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաներում եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաներում (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) օքսիդացման փչացման եւ պոտենցիալ վտանգավոր նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 9 հավելվածում։

50. Մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքում, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներում (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդներում, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքներում (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաներում եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաներում (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի), այդ թվում՝ կաթնային խոհանոցներում արտադրված մթերքներում միկրոօրգանիզմների պարունակության թույլատրելի մակարդակները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 2 հավելվածում։

Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության ընթացքում ֆունկցիոնալ առումով ոչ անհրաժեշտ բաղադրիչների այն միկրոօրգանիզմների քանակը, որոնք ավելացվում են չոր խառնուրդին վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր թթվակաթնային խառնուրդների արտադրության ընթացքում, սահմանված է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 2 հավելվածում։

Մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքում, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներում (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդներում, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքներում (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաներում եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաներում (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) միկրոկենսաբանական անվտանգության ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 2 հավելվածով սահմանված պահանջներին։

51. Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնամթերքում, կաթնային բաղադրյալ մթերքներում օքսիդացման փչացման եւ պոտենցիալ վտանգավոր նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 10 հավելվածում։

52. Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնամթերքում, կաթնային բաղադրյալ մթերքներում միկրոօրգանիզմների պարունակության թույլատրելի մակարդակները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 11 հավելվածում։

53. Մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքի, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդների, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքների (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաների եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաների (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 12 հավելվածում։

54. Նախադպրոցական, դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքի նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 13 հավելվածում։

55. Մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքի, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդների, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքների (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաների եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաների (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) սննդային արժեքի ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 12 եւ 14 հավելվածներով սահմանված թույլատրելի մակարդակներին ու երեխայի օրգանիզմի ֆունկցիոնալ վիճակին՝ հաշվի առնելով նրա տարիքը։

56. Համապատասխան խառնուրդի բաղադրությունը մայրական կաթի բաղադրությանն առավելագույնս մոտեցնելու նպատակով ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների (մայրական կաթի փոխարինիչ) ու հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների արտադրության ընթացքում թույլատրվում է դրանց բաղադրության մեջ ներառել միայն L-ամինաթթուներ, տաուրին, նուկլեոտիդներ, պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներ եւ պրեբիոտիկներ, ձկան յուղ ու կիսաչհագեցած ճարպաթթուների այլ խտանյութեր։

57. Վաղ տարիքի մանկական սննդի համար նախատեսված՝ մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքի, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդների, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքների (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաների եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաների (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) արտադրության ընթացքում օգտագործվող վիտամինների եւ հանքային նյութերի ձեւերը սահմանված են «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգում (ՄՄ ՏԿ 021/2011)։

Վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված հեղուկ կաթնային խառնուրդներում, չոր կաթնային խառնուրդներում միկրոնուտրիենտների պարունակության մակարդակը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 14 հավելվածով սահմանված թույլատրելի մակարդակներին։

58. Վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքի, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդների, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքների (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաների եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ չոր կաթնային շիլաների (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) արտադրության ընթացքում թույլատրվում է օգտագործել սննդային հավելումներ, որոնց ցանկը սահմանված է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 15 հավելվածում:

59. Մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքի արտադրության ընթացքում օգտագործվող ոչ կաթնային բաղադրիչները, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդները (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդները, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքները (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաները եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաները (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) պետք է համապատասխանեն Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա։

XI. Կաթնամթերքի փաթեթվածքին ներկայացվող պահանջները

60. Իրացման համար նախատեսված կաթնամթերքը պետք է բաժնեծրարված լինի փաթեթվածքով, որը համապատասխանում է «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 005/2011) պահանջներին եւ կաթի ու կաթնամթերքի պիտանիության ժամկետում ապահովվում է դրանց անվտանգությունը եւ սպառողական հատկությունների պահպանումը` սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների համաձայն։

61. Վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված՝ մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքը, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդները (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդները, վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքները (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաները եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաները (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) պետք է Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվեն միայն կշռածրարված եւ հերմետիկ մանրահատ փաթեթվածքով փաթեթավորված, որը չի գերազանցում հետեւյալ ծավալը (կամ զանգվածը)՝

ա) 1 կգ՝ չոր մթերքներ (ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներ, չոր թթվակաթնային խառնուրդներ, հավելյալ սննդի համար նախատեսված սննդամթերք՝ կաթնային հիմքով, մթերքներ՝ ակնթարթային պատրաստման, կաթնային շիլաներ չոր (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի).

բ) 0,2 լ՝ հեղուկ (ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման խառնուրդներ).

գ) 0,25 լ (կգ)՝ խմելու կաթ, սերուցք խմելու, թթվակաթնային մթերքներ.

դ) 0,1 կգ՝ մանկական սննդի համար նախատեսված մածուկանման մթերքներ՝ կաթնային հիմքով.

ե) 0,5 լ՝ հեղուկ (ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման խառնուրդներ), խմելու կաթ, ըմպելի սերուցքներ, կաթնաթթվային մթերքներ: Թույլատրվում է մինչև 2022 թվականի դեկտեմբերի 31-ը շրջանառության մեջ դնել միայն Ռուսաստանի Դաշնության տարածքում: Այդպիսի արտադրանքի շրջանառությունը թույլատրվում է Ռուսաստանի Դաշնության տարածքում՝ դրա արտադրողի կողմից սահմանված պիտանիության ժամկետի ընթացքում: Նշված արտադրանքը չի դրոշմավորվում Եվրասիական տնտեսական միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով, և փաթեթվածքի (տարայի) վրա զետեղվում է «Միայն Ռուսաստանի Դաշնության տարածքում իրացնելու համար։

***(61-րդ կետը փոփ. ԵՏՀԽ 10.07.20 թիվ 62, լրաց. ԵՏՀԽ. 15.07.22 թիվ 113)***

62. Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքը պետք է Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվի միայն կշռածրարված եւ հերմետիկ փաթեթվածքով փաթեթավորված։ Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների համար նախատեսված՝ մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով հեղուկ արտադրանքը պետք է բաց թողնվի 2 լիտրից ոչ ավելի ծավալ ունեցող փաթեթվածքով, մանկական սննդի մածուկանման մթերքները՝ 0,2 կգ-ից ոչ ավելի ծավալով (սննդում չափաբաժնով անմիջական օգտագործման համար)։

63. Կաթի վերամշակումից ստացվող՝ չկշռածրարված եւ չփաթեթավորված արագ փչացող մթերքների իրացման դեպքում չի թույլատրվում օգտագործել սպառողի (գնորդի) փաթեթվածքը՝ բացի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 10-րդ կետում նշված դեպքերից։

64. Չափաբաժանված (կտրատված) կաթնամթերքը փաթեթավորվում է պատրաստողի կամ վաճառողի կողմից այնպիսի պայմաններում, որոնք ապահովում են այդ արտադրանքի անվտանգության համապատասխանությունը սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին։

65. Կաթնամթերքի յուրաքանչյուր փաթեթվածք պետք է ունենա մականշվածք, որը սպառողների համար պարունակում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի XII բաժնին համապատասխան տեղեկատվություն։

XII. Կաթի եւ կաթնամթերքի մականշվածքին ներկայացվող պահանջները

66. Կաթը եւ կաթնամթերքը պետք է ուղեկցվեն սպառողների համար այնպիսի տեղեկատվությամբ, որը համապատասխանում է «Սննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 022/2011) պահանջներին եւ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի լրացուցիչ պահանջներին։

67. Կաթի եւ կաթնամթերքի խմբային, բազմաշրջանառու կամ տրանսպորտային փաթեթվածքի յուրաքանչյուր միավորի վրա զետեղվում է մականշվածք, որը սպառողի համար պարունակում է հետեւյալ տեղեկատվությունը՝

ա) ապրանքային նշանը (առեւտրային նշանը) (առկայության դեպքում).

բ) զուտ զանգվածը (բրուտտո զանգվածը՝ պատրաստողի հայեցողությամբ).

գ) կաթի եւ կաթնամթերքի խմբաքանակի համարը.

դ) նախազգուշացնող գրառումներ կամ մանիպուլյացիոն նշաններ (օրինակ՝ «հեռու պահել արեւի ճառագայթներից», «ջերմաստիճանի սահմանափակում», «հեռու պահել խոնավությունից», «արագ փչացող բեռ»)՝ զետեղվում են ըստ ընտրության՝ կաթի եւ կաթնամթերքի պահման ու տրանսպորտային փոխադրման ռեժիմներին համապատասխան.

ե) մթերքի բաղադրությունը՝ անմիջապես տրանսպորտային տարայում բաժնեծրարված կաթի եւ կաթնամթերքի համար.

զ) պատրաստողի ստանդարտի կամ տեխնիկական փաստաթղթի նշագրումը, որին համապատասխան արտադրվում է կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքը՝ անմիջապես սպառողական տարայում բաժնեծրարված կաթի եւ կաթնամթերքի համար (թույլատրվում է չնշել երրորդ երկրից ներմուծվող կաթի եւ կաթնամթերքի համար)։

68. Կաթի եւ կաթնամթերքի խմբային կամ տրանսպորտային փաթեթվածքը թափանցիկ պաշտպանիչ պոլիմերային նյութերով փաթաթելու դեպքում դրանց վրա թույլատրվում է չզետեղել մականշվածք։ Տվյալ դեպքում սպառողների համար որպես տեղեկատվություն է հանդես գալիս սպառողական տարայի մականշվածքը։

69. Կաթի եւ կաթնամթերքի անվանումները պետք է համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի II բաժնով սահմանված հասկացություններին։ Կաթի եւ կաթնամթերքի անվանումները կարող են լրացվել տեսակակազմի նշաններով կամ պատրաստողի ֆիրմային անվանմամբ։ Կաթի եւ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների անվանումներում սույն Տեխնիկական կանոնակարգի II բաժնով սահմանված հասկացությունների հիման վրա ձեւակերպված բառերի հերթականությունը չի կանոնակարգվում մակնշման տեքստում, օրինակ՝ «անքաշ կաթ», «կաթ անքաշ», «կարագ սերուցքային», «սերուցքային կարագ»։

Վերականգնված կաթի անվանումը ձեւակերպելիս անհրաժեշտ է նշել անմիջապես մթերքի պատրաստման ընթացքում օգտագործվող հիմնական հումքի անվանման մեջ՝ միեւնույն չափի տառատեսակով, օրինակ՝ «վերականգնված կաթ՝ չոր կաթից», «վերականգնված կաթ՝ կոնցենտրացված կաթից», «վերականգնված կաթ՝ չոր եւ խտացրած կաթից»։

Թույլատրվում է սերուցքային կարագի անվանման մեջ չնշել դասակարգման հատկանիշները, որոնցով բնութագրվում են դրա տեխնոլոգիայի առանձնահատկությունները (քաղցրասերուցքային, անալի)՝ այն դեպքում, երբ դրա արտադրության ընթացքում չեն օգտագործվում մերանային միկրոօրգանիզմներ եւ կերակրի աղ։

70. Գյուղատնտեսական կենդանիների տեսակի նշումը (բացառությամբ կովերի, որոնցից կաթ է ստացվել) պետք է առկա լինի փաթեթվածքի պիտակի վրա՝ «կաթ» հասկացությունից առաջ կամ այդ հասկացությունից հետո։

71. Կաթի կամ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների ջերմամշակման եղանակի հետ կապված հասկացությունները նշվում են փաթեթվածքների պիտակների վրա՝ «կաթ» հասկացությունից կամ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների անվանումներից հետո, օրինակ՝ «կաթ պաստերիզացված», «սերուցք մանրէազերծված»։

72. Կաթի եւ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների անվանումներից հետո դրանց ջերմամշակման եղանակը նշելու հետ համատեղ կարող է զետեղվել այդ արտադրանքի հետ կապված այլ հասկացություններ, որոնցով բնութագրվում են արտադրության եղանակը, հումքի բաղադրության առանձնահատկությունները, մերանային միկրոօրգանիզմների օգտագործումը, օրինակ՝ «կաթնաշոռային մթերք՝ ջերմամշակված, բուրավետացված (բույրով)», «ըմպելիք թթվակաթնային», «սերուցք վերահամակցված»։ Կաթի եւ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների անվանման մեջ առկա «նորմալացված» հասկացությունը կարելի է չնշել փաթեթվածքների պիտակների վրա։

73. Կաթնային բաղադրյալ մթերքների անվանումները պետք է բաղկացած լինեն կաթնային մթերքի համար սահմանված հասկացություններից եւ լրացվեն դրանց ավելացված ոչ կաթնային բաղադրիչների առկայության մասին տեղեկատվությամբ, օրինակ՝ «կաթնաշոռ՝ մրգերի փոքր կտորներով», «կեֆիր մրգային», «պանիր՝ հալած, խոզապուխտով»։

74. Պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներով եւ (կամ) պրեբիոտիկներով հարստացված թթվակաթնային մթերքների անվանումները ձեւակերպելիս կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի անվանման հետ թույլատրվում է օգտագործել «բիո» նախածանցը, օրինակ՝ «բիոկեֆիր», «բիոռյաժենկա»։

75. Կաթնային մթերքների, կաթնային բաղադրյալ մթերքների, կաթ պարունակող մթերքների, կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքների անվանման մեջ առկա «մթերք» հասկացությունը կարող է փոխարինվել կամ լրացվել մթերքի կազմությունը կամ ձեւը բնութագրող եզրույթով (դոնդող, կիսել, կոկտեյլ, կրեմ, մուս, ըմպելիք, մածուկ, ռուլետ, սոուս, սուֆլե, տորթ եւ այլն), օրինակ՝ «կաթնահյութային կոկտեյլ», «թթվասերային սոուս», «կաթնային կիսել», «կաթնաշոռային սուֆլե ընկույզով», «պանրային ռուլետ համեմունքներով»։

**(75-րդ կետը լրաց. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102)**

76. Համապատասխան թթվակաթնային մթերքի արտադրության տեխնոլոգիային համապատասխան արտադրված և թթվեցումից հետո ջերմամշակված՝ թթվեցրած կաթնային մթերքի կամ կաթնային բաղադրյալ մթերքի մականշվածքում, ինչպես նաև թթվեցրաց կաթ պարունակող մթերքի և թթվեցրած՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքի մականշվածքում չի թույլատրվում օգտագործել թթվակաթնային մթերքների հետ կապված հասկացություններ (այրան, ացիդոֆիլին, վարենեց, յոգուրտ, կեֆիր, կումիս, չորաթան (կուրուտ), կումիսային մթերք, թթվեցրած կաթ, մածուն, մեչնիկովյան թթվեցրած կաթ, ռյաժենկա, թթվասեր, սյուզմե, թան, կաթնաշոռ, չալապ, կայմակ, քամած մածուն)։

Թթվեցրած կաթնային մթերքի և կաթնային բաղադրյալ մթերքի մականշվածքում «թթվեցրած» բառը պետք է փոխարինվի այդ մթերքների արտադրության տեխնոլոգիան բնութագրող բառերով, օրինակ՝ «յոգուրտային», «թթվեցրած կաթնային», «ռյաժենկային»։

Կեֆիրային սնկերի միկրոօրգանիզմների (միկրոֆլորայի) կազմի մեջ մտնող կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմների մաքուր կուլտուրաների և մեկ կամ մի քանի տեսակի խմորասնկերի հիման վրա պատրաստված մերանների օգտագործմամբ կեֆիրի արտադրության տեխնոլոգիայի համաձայն՝ թթվեցումից հետո առանց ջերմամշակման արտադրված՝ թթվակաթնային մթերքի անվանման մեջ օգտագործվում է «կեֆիրային մթերք» հասկացությունը, որը դրոշմվում է միևնույն չափի տառատեսակով։

**(76-րդ կետը խմբ. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102)**

77. Պանրի տեսքը եւ տիպը բնութագրող եզրույթը (պինդ, կիսապինդ, փափուկ, թարմ (առանց հասունացման), կտորներով, մածուկանման) կարող է չօգտագործվել պանրի անվանման զուգակցությամբ։

78. Մականշվածքում «հարստացված» հասկացությունն օգտագործվում է համապատասխան մթերքի անվանման զուգակցությամբ եւ ուղեկցվում է այդ մթերքներում ավելացված նյութերի առկայության ու քանակության մասին տեղեկատվությամբ։

79. Այն դեպքում, երբ մթերքները չեն համապատասխանում սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված նույնականացման ցուցանիշներին, տեսակակազմի նշանների անվանումներում եւ կաթի ու կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների այլ լրացուցիչ անվանումներում չպետք է օգտագործել սույն Տեխնիկական կանոնակարգի II բաժնով սահմանված հասկացությունները։

80. Կաթնային և կաթնային բաղադրյալ մթերքների սպառողական փաթեթվածքի վրա մականշվածք զետեղելիս թույլատրվում է դրանց անվանումը մասնակիորեն դրոշմել այդ փաթեթվածքի՝ ընթերցելու համար հարմար կողմում այն դեպքում, երբ հենց այդ փաթեթվածքի վրա արդեն իսկ դրոշմվել են տվյալ մթերքների լրիվ անվանումները։

Կաթ պարունակող մթերքի և կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքի սպառողական փաթեթվածքի վրա մականշվածք զետեղելիս չի թույլատրվում կաթ պարունակող մթերքի և կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքի անվանումները դրոշմել մասամբ՝ սպառողին մոլորության մեջ գցելուց խուսափելու համար։

**(80-րդ կետը խմբ. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102)**

81. Կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքի անվանումը պետք է սկսվի «կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք» բառերով (բացառությամբ՝ սերուցքաբուսական սփրեդի, սերուցքաբուսական հալած խառնուրդի, կաթնային ճարպի փոխարինիչով պաղպաղակի): Կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքի արտադրության տեխնոլոգիայի մասին տեղեկատվությունը նշվում է «արտադրված (պատրաստված) տեխնոլոգիայով» բառերի ձևով՝ նշելով համապատասխան կաթնային մթերքի համար II բաժնով սահմանված հասկացությունը:

Կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքի անվանման տառատեսակի չափը պետք է կազմի առնվազն 2.5 մմ: Կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքի անվանման մեջ «մթերք» բառը կարող է փոխարինվել մթերքի կազմությունը (կոնսիստենցիան) կամ կառուցվածքը (կրեմ, մածուկ, սոուս և այլն) բնութագրող ընդհանուր տեխնիկական եզրույթով:

Օրինակ՝ «թթվասերի տեխնոլոգիայով արտադրված կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով», «կաթնաշոռի տեխնոլոգիայով արտադրված կաթ պարունակող կրեմ՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով»։

Սպառողական փաթեթվածքի վրա նշվում է կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքում բուսական յուղերի առկայության մասին տեղեկատվությունը: Նշված տեղեկատվությունը զետեղվում է փաթեթվածքի կամ պիտակի վրա հատուկ հատկացված տեղեկատվական դաշտում՝ այդ տեղեկատվական դաշտի գույնին հակադիր գույն ունեցող տառատեսակով: Տեղեկատվական դաշտը լրացվում է հետևյալ տեղեկատվությամբ. «Պարունակում է բուսական յուղեր»: Տեղեկատվական դաշտը պետք է ունենա պիտակի կամ փաթեթվածքի գույնին հակադիր գույն, որտեղ զետեղվում է մթերքի մականշվածքը, այդ թվում՝ դրա անվանումը:

Կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքի սպառողական փաթեթվածքի տեղեկատվական դաշտի տառատեսակի չափը պետք է լինի առնվազն 3 մմ այն դեպքում, երբ փաթեթվածքի չափը թույլ է տալիս լրացնել տեղեկատվական դաշտը նշված չափերի տառատեսակով տեղեկատվությամբ: Այն դեպքում, երբ փաթեթվածքի չափերը թույլ չեն տալիս լրացնել տեղեկատվական դաշտը նշված չափերի տառատեսակով տեղեկատվությամբ, ապա նշված տեղեկատվությունը զետեղվում է առավելագույնս խոշոր չափի տառատեսակով:

Կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքների անվանումներում արտադրողի հայեցողությամբ կարող են օգտագործվել մթերքի հումքային բաղադրության առանձնահատկությունները, ջերմամշակման և հատուկ մշակման եղանակը (եթե նման մշակում իրականացվել է) բնութագրող հասկացություններ։

**(81-րդ կետը խմբ. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102)**

82. Կաթ պարունակող մթերքների և կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքների համար չի թույլատրվում օգտագործել կաթի և կաթնային մթերքների, դրանց տարբեր համադրությունների համար, այդ թվում՝ դրանց անվանումներում, ապրանքային նշաններում (առևտրային նշաններում) (առկայության դեպքում) կամ նման մթերքների մակնշման ժամանակ ստեղծված անվանման մեջ, պիտակների վրա, ցանկացած նպատակներով սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված հասկացությունները, որոնք կարող են սպառողին շփոթության մեջ գցել, ինչպես նաև բառեր, որոնք ձևավորվել են կաթնային մթերքների հասկացություններից (օրինակ՝ «պանրանման», «պանրային», «պանրագործական», «շրդանային», «թթվասերիկ», «կաթնաշոռիկ», «սերուցքիկ», «կարագիկ», «կաթնաշոռիկ» և այլն)։

Սառեցված կաթ պարունակող մթերքի համար, պատրաստված առանց ոչ կաթնային ծագում ունեցող ճարպերի, այդ թվում՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչների օգտագործման՝ ավելացնելով շաքարներ և մրգեր և/կամ դրանց վերամշակումից ստացված մթերքներ, թույլատրվում է օգտագործել «շարբաթ» ստեղծված անվանումը:

Կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքի անվանումը, այդ թվում՝ մթերքի ստեղծված անվանումը և տեղեկատվական դաշտը զետեղվում են սպառողական փաթեթվածքի վրա՝ անմիջական հեռավորության վրա փաթեթվածքի մակերևույթի այն մասում, որն ուղղված է դեպի սպառողը՝ սպառողական դարակի վրա կամ փաթեթվածքի մակերևույթի այն մասում, որը հեշտ հասանելի է սպառողի համար՝ ձեռք բերվող մթերքի վերաբերյալ տեղեկատվություն ստանալու առումով:

Կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքների արտադրության ընթացքում ստացված կաթի վերամշակման կողմնակի արտադրանքի համար չի թույլատրվում օգտագործել «շիճուկ» և «թան» հասկացությունները:

Կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքների արտադրության ընթացքում ստացված կաթի վերամշակման կողմնակի արտադրանքի համար պետք է օգտագործվեն «կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով, շիճուկային» և «կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով, թանային» հասկացությունները:»:

**(82-րդ կետը խմբ. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102)**

83. Չի թույլատրվում «կարագ» հասկացության օգտագործումը, այդ թվում՝ անվանումներում, ստեղծված անուններում և ապրանքային նշաններում (առևտրային նշաններում) (առկայության դեպքում)՝ յուղային մածուկի, սերուցքաբուսական սփրեդի պիտակի վրա մականշվածք զետեղելիս: Կաթնային ճարպի փոխարինիչով պաղպաղակի անվանումը պետք է ներառի «պաղպաղակ՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով» ամբողջական հասկացությունը: Չի թույլատրվում օգտագործել «սերուցքային կարագ», «սերուցքաբուսական կարագ» և «բուսասերուցքային կարագ» հասկացությունները՝ սննդային մթերքների համար, այդ թվում՝ դիետիկ և բուժիչ նշանակության, ցանկացած այն նպատակներով, որոնք կարող են սպառողին շփոթության մեջ գցել:

Չի թույլատրվում «հալած յուղ» հասկացության օգտագործումը, այդ թվում՝ անվանումներում, ստեղծված անուններում և ապրանքային նշաններում (առևտրային նշաններում) (առկայության դեպքում)՝ սերուցքաբուսական հալած խառնուրդի պիտակի վրա մականշվածք զետեղելիս ցանկացած այն նպատակներով, որոնք կարող են սպառողին շփոթության մեջ գցել:

**(83-րդ կետը խմբ. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102)**

84. Մականշվածքը, այդ թվում՝ կաթնային պաղպաղակի, սերուցքային պաղպաղակի, պլոմբիրի, թթվակաթնային պաղպաղակի, կաթնային ճարպի փոխարինիչով պաղպաղակի անվանումները պետք է ներառեն նշված արտադրանքի՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգի II բաժնում սահմանված հասկացություններին համապատասխանող անվանումներ: Սպառողական փաթեթվածքի դիմերեսին մականշվածք զետեղելիս նշվում է այդ արտադրանքի լրիվ անվանումը, որը դրոշմվում է միևնույն չափի տառատեսակով:

Այն պաղպաղակի մականշվածքի անվանման մեջ, որի բաղադրության մեջ առկա է կաթնային ճարպի փոխարինիչ, չի թույլատրվում «կաթնային», «սերուցքային», «պլոմբիր» հասկացությունների կիրառությունը։

**(84-րդ կետը խմբ. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102)**

85. Որպես անհատ ձեռնարկատեր գրանցված ֆիզիկական անձանց, իրավաբանական անձանց կողմից վերամշակման համար իրացվող հում կաթը, հում յուղազերծված կաթը, հում սերուցքը պետք է ուղեկցվեն ապրանքաուղեկից փաստաթղթերով, որոնք պարունակում են հետեւյալ տեղեկատվությունը՝

ա) անվանումը (հում կաթ, հում յուղազերծված կաթ, հում սերուցք).

բ) սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 6 եւ 7 հավելվածներով սահմանված նույնականացման ցուցանիշները՝ դրանց որոշման հնարավորության դեպքում.

գ) հում կաթ, հում յուղազերծված կաթ, հում սերուցք պատրաստողի անվանումը եւ գտնվելու վայրը (իրավաբանական հասցեն՝ ներառյալ երկիրը, հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի արտադրության վայրի հասցեն (իրավաբանական հասցեի հետ չհամընկնելու դեպքում)).

դ) հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի ծավալը (լիտրով) կամ զանգվածը (կիլոգրամով).

ե) հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի բեռնառաքման ամսաթիվը եւ ժամանակը (ժամ, րոպե).

զ) ջերմաստիճանը հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի բեռառաքման ժամանակ (˚C).

է) հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի խմբաքանակի համարը։

86. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի սպառողական փաթեթվածքի վրա պետք է զետեղվի հետեւյալ տեղեկատվությունը պարունակող մականշվածք՝

ա) կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի անվանումը (սույն Տեխնիկական կանոնակարգի II բաժնով եւ X բաժնի դրույթներով սահմանված հասկացություններին համապատասխան՝ կատարելով դրանց կիրառմանը ներկայացվող՝ սույն բաժնով սահմանված պահանջները).

բ) ճարպի զանգվածային բաժինը (տոկոսներով) (բացի յուղազերծված մթերքներից, պանիրներից, հալած պանիրներից, պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքներից, հալած պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքներից).

չոր նյութերում ճարպի զանգվածային բաժինը (տոկոսներով) պանիրների, հալած պանիրների, պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքների, հալած պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքների համար։

Անքաշ կաթից արտադրված մթերքների համար թույլատրվում է «…-ից մինչեւ ...» տիրույթում տոկոսներով նշել ճարպի զանգվածային բաժինը՝ ճարպի զանգվածային բաժնի որոշակի արժեք ունեցող յուրաքանչյուր խմբաքանակի համար հստակ տեսանելի լրացուցիչ մականշվածքով՝ ցանկացած հարմար եղանակով։

Չոր կաթնային ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների, չոր թթվակաթնային խառնուրդների, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային ըմպելիքների, օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաների եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաների համար (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) թույլատրվում է ճարպի զանգվածային բաժինը «Սննդային արժեք» բաժնում զետեղված մակնշման տեքստում նշել գրամներով:

արտադրողի որոշմամբ՝ ճարպի զանգվածային բաժնի փոխարեն նշվում է ճարպի զանգվածային բաժինը կաթնային մասում՝ պաղպաղակի համար, կաթնաշոռային մասում՝ կաթնաշոռային պանրիկների, ջնարակված պանրիկների, կաթնաշոռային զանգվածի համար, ինչպես նաև հատիկավոր կաթնաշոռի և այլ կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար՝ մթերքի կաթնային և ոչ կաթնային մասերի համար նախատեսված առանձնացված փաթեթվածքի օգտագործման դեպքում: Նման մթերքների համար մթերքում ճարպի զանգվածային բաժնի մասին տեղեկատվությունը նշվում է մականշվածքի տեքստի «սննդային արժեք» բաժնում.

գ) մթերքում ոչ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ տոկոսային պարունակության ձևով (օրինակ՝ «ճարպի զանգվածային բաժինը 15%, այդ թվում՝ բուսական յուղինը՝ 6%») (կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքների համար).

դ) կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքները պատրաստողի եւ պատրաստողի կողմից՝ Մաքսային միության տարածքի սպառողներից դժգոհություններն ընդունելու համար լիազորված՝ Մաքսային միության տարածքում գրանցված կազմակերպության անվանումն ու գտնվելու վայրը (իրավաբանական հասցեն՝ ներառյալ երկիրը, կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության վայրի հասցեն (իրավաբանական հասցեի հետ չհամընկնելու դեպքում)).

ե) ապրանքային նշանը (առեւտրային նշանը) (առկայության դեպքում).

զ) կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի զուտ զանգվածը կամ ծավալը (սպառողական փաթեթվածքի՝ ընթերցելու համար հարմար հատվածում).

է) կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի բաղադրությունը՝ նշելով դրա բաղադրության մեջ մտնող բաղադրիչները։

Կաթնային բաղադրյալ մթերքի և (կամ) կաթ պարունակող մթերքի և (կամ) կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքի բաղադրության մեջ մտնող կաթնային մթերքը նշվում է մականշվածքի տեքստի «Բաղադրություն» բաժնում՝ իր անվանման տակ (թույլատրվում է չնշել կաթնային մթերքի կազմը)։ Օրինակ՝ կաթնային բաղադրյալ մթերքների բաղադրության մեջ նշվում են կաթնային մթերքների անվանումները՝ «պանիր», «չոր կաթ», «սերուցքային կարագ», «կաթնաշոռ»՝ առանց լրացուցիչ նշելու դրանց բաղադրությունը: Այդ արտադրանքի բաղադրության մեջ նշվում են սննդամթերքի անվանումները, սննդային հավելումները (խմբի անվանումը և անվանումը կամ «E» ցուցիչը), բուրավետիչները («Սննդային հավելումների, բուրավետիչների և տեխնոլոգիական օժանդակ միջոցների անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներ» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 029/2012) պահանջներին համապատասխան)։ Արտադրության գործընթացում օգտագործվող, սակայն պատրաստի մթերքի բաղադրության մեջ չմտնող ֆունկցիոնալ բաղադրիչները և օժանդակ տեխնոլոգիական միջոցները (օրինակ՝ կալցիում- քլորային) թույլատրվում է չնշել: Ջնարակի և կաթնային ճարպի փոխարինիչի բաղադրության մեջ մտնող բաղադրիչները նշվում են մականշվածքի տեքստի «Բաղադրություն» բաժնում՝ հաշվի առնելով բաղկացուցիչ մասերին ներկայացվող պահանջները։ Ընդ որում, կաթնային ճարպի, ջնարակի բաղադրության մեջ առկա բուսական յուղերի անվանումը թույլ է տրվում նշել ցանկացած հաջորդականությամբ՝ ավելացնելով «տարբեր հարաբերակցություններում» արտահայտությունը:

Բազմաբաղադրիչ սննդամթերք հանդիսացող կաթնամթերքի բաղադրիչի մասին տեղեկատվության շարադրման կարգն իրականացվում է «Սննդամթերքի մակնշման մասին» (ՄՄ ՏԿ 022/2011) և «Սննդային հավելումներին, բուրավետիչներին և տեխնոլոգիական օժանդակ միջոցների անվտանգությանը ներկայացվող պահանջները» (ՄՄ ՏԿ 029/2012) Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխան.

ը) կաթի վերամշակումից ստացվող այն մթերքների սննդային արժեքը (սննդային արժեքը թույլատրվում է նշել «...-ից մինչեւ ...» տիրույթում), որոնք պատրաստվել են անքաշ կաթից.

թ) միկրոօրգանիզմների (կաթնաթթվային, բիֆիդոբակտերիաների և այլ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմների, ինչպես նաև խմորասնկերի) պարունակությունը պատրաստի թթվակաթնային մթերքում կամ թթվեցրած մթերքում (թթվեցնելուց հետո ջերմամշակման չենթարկված)՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգին կից թիվ 1 հավելվածով սահմանված նորմերին համապատասխան.

ժ) պատրաստի հարստացված մթերքում միկրո- եւ մակրոտարրերի, վիտամինների, մթերքի հարստացման համար օգտագործվող այլ նյութերի պարունակությունը՝ նշելով մթերքում ավելացված նյութերի քանակության հարաբերակցությունը սպառման օրական չափաքանակի հետ (սպառման չափաքանակի՝ սահմանված կարգով կանոնակարգված ցուցանիշի առկայության դեպքում) եւ մթերքի օգտագործման առանձնահատկությունները (անհրաժեշտության դեպքում).

ժա) փաստաթուղթը, որի համաձայն արտադրվել եւ կարող է նույնականացվել արտադրանքը (երրորդ երկրից Մաքսային միության տարածք ներմուծվող արտադրանքի համար թույլատրվում է չնշել)։

**(86-րդ կետը խմբ., լրաց. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102)**

87. Կոնցենտրացված կամ խտացրած կաթնամթերքի եւ չոր կաթնամթերքի մականշվածքը պետք է պարունակի հետեւյալ լրացուցիչ տեղեկատվությունը՝

ա) մթերքի արտադրության (պատրաստման) ամսաթիվը եւ պիտանիության ժամկետը (զետեղվում է բանկայի կամ տուփի կափարիչի վրա կամ ներքեւի հատվածում)։ Պիտանիության ժամկետը «պիտանի է մինչեւ» կամ «օգտագործել մինչեւ» բառերով նշելու դեպքում այդ բառերի կողքին նշվում է այն վայրը, որտեղ զետեղվել է այդ տեղեկատվությունը, օրինակ՝ «նայիր բանկայի կափարիչի վրա կամ ներքեւի հատվածում՝ առաջին կամ երկրորդ շարքում» կամ «նայիր տուփի կափարիչի վրա կամ ներքեւի հատվածում»։ Պիտանիության ժամկետը «պիտանի է ... ընթացքում» կամ «օգտագործել մինչեւ» բառերով նշելիս այդ բառերի կողքին զետեղվում է պիտանիության ժամկետը (ամիսը) եւ գրառում՝ «արտադրության ամսաթիվը նշված է բանկայի կափարիչի վրա կամ ներքեւի հատվածում՝ առաջին կամ երկրորդ շարքում» կամ «արտադրության ամսաթիվը նշված է տուփի կափարիչի վրա կամ ներքեւի հատվածում».

բ) կաթի վերամշակումից ստացվող՝ շաքարով կոնցենտրացված (խտացրած) մթերքների համար նախատեսված շաքարի տեսակները (սախարոզա, ֆրուկտոզա, գլյուկոզա, լակտոզա) (նշվում է մակնշման տեքստի «Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի բաղադրություն» բաժնում)։

88. Մականշվածքը զետեղելիս թույլատրվում է տեղեկատվությունը դրոշմել պանրի, պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքի թաղանթի կամ դրա ծածկույթի վրա՝ կիրառելով չջնջվող անվտանգ ներկեր կամ ինքնակպչուն պիտակներ, կամ այլ եղանակով, որով ապահովվում է բաց թողնվող արտադրանքի անվտանգությունը։

**(88-րդ կետը փոփ. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102)**

89. Պանրի, պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքի մականշվածքը պետք է պարունակի հետևյալ լրացուցիչ տեղեկատվությունը։

**(89-րդ կետը խմբ. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102)**

90. Մանկական սննդի՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի X բաժնով սահմանված պահանջներին համապատասխանող՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված մթերքների մականշվածքը պետք է պարունակի հետեւյալ լրացուցիչ տեղեկատվությունը՝

ա) համապատասխան մթերքի օգտագործման վերաբերյալ խորհուրդներ.

բ) համապատասխան մթերքի պատրաստման, պահման եւ օգտագործման պայմանները սպառողական փաթեթվածքը բացելուց հետո.

գ) երեխայի տարիքը (նշվում է թվերով՝ առանց բառերը կրճատելու), որի համար նախատեսված է համապատասխան մթերքը.

ծննդյան օրվանից՝ ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կաթնային խառնուրդներ (այդ թվում՝ չոր եւ մասամբ ջրատարրալուծված սպիտակուցների հիմքով), չոր թթվակաթնային խառնուրդներ,

6 ամսականից բարձր (սկսած 6 ամսականից)՝ ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներ (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդներ,

6 ամսականից բարձր (սկսած 6 ամսականից)՝ կաթնային ըմպելիքներ (այդ թվում՝ չոր)՝ վաղ տարիքի երեխաների համար, կաթնաշոռ եւ կաթնաշոռի հիմքով մթերքներ,

8 ամսականից բարձր (սկսած 8 ամսականից)՝ խմելու կաթ (թույլատրվում է օգտագործել վաղ տարիքի՝ 4 ամսականից բարձր (սկսած 4 ամսականից) երեխաների հավելյալ սննդի համար նախատեսված ուտեստների պատրաստման համար՝ մականշվածքում նշելով տարիքային սահմանափակումը մթերքի նպատակային նշանակման դեպքում),

8 ամսականից բարձր (սկսած 8 ամսականից)՝ խմելու սերուցք (թույլատրվում է օգտագործել վաղ տարիքի՝ 6 ամսականից բարձր (սկսած 6 ամսականից) երեխաների հավելյալ սննդի համար նախատեսված ուտեստների պատրաստման համար՝ մականշվածքում նշելով տարիքային սահմանափակումը մթերքի նպատակային նշանակման դեպքում),

8 ամսականից բարձր (սկսած 8 ամսականից)՝ կեֆիր, յոգուրտ եւ այլ թթվակաթնային մթերքներ.

դ) մթերքի բաղադրությունը (նշելով օգտագործված բուսական յուղերի եւ ածխաջրերի անվանումները).

ե) մթերքի սննդային արժեքը՝ ներառյալ վիտամինների, հանքային նյութերի պարունակությունը եւ էներգետիկ արժեքը (մթերքի հարստացման դեպքում՝ օրական սպառման տոկոսները)։

91. Ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների (այդ թվում՝ չոր) փաթեթվածքների վրա պետք է զետեղվի նախազգուշացնող գրառում՝ «Վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախընտրելի է կրծքով կերակրումը»։ Մայրական կաթի փոխարինիչների մականշվածքը չպետք է պարունակի երեխաների պատկերներ։

92. Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված մյուս կաթնային մթերքների, կաթնային բաղադրյալ մթերքների, կաթ պարունակող մթերքների և կաթնային ճարպի փոխարինիչով, կաթ պարունակող մթերքների մասին տեղեկատվությունը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 86-րդ կետով սահմանված պահանջներին։

**(92-րդ կետը փոփ. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102)**

93. Կաթնամթերքի՝ դրա փաթեթվածքի կամ պիտակի վրա զետեղված մականշվածքում նշված սննդային արժեքի ցուցանիշների՝ այդպիսի արտադրանքի սննդային արժեքի իրական ցուցանիշներից շեղումների թույլատրելի մակարդակները չպետք է գերազանցեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 16 հավելվածով սահմանված թույլատրելի մակարդակները։ Կաթնամթերքի սննդային արժեքի ցուցանիշները պետք է սահմանվեն հայտնի արժեքների հիման վրա հաշվարկային մեթոդով ստացված միջին կշռված արժեքների կամ պատրաստողի կողմից կաթնամթերքի հետազոտության (փորձարկման) ընթացքում ստացված կամ հաշվարկային մեթոդով պաշտոնական աղբյուրներից վերցված աղյուսակային արժեքների հիման վրա կամ օգտագործվող բաղադրիչների սննդային արժեքի ցուցանիշների վերլուծության ընթացքում հաշվարկային մեթոդով ստացված միջին կշռված արժեքի հիման վրա։

94. Հարստացված կաթնամթերքում օգտագործված նյութերի քանակը նշվում է՝ հաշվի առնելով իր պիտանիության ժամկետի ավարտին նշված արտադրանքում դրանց պարունակությունը։ Ինչ վերաբերում է կաթնամթերքում իր պիտանիության ժամկետի ընթացքում վիտամինների քանակի՝ բնական եղանակով նվազեցմանը, այդպիսի արտադրանք արտադրելիս թույլատրվում է դրանում ավելացնել վիտամինների պարունակությունը, սակայն ոչ ավելի, քան 50 տոկոսով՝ ճարպալույծ վիտամինների համար, եւ ոչ ավելի, քան 100 տոկոսով՝ ջրալույծ վիտամինների համար՝ հայտարարագրված ցուցանիշների հարաբերակցությամբ։

95. Մթերքի անվանումը նշվում է սպառողական փաթեթվածքի դիմերեսին՝ օգտագործելով 9,5 կեգելից ոչ պակաս՝ միեւնույն չափի տառատեսակ, 100 մլ (գ)-ից պակաս ծավալով կամ զանգվածով սպառողական տարայի վրա՝ օգտագործելով 8,5 կեգելից ոչ պակաս՝ միեւնույն չափի տառատեսակ։

96. Մթերքի սպառողական փաթեթվածքի մականշվածքի վրա անհրաժեշտ տեղեկատվությունն իր ամբողջ ծավալով զետեղելու անհնարինության դեպքում տեղեկատվության մի մասը պետք է զետեղվի ներդիր թերթիկի վրա (բացառությամբ մթերքի անվանման, ճարպի զանգվածային բաժնի արժեքների, մթերքի զուտ զանգվածի կամ ծավալի, դրա պատրաստման ամսաթվի ու պիտանիության ժամկետի, պատրաստողի անվանման), իսկ այդ մթերքի սպառողական փաթեթվածքի վրա պետք է զետեղվի գրառում՝ «Լրացուցիչ տեղեկություն՝ տես ներդիր թերթիկը»։

96.1. Կաթնային շիճուկից պատրաստված մթերքների անվանումները ձևավորելիս անհարժեշտ է օգտագործել «շիճուկային մթերք» կամ «մթերք շիճուկից» կամ «մթերք՝ շիճուկի հիմքով» բառերը: Թանից պատրաստված մթերքների անվանումները ձևավորելիս անհրաժեշտ է օգտագործել «թանային մթերք» կամ «մթերք թանից» կամ «մթերք՝ թանի հիմքով» բառերը:

**(96.1-ին կետը լրաց. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102)**

XIII. Անվտանգության պահանջներին համապատասխանության ապահովումը

97. Կաթի եւ կաթնամթերքի՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգին համապատասխանությունն ապահովվում է դրա պահանջների, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջների կատարմամբ, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա։

98. Հետազոտության (փորձարկման) եւ չափման մեթոդները սահմանվում են ստանդարտներով՝ համաձայն Ստանդարտների ցանկի, որոնք պարունակում են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջները կիրառելու եւ կատարելու, ինչպես նաեւ սննդամթերքի համապատասխանության գնահատում (հավաստում) իրականացնելու համար անհրաժեշտ՝ հետազոտությունների (փորձարկումների) եւ չափումների կանոններ եւ մեթոդներ, այդ թվում՝ նմուշառման կանոններ։

XIV. Կաթի եւ կաթնամթերքի համապատասխանության գնահատումը (հավաստումը)

99. Կաթի եւ կաթնամթերքի՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանության գնահատումը (հավաստումն) իրականացվում է հետեւյալ ձեւով՝

ա) համապատասխանության հայտարարագրում.

բ) մանկական սննդի համար նախատեսված մթերքների պետական գրանցում՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին համապատասխան.

գ) նոր տեսակի կաթնամթերքի պետական գրանցում՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) դրույթներին համապատասխան.

դ) հետագա վերամշակման նպատակով ձեռնարկություն մատակարարվող հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի եւ հում սերուցքի անասնաբուժասանիտարական փորձաքննությունը։

100. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 99-րդ կետի «բ»-ից «դ» ենթակետերում նշված եւ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանության գնահատման (հավաստման) ենթարկված արտադրանքի համար չի պահանջվում համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունում։

101. Ոչ արդյունաբերական պատրաստման կաթի եւ կաթնամթերքի համապատասխանության գնահատումը (հավաստումը) իրականացվում է անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան։

102. Կաթնամթերքի արտադրության (պատրաստման) ընթացքում հում կաթի, հում սերուցքի եւ հում յուղազերծված կաթի ընդունման եւ (կամ) դրանց վերամշակման հետ կապված արտադրության գործընթացի համապատասխանության գնահատումը (հավաստումը) իրականացվում է մինչեւ այդ գործընթացներն իրականացնելը (մինչեւ արտադրանքը շրջանառության մեջ դնելը)՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին համապատասխան արտադրական օբյեկտների պետական գրանցման ձեւով։

103. Կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության, պահման, փոխադրման եւ իրացման գործընթացների՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանության գնահատումը (հավաստումը) իրականացվում է պետական հսկողության (վերահսկողության) ձեւով։

104. Հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի եւ հում սերուցքի համապատասխանության գնահատումը (հավաստումը) իրականացվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին համապատասխան անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության ձեւով։

Անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության ենթակա չեն՝

հում կաթը, հում յուղազերծված կաթը եւ հում սերուցքը՝ մեկ արտադրական օբյեկտի սահմաններում եւ մեկ տնտեսավարող սուբյեկտի արտադրական տարածքների միջեւ դրանց փոխադրման (տեղափոխման) ժամանակ,

հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի ու հում սերուցքի միացյալ խմբաքանակները, ինչպես նաեւ դրանց մասերը, որոնք ձեւավորվել են հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի եւ հում սերուցքի՝ ավելի վաղ անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության ենթարկված խմբաքանակներից։

105. Կաթնամթերքի՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանության հայտարարագրումն իրականացվում է հայտատուի ընտրությամբ սեփական ապացույցների եւ (կամ) երրորդ երկրի մասնակցությամբ ստացված ապացույցների հիման վրա համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունման միջոցով։

106. Կաթնամթերքի համապատասխանության հայտարարագրումն իրականացվում է հայտարարագրման հետեւյալ սխեմաներից մեկի համաձայն՝

ա) «1հ» հայտարարագրման սխեման (սերիական թողարկման արտադրանքի համար) ներառում է հետեւյալ ընթացակարգերը՝

տեխնիկական փաստաթղթերի եւ ապացուցողական նյութերի կազմում ու վերլուծություն,

արտադրական հսկողության իրականացում.

արտադրանքի նմուշների փորձարկումների անցկացում.

համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունում եւ գրանցում.

Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանի զետեղում։

Հայտատուն ձեռնարկում է բոլոր անհրաժեշտ միջոցները, որպեսզի կաթնամթերքի արտադրության գործընթացը կայուն լինի եւ ապահովի դրա՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանությունը, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա։ Հայտատուն կազմում է տեխնիկական փաստաթղթերը, ապացուցողական նյութերը եւ իրականացնում է դրանց վերլուծությունը։

Հայտատուն ապահովում է արտադրական հսկողության իրականացումը։

Հայտատուն անցկացնում է կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումները։ Կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումներն իրականացվում են հայտատուի փորձարկման լաբորատորիայում (հայտատուի ընտրությամբ կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումները կարող են անցկացվել հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում, որն ընդգրկված է Մաքսային միության սերտիֆիկացման մարմինների եւ փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) միասնական ռեեստրում)։

Հայտատուն կազմում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագիրը, որը ձեւակերպվում է Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի՝ 2012 թվականի դեկտեմբերի 25-ի թիվ 293 որոշմամբ հաստատված միասնական ձեւով եւ կանոններով։

Հայտատուն զետեղում է Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը։

Սերիական թողարկման կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագրի գործողության ժամկետը 3 տարուց ոչ ավելի է.

բ) «2հ» հայտարարագրման սխեման (կաթնամթերքի խմբաքանակի համար) ներառում է հետեւյալ ընթացակարգերը՝

տեխնիկական փաստաթղթերի եւ ապացուցողական նյութերի կազմում ու վերլուծություն.

արտադրանքի նմուշների փորձարկումների անցկացում.

համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունում եւ գրանցում.

Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանի զետեղում։

Հայտատուն կազմում է տեխնիկական փաստաթղթերը, ապացուցողական նյութերը եւ իրականացնում է դրանց վերլուծությունը։

Հայտատուն անցկացնում է կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումները՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին դրա համապատասխանությունն ապահովելու նպատակով, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա։ Կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումներն անցկացվում են հայտատուի փորձարկման լաբորատորիայում (հայտատուի ընտրությամբ կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումները կարող են անցկացվել հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում, որն ընդգրկված է Մաքսային միության սերտիֆիկացման մարմինների եւ փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) միասնական ռեեստրում):

Հայտատուն կազմում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագիրը, որը ձեւակերպվում է Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի՝ 2012 թվականի դեկտեմբերի 25-ի թիվ 293 որոշմամբ հաստատված միասնական ձեւով եւ կանոններով։

Հայտատուն զետեղում է Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը։

Կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագրի գործողության ժամկետը համապատասխանում է այդ կաթնամթերքի պիտանիության ժամկետին.

գ) «3հ» հայտարարագրման սխեման (սերիական թողարկման կաթնամթերքի համար) ներառում է հետեւյալ ընթացակարգերը՝

տեխնիկական փաստաթղթերի եւ ապացուցողական նյութերի կազմում ու վերլուծություն.

արտադրական հսկողության իրականացում.

սննդամթերքի նմուշների փորձարկումների անցկացում.

համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունում եւ գրանցում.

Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանի զետեղում։

Հայտատուն ձեռնարկում է բոլոր անհրաժեշտ միջոցները, որպեսզի կաթնամթերքի արտադրության գործընթացը կայուն լինի եւ ապահովի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին դրա համապատասխանությունը, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա։ Հայտատուն կազմում է տեխնիկական փաստաթղթերը, ապացուցողական նյութերը եւ իրականացնում է դրանց վերլուծությունը։

Հայտատուն ապահովում է արտադրական հսկողության իրականացումը։

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին կաթնամթերքի համապատասխանությունը հսկելու նպատակով, որոնց գործողություն տարածվում է դրա վրա, հայտատուն անցկացնում է կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումներ։ Կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումներն անցկացվում է հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում, որն ընդգրկված է Մաքսային միության սերտիֆիկացման մարմինների եւ փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) միասնական ռեեստրում։

Հայտատուն կազմում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագիրը, որը ձեւակերպվում է Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի՝ 2012 թվականի դեկտեմբերի 25-ի թիվ 293 որոշմամբ հաստատված միասնական ձեւով եւ կանոններով։

Հայտատուն զետեղում է Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը։

Սերիական թողարկման կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագրի գործողության ժամկետը 3 տարուց ոչ ավելի է.

դ) «4հ» հայտարարագրման սխեման (կաթնամթերքի խմբաքանակի համար) ներառում է հետեւյալ ընթացակարգերը՝

տեխնիկական փաստաթղթերի եւ ապացուցողական նյութերի կազմում ու վերլուծություն.

արտադրանքի խմբաքանակի փորձարկումների անցկացում.

համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունում եւ գրանցում.

Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանի զետեղում։

Հայտատուն կազմում է տեխնիկական փաստաթղթերը, ապացուցողական նյութերը եւ իրականացնում է դրանց վերլուծությունը։

Հայտատուն անցկացնում է կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումներ՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին դրա համապատասխանությունն հաստատելու համար, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա։ Կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումներն իրականացվում են հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում, որն ընդգրկված է Մաքսային միության սերտիֆիկացման մարմինների եւ փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) միասնական ռեեստրում։

Հայտատուն կազմում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագիրը, որը ձեւակերպվում է Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի՝ 2012 թվականի դեկտեմբերի 25-ի թիվ 293 որոշմամբ հաստատված միասնական ձեւով եւ կանոններով։

Հայտատուն զետեղում է Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը։

Կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագրի գործողության ժամկետը համապատասխանում է այդ կաթնամթերքի պիտանիության ժամկետին.

ե) «6հ» հայտարարագրման սխեման (սերիական թողարկման կաթնամթերքի համար, եթե արտադրողի մոտ առկա է ՀԱՍՍՊ (ՎԱՎԿԿՀ) (անգլերեն տարբերակը՝ HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points՝ վտանգի աղբյուրների վերլուծության եւ կրիտիկական կետերի հսկման համակարգ) սկզբունքների վրա հիմնված որակի եւ անվտանգության սերտիֆիկացված համակարգ) ներառում է հետեւյալ ընթացակարգերը՝

տեխնիկական փաստաթղթերի եւ ապացուցողական նյութերի կազմում ու վերլուծություն, որոնց կազմի մեջ ընդգրկվում է ՀԱՍՍՊ (ՎԱՎԿԿՀ) սկզբունքների վրա հիմնված որակի եւ անվտանգության համակարգի սերտիֆիկատը.

արտադրական հսկողության իրականացում.

կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումների անցկացում.

համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունում եւ գրանցում.

Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանի զետեղում։

Հայտատուն ձեռնարկում է բոլոր անհրաժեշտ միջոցները, որպեսզի կաթնամթերքի արտադրության (պատրաստման) գործընթացը կայուն լինի եւ ապահովի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին դրա համապատասխանությունը, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա։ Հայտատուն կազմում է տեխնիկական փաստաթղթերը, ապացուցողական նյութերը եւ իրականացնում է դրանց վերլուծությունը։

Հայտատուն ապահովում է արտադրական հսկողության իրականացումը։

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ դրա համար գործող Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին սննդամթերքի համապատասխանությունը ստուգելու նպատակով, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, հայտատուն անցկացնում է կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումներ։ Կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումներն անցկացվում են հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում, որն ընդգրկված է Մաքսային միության սերտիֆիկացման մարմինների եւ փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) միասնական ռեեստրում։

Հայտատուն կազմում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագիրը, որը ձեւակերպվում է Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի՝ 2012 թվականի դեկտեմբերի 25-ի թիվ 293 որոշմամբ հաստատված միասնական ձեւով եւ կանոններով։

Հայտատուն զետեղում է Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը։

Սերիական թողարկման կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագրի գործողության ժամկետը 5 տարուց ոչ ավելի է։

107. Որպես համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունման համար հիմք հանդիսացող ապացուցողական նյութեր օգտագործվում են՝

ա) հետազոտությունների (փորձարկումների) արձանագրությունները, որոնցով հավաստվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջների կատարումը, որոնց գործողությունը տարածվում է կաթնամթերքի վրա.

բ) որպես իրավաբանական անձ կամ որպես անհատ ձեռնարկատեր գրանցված ֆիզիկական անձի պետական գրանցումը հավաստող փաստաթղթերի պատճենները.

գ) որակի եւ անվտանգության կառավարման համակարգի սերտիֆիկատները (առկայության դեպքում (բացառությամբ «6հ» սխեմայի)).

դ) հայտատուի ընտրությամբ այլ փաստաթղթեր, որոնք սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, կաթնամթերքի համապատասխանության հավաստման համար ծառայում են որպես հիմք.

ե) պայմանագիր (մատակարարման պայմանագիր) կամ ապրանքաուղեկից փաստաթղթեր (առկայության դեպքում)՝ կաթնամթերքի խմբաքանակը «2հ» եւ «4հ» սխեմաներով հավաստելու դեպքում։

108. «1հ», «3հ» եւ «6հ» սխեմաներով համապատասխանությունը հայտարարագրելիս հայտատու կարող է լինել անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան դրա տարածքում գրանցված իրավաբանական անձը կամ ֆիզիկական անձը՝ որպես անհատ ձեռնարկատեր, որը հանդես է գալիս որպես պատրաստող կամ նրա հետ կնքած՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին մատակարարվող արտադրանքի համապատասխանության ապահովման մասին պայմանագրի հիման վրա կատարում է կաթնամթերքի օտարերկրյա պատրաստողի գործառույթներ։

«2հ» եւ «4հ» սխեմաներով համապատասխանությունը հայտարարագրելիս հայտատու կարող է լինել անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան դրա տարածքում գրանցված իրավաբանական անձը կամ ֆիզիկական անձը՝ որպես անհատ ձեռնարկատեր, որը հանդես է գալիս որպես պատրաստող կամ վաճառող կամ նրա հետ կնքած՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին մատակարարվող արտադրանքի համապատասխանության ապահովման մասին պայմանագրի հիման վրա կատարում է կաթնամթերքի օտարերկրյա պատրաստողի գործառույթներ։

109. Համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունման համար հիմք ծառայող փաստաթղթերի լրակազմերը պետք է պահվեն՝

սերիական թողարկման արտադրանքի համապատասխանությունը հավաստելիս՝ համապատասխանության մասին հայտարարագրի գործողությունը դադարեցնելու օրվանից ոչ պակաս, քան 10 տարվա ընթացքում,

արտադրանքի խմբաքանակի համապատասխանությունը հավաստելիս՝ խմբաքանակի վերջին արտադրատեսակի իրացման օրվանից ոչ պակաս, քան 5 տարվա ընթացքում։

110. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին կաթի եւ կաթնամթերքի, դրանց արտադրության, պահման, փոխադրման եւ իրացման գործընթացների համապատասխանության նկատմամբ պետական հսկողությունը (վերահսկողությունը) իրականացվում է Մաքսային միության անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան։

XV. Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մակնշումը

111. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող եւ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի XIV բաժնով սահմանված պահանջներին համապատասխանության գնահատման (հավաստման) ենթարկված կաթն ու կաթնամթերքը պետք է ունենան Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մականշվածք։

112. Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մակնշումն իրականացվում է մինչեւ կաթն ու կաթնամթերքը անդամ պետությունների շուկայում շրջանառության մեջ դնելը։

113. Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը փաթեթվածքի վրա զետեղվում է ցանկացած եղանակով, որով ապահովվում է կաթի եւ կաթնամթերքի պիտանելիության ժամկետի ամբողջ ընթացքում դրա պարզ եւ հստակ պատկերումը։ Տրանսպորտային փաթեթվածքում, այդ թվում՝ ցիստեռններում, կաթի համար թույլատրվում է Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը զետեղել ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում։

114. Իրավաբանական անձանց եւ որպես անհատ ձեռնարկատեր գրանցված ֆիզիկական անձանց կողմից վերամշակման համար իրացվող չփաթեթավորված հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի՝ Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մականշվածքը զետեղվում է ապրանքաուղեկից փաստաթղթերի վրա։

XVI. Երաշխիքային վերապահումը

115. Անդամ պետությունների լիազորված մարմինները պարտավոր են ձեռնարկել բոլոր միջոցները` սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին եւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա, չհամապատասխանող կաթի ու կաթնամթերքի շրջանառությունը Մաքսային միության մաքսային տարածքում սահմանափակելու կամ արգելելու, ինչպես նաեւ դրանք շրջանառությունից հանելու համար։

Այդ դեպքում անդամ պետության լիազորված մարմինը անդամ պետությունների լիազորված մարմիններին պետք է ծանուցի համապատասխան որոշում կայացնելու մասին՝ նշելով այն կայացնելու պատճառները եւ ներկայացնելով ապացույցներ, որոնք պարզաբանում են համապատասխան միջոցներ ձեռնարկելու անհրաժեշտությունը։

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 1

«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013)

Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների ֆիզիկաքիմիական եւ մանրէաբանական նույնականացման ցուցանիշները

Աղյուսակ 1

Խմելու կաթ, վերականգնված կաթ, սերուցք, հեղուկ եւ կառուցվածքավորված կաթնային բաղադրյալ մթերքներ, կաթնաթթվային մթերքներ, խտացված կաթնային մթերքներ, չոր կաթնային մթերքներ

| Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի անվանումը | Զանգվածային բաժնի ծավալը, % | | | Կաթնային միկրոօրգանիզմներ, պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներ, խմորիչներ |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ճարպ | սպիտակուց՝ առնվազն (կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար՝ կաթնային հիմքում) | ՉՃԿՆ\*՝ առնվազն (կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար՝ կաթնային հիմքում) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Խմելու կաթ, վերականգնված կաթ | 0,1-9,9 | 2,8 (4%-ից ավելի ճարպի զանգվածային բաժին ունեցող կաթի համար՝ 2,6) | 8 | - |
| Կաթնային ըմպելիք | 0,1-6 | 2,6 | 7,4 | - |
| Կաթնային կոկտեյլ, ըմպելիք, դոնդող, պուդինգ, մուսս, մածուկ, սուֆլե | 0,1-9,5 | - | - | - |
| Ըմպելի սերուցքներ, այդ թվում՝ մանրէազերծված | 10-34 | 1,8-2,6 | 5,2-8 | - |
| Ըմպելի սերուցքներ՝ բարձր յուղայնությամբ | 35-58 | 1,2 | 3,6 | - |
| Կաթնաթթվային մթերք\*\*՝ բացի այրանից, յոգուրտից, թթվասերից, կաթնաշոռից, այդ թվում՝ բիֆիդոբակտերիաներով եւ այլ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներով մթերքներ | 0,1-9,9 | 2,8 (4%-ից ավելի ճարպի զանգվածային բաժին ունեցող մթերքի համար՝ 2,6) | առնվազն 7,8 | կաթնային միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ պակաս, քան 1 х 107 ԳԱՄ\*\*\*7սմ3 (գ): Բիֆիդոբակտերիաներով եւ այլ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներով հարստացված մթերքների, այդ թվում՝ յոգուրտի, բիֆիդոբակտերիաների եւ (կամ) այլ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմների դեպքում՝ ոչ պակաս, քան 1 х 106 ԳԱՄ/ սմ3 (գ)\*\* |
| Յոգուրտ | 0,1-10 | 3,2\*\*\*\* | առնվազն 9,5\*\*\*\*\* | Խմորիչներ, որոնց պիտանիության ժամկետը մոտ է ավարտին՝ այրանի, կեֆիրի համար՝ 1 х 104 ԳԱՄ/սմ3 (գ), կումիսի համար՝ 1 х 105 ԳԱՄ/սմ3 (գ) |
| Թթվասեր, դրա հիմքով մթերքներ | 10-58 | 1,2 | 3,6 | Կաթնային միկրոօրգանիզմներ թթվասերի համար՝ ոչ պակաս, քան 1 х 107 ԳԱՄ/սմ3 (գ) |
| Կաթնաշոռ (բացի ուլտրաֆիլտրացիայի, զատման միջոցով արտադրվող կաթնաշոռից եւ հատիկավոր կաթնաշոռից) | 0,1-35 | 12  18 %-ից ավելի ճարպի զանգվածային բաժին ունեցող կաթնաշոռի համար՝ 8 | 13,5  18 %-ից ավելի ճարպի զանգվածային բաժին ունեցող կաթնաշոռի համար՝ 10 | Կաթնային միկրոօրգանիզմներ կաթնաշոռի համար՝ ոչ պակաս, քան 1 х 106 ԳԱՄ/սմ3 (գ) |
| Ուլտրաֆիլտրացիայի, զատման միջոցով արտադրվող կաթնաշոռ | 0,1-25 | 7 | 10 | կաթնաշոռի մակարդին բնորոշ միկրոֆլորա, կողմնակի միկորֆլորայի բջիջների բացակայություն |
| Հատիկավոր կաթնաշոռ | ոչ ավելի, քան 25 | 8 |  | կաթնաշոռի մակարդին բնորոշ միկրոֆլորա, կողմնակի միկորֆլորայի բջիջների բացակայություն |
| Կաթնաշոռային զանգված | ոչ պակաս, քան 0,1 | 6 |  | կաթնաշոռի մակարդին բնորոշ միկրոֆլորա, կողմնակի միկորֆլորայի բջիջների բացակայություն |
| Կաթնաշոռային մթերքներ\*\*\*\*\*\* | 0,1-35 |  |  | կաթնաշոռի մակարդին բնորոշ միկրոֆլորա, կողմնակի միկորֆլորայի բջիջների բացակայություն (բացառությամբ ջերմամշակվածների) |
| Կաթ՝ մանրէազերծված, խտացրած (կոնցենտրացված) | 0,2-16 | 6 | 11,5 | - |
| Կաթ՝ խտացրած շաքարով | 0,2-16 | 5 | 12 | - |
| Սերուցք՝ խտացրած շաքարով | 19,0-20,0 | 6 | 18 | - |
| Չոր կաթ | 0,1-41,9 | 18 | 53,1 | - |
| Չոր սերուցք | 42-74 | 7-18 | 21-55 | - |
| Բարձր յուղայնություն ունեցող սերուցք | 75-80 | 5 | 15 | - |
| Շիճուկ՝ կաթնային, չոր | ոչ ավելի, քան 2 | ոչ պակաս, քան 10 | ոչ պակաս, քան 92 | - |

\*ՉՃԿՆ՝ չոր ճարպազերծված կաթնային նստվածք:

\*\*վաղ տարիքի երեխաների, ինչպես նաեւ նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնաթթվային մթերքների համար՝ համաձայն «Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013) 2-րդ եւ 11-րդ հավելվածների:

\*\*\*ԳԱՄ՝ գաղութ առաջացնող միավորներ:

\*\*\*\*սպիտակուցի զանգվածային մասը կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար, %՝ ոչ պակաս, քան 2,8:

\*\*\*\*\*ՉՃԿՆ-ի զանգվածային մասը կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար, %՝ ոչ պակաս, քան 8,5:

\*\*\*\*\*\*Կաթնաշոռային արտադրանքի նույնականացման ցուցանիշները կարգավորվում են նորմատիվ կամ տեխնիկական փաստաթղթերով կամ կազմակերպության ստանդարտներով:

Աղյուսակ 2

Կարագ եւ յուղային մածուկ` կովի կաթից

| Կարագի անվանումը | Զանգվածային մասը, % | | | | | Մթերքի կաթնային պլազմայի տիտրվող թթվայնությունը, °Т | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ճարպի | | խոնավության | աղի | | քաղցր սերուցքայինի | թթվասերուցքայինի | |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | 5 | 6 | |
| Հալեցրած կարագ | ոչ պակաս, քան 99 | | ոչ ավելի, քան 1 | - | | - | - | |
| Սերուցքային կարագ, այդ թվում՝ |  | |  |  | |  |  | |
| քաղցր սերուցքային եւ թթվասերուցքային | - | | - | - | | ոչ ավելի, քան 30 | 40-65 | |
| անալի | 50 եւ ավելի | 14-46 | | | - | - | - |
| աղի | 50 եւ ավելի | 13-45 | | | 1 | - | - |
| բաղադրիչներով | 50-69 | 16-45 | | | - | - | - |
| Յուղային մածուկ՝ քաղցր սերուցքային եւ թթվասերուցքային | - | - | | | - | ոչ ավելի, քան 33 | 40-65 |
| անալի | 39-49 | 56-47 | | | - | - | - |
| աղի | 39-49 | 55-46 | | | 1 | - | - |
| բաղադրիչներով | 39-49 | 40-55 | | | - | - | - |
| Կաթնային յուղ | ոչ պակաս, քան 99,8 | ոչ ավելի, քան 0,2 | | | - |  | - |

Աղյուսակ 3

Սերուցքա-բուսական սփրեդ, սերուցքա-բուսական հալած խառնուրդ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Մթերքի անվանումը | Ընդհանուր ճարպի զանգվածային մասը, % | Կաթնային ճարպի զանգվածային մասը ճարպային փուլում, % | Մթերքից առանձնացած ճարպի մեջ լինոլաթթվի զանգվածային մասը, % | Մթերքից առանձնացած ճարպի մեջ օլեինաթթվի տրանսիզոմերների զանգվածային մասը՝ արտահայտված որպես մեթիլէլաիդատ, % | Ճարպի հալման ջերմաստիճանը, °С, ոչ ավելի, քան |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Սերուցքա-բուսական սփրեդ | 39-95 | ոչ պակաս, քան 50 | 10-35 | 8 | 36 |
| Սերուցքա-բուսական հալած խառնուրդ | ոչ պակաս, քան 99 | ոչ պակաս, քան 50 | 10-35 | 8 | 36 |

Աղյուսակ 4

**Պանիր, պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Արտադրանքի անվանումը | Զանգվածային մասը, % | | | |
| խոնավության | ճարպազերծված նյութերում խոնավության | չոր նյութերում ճարպի | աղի |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Պանիր, կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված պանրի տեխնոլոգիայով, չոր | 2-10 | 15-ից պակաս | 1-40-ը ներառյալ | 2-6 |
| Պանիր, կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված պանրի տեխնոլոգիայով, գերպինդ | 30-35 | 51-ից պակաս | 1–ից ոչ պակաս | 1 - 3-ը ներառյալ |
| Պանիր, կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված պանրի տեխնոլոգիայով, պինդ | 33-42 | 47-57-ը ներառյալ | 1–ից ոչ պակաս | 0,5 - 2.5-ը ներառյալ |
| Պանիր, կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված պանրի տեխնոլոգիայով, կիսապինդ | 36-55-ը ներառյալ | 54-69-ը ներառյալ | 1–ից ոչ պակաս | 0.2-4-ը ներառյալ |
| Պանիր, կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված պանրի տեխնոլոգիայով, փափուկ | 55-ից ավելի | 67 և ավելի | 1–ից ոչ պակաս | 0-5 Աղաջրային պանրի համար 2-7-ը ներառյա |

Աղյուսակ 5

**Հալած պանիր, կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված հալած պանրի տեխնոլոգիայով**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Արտադրանքի անվանումը | Զանգվածային մասը, % | | | |
| չոր նյութերում ճարպի | խոնավության | կերակրի աղի (բացառությամբ քաղցր պանիրների ) | սախարոզի (քաղցր պանիրների համար) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Պանիր՝ հալած (կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված հալած պանրի տեխնոլոգիայով), կտորով | մինչև 65-ը ներառյալ | 35-70-ը ներառյալ | 0.2-4-ը ներառյալ | մինչև 30-ը ներառյալ |
| Պանիր՝ հալած (կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված հալած պանրի տեխնոլոգիայով), մածուկանման | 20-70-ը ներառյալ | 35-70-ը ներառյալ | 0.2-4-ը ներառյալ |  |
| Պանիր՝ հալած, չոր (կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված հալած պանրի տեխնոլոգիայով, չոր) | մինչև 51-ը ներառյալ | 3-7-ը ներառյալ | 2-5-ը ներառյալ» |  |

Աղյուսակ 6

Պաղպաղակ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Զանգվածային մասը, % | | Զանգվածային մասը, %, ոչ պակաս, քան | |  |  |
| Տեսակները | կաթնային ճարպի | ՉՃԿՆ\*-ի | սախարոզի կամ ընդհանուր շաքարի (լակտոզան հանած) | չոր նյութերի | Պաղպաղակի թթվայնությունը\*\*, °Т, ոչ ավելի, քան | Պաղպաղակը հարելու տոկոսը |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Պլոմբիր | ոչ պակաս, քան 12 | 7-10 | 14 | 36 | 21 | 30-130 |
| Սերուցքային | 8-11,5 | 7-11 | 14 | 32 | 22 | 30-110 |
| Կաթնային | ոչ ավելի, քան 7,5 | 7-11,5 | 14,5 | 28 | 23 | 30-90 |
| Թթվակաթնային | ոչ ավելի, քան 7,5 | 7-11,5 | 17 | 28 | 90 | 30-90 |
| Կաթնային ճարպի փոխարինիչով | ոչ ավելի, քան 12\*\*\* | 7-11 | 14 | 29 | 22 | 30-110 |

Ծանոթագրություններ. 1. Կաթնային բաղադրյալ մթերքների, կաթ պարունակող մթերքների նույնականացման ցուցանիշները սահմանվում են ազգային ստանդարտներով, տեխնիկական փաստաթղթերով կամ կազմակերպությունների ստանդարտներով:

2. «ՉՃԿՆ-ի զանգվածային մաս, %» ցուցանիշը պարտադիր նորմավորվող եւ հսկվող ցուցանիշ չէ եւ սահմանվում է արտադրողի հայեցողությամբ:

\*ՉՃԿՆ՝ չոր ճարպազերծված կաթնային նստվածք:

\*\*Համային բաղադրիչներով պաղպաղակի թթվայնությունը սահմանվում է ազգային ստանդարտներով, տեխնիկական փաստաթղթերով կամ կազմակերպությունների ստանդարտներով:

\*\*\*Կաթնային եւ բուսական յուղի խառնուրդներ:

Թիվ 1 հավելվածի ծանոթագրություններ՝

1. Կաթնային բաղադրյալ մթերքների, կաթ պարունակող մթերքների, կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքների նույնականացման ցուցանիշները սահմանվում են արտադրողի փաստաթղթերում՝ բացառությամբ սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված ցուցանիշների:

**(հավելվածը խմբ. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102, լրաց. *ԵՏՀԽ 10.07.20 թիվ 62)***

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 2

«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Միկրոօրգանիզմների պարունակության սահմանային թույլատրելի մակարդակները մանկական սննդի համար նախատեսված կաթնային հիմքով արտադրանքում, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներում (այդ թվում՝ չոր), չոր կաթնաթթվային խառնուրդներում, կաթնային ըմպելիքներում (այդ թվում՝ չոր), վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաներում, չոր կաթնային շիլաներում (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի), այդ թվում նաեւ կաթնային խոհանոցներում արտադրված մթերքներում**

| Մթերք, մթերքների խումբ | ՄԱՖԱՄՔ\*, ԳԱՄ\*\*/ սմ3 (գ) | Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ3 (գ), որում չեն թույլատրվում | | | | B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ\*\*/ սմ3 (գ), ոչ ավելի, քան | Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ3 (գ), ոչ ավելի, քան | Ծանոթագրություն |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր)\*\*\* | Էշերիխիա Е. coli\*\*\*\* | ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ եւ լիստերիաներ L. monocytogenes\*\*\*\* | ստաֆիլակոկեր S. aureus |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| I. Ադապտացված կաթնային խառնուրդներ | | | | | | | | |
| 1. Չոր կաթնային խառնուրդներ՝ արագ պատրաստման, անհամ, կաթնաթթվային | 2 х 103 (37-50°С ջերմաստիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար)  3 х 103 (70-85°С ջերմաստիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար)  Կաթնաթթվային խառնուրդներում՝  ացիդոֆիլային միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ պակաս, քան 1 х 107 (դրանց օգտագործմամբ արտադրելու դեպքում)  բիֆիդոբակտերիաներ՝ ոչ պակաս, քան 1 х 106 (դրանց օգտագործմամբ արտադրելու դեպքում)  կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ պակաս, քան 1 х 107 (չորացումից հետո ավելացնելու դեպքում)  կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ պակաս, քան 1 х 102 (առանց ավելացնելու չորացումից հետո) | 1 | 10 | 100 | 10 | 100 | Խ՝ 10  Բ՝ 50 |  |
| 2. Հեղուկ կաթնային խառնուրդներ, որոնք արտադրվում են ասեպտիկ լցման եղանակով ուլտրապաստերացված |  |  |  |  |  |  |  | արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներ՝  ա) 37°С ջերմաստիճանում թերմոստատիկ վիճակ պահպանելուց հետո 35 օրվա ընթացքում տեսանելի թերությունների եւ փչանալու նշանների բացակայություն (փքված փաթեթվածք, արտաքին տեսքի փոփոխություններ եւ այլն), համի եւ կազմության փոփոխության բացակայություն |
|  |  |  |  |  |  |  |  | բ) թերմոստատիկ վիճակ պահպանելուց հետո թույլատրելի են հետեւյալ փոփոխությունները՝ |
|  |  |  |  |  |  |  |  | տիտրվող թթվայնության փոփոխում՝ ոչ ավելի, քան 2°Т |
|  |  |  |  |  |  |  |  | ՄԱՖԱՄՔ՝ ոչ ավելի, քան 10 ԳԱՄ/ սմ3 (գ) |
| 3. Հեղուկ կաթնաթթվային խառնուրդներ՝ ասեպտիկ լցմամբ, այդ թվում՝ ացիդոֆիլային միկրոօրգանիզմների կամ բիֆիդոբակտերիաների օգտագործմամբ | կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ պակաս, քան 1 х 107,  ացիդոֆիլային միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ պակաս, քան 1 х 107 (դրանց օգտագործմամբ արտադրելու դեպքում)  բիֆիդոբակտերիաներ՝ ոչ պակաս, քան 1 х 106 (դրանց օգտագործմամբ արտադրելու դեպքում) | 3 | 10 | 50 | 10 |  | Խ՝ 10  Բ՝ 10 |  |
| II. Մասամբ ադապտացված կաթնային խառնուրդներ | | | | | | | | |
| 4. Արագ պատրաստման խառնուրդներ | 2 х 103 (37-50°С ջերմաստիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար)  3 х 103 (70-85°С ջերմաստիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար) | 1 | 10 | 100 | 10 | 100 | Խ՝ 10  Բ՝ 50 |  |
| 5. Խառնուրդներ, որոնք ջերմամշակում են պահանջում | 2,5 х 104 | 1 |  | 50 | 1 | 200 | Խ՝ 50,  Բ՝ 100 |  |
| 6. Կաթնային խառնուրդներ՝ադապտացված, մարէազերծված, պատրաստված կաթնային խոհանոցներում | 1 х 102 | 10 | 10 | 100 | 10 | - | - |  |
| III. Կաթ եւ սերուցք մանրէազերծված | | | | | | | | |
| 7. Կաթ եւ սերուցք՝ մանրէազերծված, ուլտրապաստերացված ասեպտիկ լցմամբ, այդ թվում՝ հարստացված կաթ |  |  |  |  |  | | | արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներ՝  ա) 37°С ջերմաստիճանում թերմոստատիկ վիճակ պահպանելուց հետո 3-5 օրվա ընթացքում տեսանելի թերությունների եւ փչանալու նշանների բացակայություն (փքված փաթեթվածք, արտաքին տեսքի փոփոխություններ եւ այլն), համի եւ կազմության փոփոխության բացակայություն |
|  |  |  |  |  |  |  |  | բ) թերմոստատիկ վիճակ պահպանելուց հետո թույլատրելի են հետեւյալ փոփոխությունները՝  տիտրվող թթվայնության փոփոխում՝ ոչ ավելի, քան 2 °Т,  ՄԱՖԱՄՔ՝ ոչ ավելի, քան 10 ԳԱՄ/ սմ3 (գ) |
|  |  |  |  |  |  |  |  | գ) մանրադիտակային պատրաստուկ՝ միկրոօրգանիզմների բջիջների բացակայություն |
| 8. Կաթ, սերուցք՝ մանրէազերծված, պատրաստված կաթնային խոհանոցներում, ոչ ասեպտիկ լցմամբ | 1 х 102 | 10 | 10 | 100 | 10 |  |  |  |
| IV. Թթվակաթնային մթերքներ | | | | | | | | |
| 9. Հեղուկ կաթնաթթվային մթերքներ, այդ թվում՝ ացիդոֆիլային միկրոօրգանիզմների կամ բիֆիդոբակտերիաների օգտագործմամբ | կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ պակաս, քան 1 х 107,  ացիդոֆիլային միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ պակաս, քան 1 х 107 (դրանց օգտագործմամբ պատրաստելու դեպքում),  բիֆիդոբակտերիաներ՝ ոչ պակաս, քան 1 х 106 (դրանց օգտագործմամբ պատրաստելու դեպքում) | 3 | 10 | 50 | 10 |  | Խ՝ 10  Բ՝ 10  կեֆիրի համար  Խ՝ 1 x 104 |  |
|
|
|
| 10. Կաթնաթթվային մթերքներ՝ պատրաստված կաթնային խոհանոցներում, ոչ ասեպտիկ լցմամբ | ացիդոֆիլային միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ պակաս, քան 1 х 107 (դրանց օգտագործմամբ պատրաստելու դեպքում)  բիֆիդոբակտերիաներ՝ ոչ պակաս, քան 1 х 106 (դրանց օգտագործմամբ պատրաստելու դեպքում) | 3 | 10 | 50 | 10 |  |  |  |
| V. Կաթնաշոռ, կաթնաշոռային մթերքներ | | | | | | | | |
| 11. Կաթնաշոռ, կաթնաշոռային մթերքներ | կաթնաշոռի մակարդին բնորոշ միկրոֆլորա, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն | 0,3 | 1 | 50 | 1 |  | Խ՝ 10  Բ՝ 10 |  |
| 12. Կաթնաշոռ, կաթնաշոռային մթերքներ, ացիդոֆիլային մածուկ, ցածր լակտոզային սպիտակուցային մածուկ՝ պատրաստված կաթնային խոհանոցներում | կաթնաշոռի մակարդին բնորոշ միկրոֆլորա, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն | 0,3 |  | 50 | 1 |  |  |  |
| 13. Կաթնաշոռ՝ կալցինացված, պատրաստված կաթնային խոհանոցներում | 100 | 1 |  | 50 | 1 |  |  |  |
| VI. Չոր կաթ՝ մանկական սննդի համար | | | | | | | | |
| 14. Չոր կաթ՝ մանկական սննդի համար | 2,5 х 104 | 1 |  | 25 | 1 | - | Խ՝ 50  Բ՝ 100 |  |
| 15. Չոր կաթ` մանկական սննդի համար, արագ պատրաստվող | 2 х 103 (37-85°С ջերմաստիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար)  3 х 103 (70-85°С ջերմաստիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար) | 1 | 10 | 100 | 10 | 100 | Խ՝ 10  Բ՝ 50 |  |
| 16. Չոր կաթ՝ մանկական սննդի համար, որը ջերմամշակում է պահանջում | 2,5 х 104 | 1 |  | 50 | 1 | 200 | Խ՝ 50  Բ՝ 100 |  |
| VII. Կաթ պաստերացված | | | | | | | | |
| 17. Կաթ՝ պաստերացված, այդ թվում՝ ավելի, քան 72 ժամ պիտանիության ժամկետով | 1,5 х104 | 0,1 | 1 | 50 | 1 | 25 |  |  |
| VIII. Չոր եւ հեղուկ կաթնային ըմպելիքներ՝ նախատեսված 6 ամսականից մինչեւ 3 տարեկան երեխաների համար | | | | | | | | |
| 18. Հեղուկ կաթնային ըմպելիքներ՝ նախատեսված 6 ամսականից մինչեւ 3 տարեկան երեխաների համար | 1,5 х104 | 0,1 | 1 | 50 | 1 |  | Խ՝ 50  Բ՝ 50 |  |
| IX. Հետագա օգտագործման խառնուրդներ | | | | | | | | |
| 19. Հետագա օգտագործման խառնուրդներ՝ արագ լուծվող (արագ պատրաստման) | 2 х 103 (37-50°С ջերմաստիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար)  3 х 103 (70-85°С ջերմաստիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար) | 1 | 10 | 100 | 10 | 100 | Խ՝ 10  Բ՝ 50 |  |
| 20. Հետագա օգտագործման խառնուրդներ, որոնք վերականգնվելուց հետո ջերմամշակում են պահանջում | 2,5 х 104 | 1 | - | 50 | 1 | - | Խ՝ 50  Բ՝ 100 |  |
| X. Չոր կաթնային շիլաներ | | | | | | | | |
| 21. Չոր կաթնային շիլաներ՝ արագ լուծվող (արագ պատրաստման) | 1 х104 | 1 |  | 50 | 1 | 2 х 102 | Խ՝ 50  Բ՝ 100 |  |
| 22. Չոր կաթնային շիլաներ, որոնք անհրաժեշտ է եփել | 5 х 104 | 0,1 |  | 50 |  |  | Խ՝ 100  Բ՝ 200 |  |
| XI. Կաթնային շիլաներ՝ պատրաստի օգտագործման համար | | | | | | | | |
| 23. Կաթնային շիլաներ՝ պատրաստի օգտագործման համար, մանրէազերծված |  |  |  |  |  |  |  | արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներ՝  ա) 37°С ջերմաստիճանում թերմոստատիկ վիճակ պահպանելուց հետո 3-5 օրվա ընթացքում տեսանելի թերությունների եւ փչանալու նշանների բացակայություն (փքված փաթեթվածք, արտաքին տեսքի փոփոխություններ եւ այլն), համի եւ կազմության փոփոխության բացակայություն |
|  | |  |  |  |  |  |  |  | բ) ջերմապահպանումից հետո թույլատրվում են հետեւյալ փոփոխությունները` |
|  | |  |  |  |  |  |  |  | տիտրվող թթվայնության փոփոխում՝ 2°Т-ից ոչ ավելի |
|  | |  |  |  |  |  |  |  | ՄԱՖԱՄՔ՝ 10 ԳԱՄ/սմ3 (գ)-ից ոչ ավելի |
| 24. Կաթնային շիլաներ՝ օգտագործման համար պատրաստի, կաթնային խոհանոցներում պատրաստված | | 1 х103 | 1 |  | 50 | 1 |  |  |  |
|  | |  | XIII. Լակտոզայի ցածր պարունակությամբ եւ առանց լակտոզայի պարունակության մթերք | | | |  |  | |
| 25. Լակտոզայի ցածր պարունակությամբ մթերք | | 2 х 103 | 1 | - | 100 | 10 | 100 | Խ՝ 50  Բ՝ 100 | |
| 26. Առանց լակտոզայի պարունակության մթերք | | 2 х 103 | 1 | 10 | 100 | 10 | 100 | Խ՝ 50  Բ՝ 10 | |
|  | |  | XIV. Չոր կաթնամթերք՝ սպիտակուցի բարձր պարունակությամբ | | | |  |  | |
| 27. Չոր կաթնամթերք՝ սպիտակուցի բարձր պարունակությամբ | | 2.5 х 104 | 0,3 |  | 50 | 1 |  | Խ՝ 50  Բ՝ 100 | |
|  | |  | XV. Կաթնային հիմքով չոր մթերք | | | |  |  | |
| 28. Կաթնային հիմքով չոր մթերք | |  | 0,3 |  | 50 | 1 |  | Խ՝ 50  Բ՝ 100 | |

\*ՄԱՖԱՄՔ՝ մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը։

\*\*ԳԱՄ՝ գաղութ առաջացնող միավորներ։

\*\*\*ԱՑԽՄ` աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ։

\*\*\*\*Ադապտացված չոր կաթնային խառնուրդների համար՝ խառնուրդների համար, որոնք նախատեսված են ծննդյան օրվանից մինչեւ 6 ամսական եւ 0-ից 12 ամսական երեխաներին կերակրելու համար՝ E. Coli եւ ախտածին միկրոօրգանիզմները, այդ թվում՝ սալմոնելաները վերահսկելու եւ մթերքի հաստատված զանգվածում E. Coli-ի եւ սալմոնելաների դասին չդասվող Enterobacteriaceae ընտանիքի մանրէներ հայտնաբերելու դեպքում՝ 300 գ մթերքում վերահսկվում է Е.sakazakii ախտածին միկրոօրգանիզմի բացակայությունը։

Արագ պատրաստվող չոր կաթնային շիլաների համար՝ մինչեւ 6 ամսական երեխաներին կերակրելու համար նախատեսված շիլաներում ախտածին միկրոօրգանիզմները, այդ թվում՝ սալմոնելաները վերահսկելու եւ մթերքի հաստատված զանգվածում սալմոնելաների դասին չդասվող Enterobacteriaceae ընտանիքի մանրէներ հայտնաբերելու դեպքում՝ 300 գրամ մթերքում վերահսկվում է Е.sakazakii ախտածին միկրոօրգանիզմի բացակայությունը։

Սպիտակուցի բարձր պարունակությամբ չոր կաթնամթերքի համար՝ մինչեւ 6 ամսական երեխաների համար նախատեսված մթերքի հաստատված զանգվածում սալմոնելաները վերահսկելու եւ սալմոնելաների դասին չդասվող Enterobacteriaceae խմբի մանրէներ հայտնաբերելու դեպքում՝ 300 գ մթերքում վերահսկվում է Е.sakazakii ախտածին միկրոօրգանիզմի բացակայությունը։

Մանկական կաթնային խոհանոցներում վերականգնված, պաստերացված, արտադրված, մինչեւ 6 ամսական երեխաների համար նախատեսված կաթնային հիմքով խառնուրդների համար՝ E. Coli եւ ախտածին միկրոօրգանիզմները, այդ թվում՝ սալմոնելաները վերահսկելու եւ մթերքի հաստատված զանգվածում E. Coli-ի եւ սալմոնելաների դասին չդասվող Enterobacteriaceae ընտանիքի մանրէներ հայտնաբերելու դեպքում՝ 300 գ մթերքում վերահսկվում է Е.sakazakii ախտածին միկրոօրգանիզմի բացակայությունը։

Կաթնային հիմքով մանկական չոր կաթնամթերք (խառնուրդներ, ըմպելիքներ, չոր կաթ) արտադրելիս մթերքի հաստատված զանգվածում ստաֆիլակոկ հայտնաբերելու դեպքում վերահսկվում է ստաֆիլակոկային էնտերոտոքսինների բացակայությունը (չի թույլատրվում 5 նմուշներում՝ յուրաքանչյուրը 25 գրամ զանգվածով)։

\*\*\*\*\*Հստակեցվում է «Հատուկ նշանակության սննդամթերքի առանձին տեսակների, այդ թվում՝ դիետիկ բուժիչ եւ դիետիկ կանխարգելիչ սննդի անվտանգության մասին» (ՄՄ ՏԿ 027/2012) Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի 2012 թվականի հունիսի 15-ի որոշմամբ ընդունված տեխնիկական կանոնակարգի ցուցանիշների համաձայն։

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 3

«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013)

Կաթի վերամշակումից ստացված մթերքի նույնականացման օրգանոլեպտիկ ցուցանիշները

| Կաթնամթերք | Կաթի վերամշակումից ստացված մթերքի նույնականացման օրգանոլեպտիկ ցուցանիշները | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| արտաքին տեսքը | կազմությունը | համը եւ հոտը | | գույնը |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 |
|  |  |  |  | |  |
| Խմելու կաթ | ոչ թափանցիկ հեղուկ | հեղուկ, միատարր, ոչ մածուցիկ | կաթին բնորոշ, եռացման թույլ կողմնակի համով Թույլատրվում է քաղցրավուն կողմնակի համ | | սպիտակ, յուղազերծված կաթի համար թույլատրվում է կապտավուն երանգ, մանրէազերծված կաթի համար՝ բաց կրեմագույն երանգ, հարստացված կաթի համար՝ կախված հարստացման համար օգտագործվող բաղադրիչների (կոմպոնենտներ) գույներից |
| վերականգնված կաթ | ոչ թափանցիկ հեղուկ | հեղուկ համասեռ ոչ մածուցիկ | թեթև եռացման համային երանգով կաթին բնորոշ: Թույլատրվում է քաղցրավուն համային երանգ: Թույլատրվում է ոչ բավարար արտահայտված համ և հոտ | | սպիտակ, թույլատրվում է կապտավուն երանգով՝ յուղազերծված կաթի համար, բաց կրեմագույն՝ մանրէազերծված կաթի համար, հարստացված կաթի համար՝ հարստացման համար օգտագործվող բաղադրիչի գույնից կախված |
| Խմելու սերուցք | միատարր, ոչ թափանցիկ հեղուկ | միատարր, չափավոր մածուցիկ | սերուցքին բնորոշ, եռացման թույլ կողմնակի համով Թույլատրվում է քաղցրավուն աղի կողմնակի համ | | սպիտակ՝ կրեմագույն երանգով, ամբողջ զանգվածով համաչափ, մանրէազերծված սերուցքների համար՝ բաց կրեմագույն |
| Ռյաժենկա, մածուն (վարենեց) | միատարր, նորմայից շեղված եւ չշեղված թանձրուկով, առանց գազագոյացման, հեղուկ | | մաքուր, թթվակաթնային, պաստերացման արտահայտված կողմնակի համով | | բաց կրեմագույն, համաչափ, մածունի (վարենեց) համար՝ սպիտակից բաց կրեմագույն |
| Ացիդոֆիլին | միատարր, թանձր հեղուկ | | մաքուր, թթվակաթնային, թեթեւակի կծու համ | | կաթնագույն-սպիտակ, համաչափ |
| Կեֆիր, թթվակաթնային մթերք հեղուկ | միատարր, նորմայից շեղված եւ չշեղված թանձրուկով հեղուկ:  Խմորիչով պատրաստված մթերքի համար թույլատրվում է գազագոյացում։  Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ | | մաքուր, թթվակաթնային, թեթեւակի կծու համ կամ համ եւ հոտ՝ պայմանավորված ավելացված բաղադրիչներով:  Խմորիչով պատրաստված մթերքի համար թույլատրվում է խմորիչի կողմնակի համ | | կաթնագույն-սպիտակ, համաչափ կամ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված |
| Յոգուրտ | միատարր, չափավոր մածուցիկ հեղուկ:  Կայունացուցիչ ավելացնելու դեպքում՝ դոնդողանման կամ կրեմանման։ Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ | | թթվակաթնային:  Շաքար կամ քաղցրացուցիչներ ավելացնելու դեպքում՝ չափավոր քաղցր համ։ Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված | | կաթնագույն-սպիտակ, համաչափ կամ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված |
| Կաթնաշոռ, կաթնաշոռային զանգված, կաթնաշոռային արտադրանք | փափուկ, քսվող կամ փխրուն, կաթնային սպիտակուցի շոշափելի մասնիկների առկայությամբ կամ առանց դրանց:  Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ | | մաքուր, թթվակաթնային, թույլատրվում է չոր կաթի կողմնակի համ:  Շաքար կամ քաղցրացուցիչներ ավելացնելու դեպքում՝ չափավոր քաղցր։ Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված | | սպիտակ կամ կրեմագույն երանգով, համաչափ կամ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված |
| Թթվասեր | միատարր զանգված՝ փայլուն մակերեւույթով | | մաքուր, թթվակաթնային: Թույլատրվում է հալած յուղի կողմնակի համ | | սպիտակ՝ կրեմագույն երանգով, համաչափ |
| Պաղպաղակ | տարբեր ձեւերի միաշերտ եւ բազմաշերտ պաղպաղակի չափաբաժիններ՝ ամբողջությամբ կամ մասամբ ջնարակով (շոկոլադով) պատված կամ առանց ջնարակի (շոկոլադե) | խիտ, միատարր, առանց ճարպի շոշափելի գնդիկների, կայունացուցիչի եւ էմուլգատորի, սպիտակուցի եւ լակտոզայի մասնիկների, սառույցի բյուրեղների: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ:  Ջնարակված պաղպաղակի մեջ՝ ջնարակի (շոկոլադե) կազմություն, միատարր, առանց շաքարի, կակաո պարունակող արտադրանքի, չոր կաթնամթերքի շոշափելի մասնիկների, ընկույզի մասնիկներով, վաֆլու փշրանքներով եւ այլ բաղադրիչներով՝ դրանց օգտագործման դեպքում | մաքուր, տվյալ տեսակի պաղպաղակին բնորոշ | | պաղպաղակի տվյալ տեսակին բնորոշ, համաչափ` միաշերտ պաղպաղակի ամբողջ զանգվածով կամ բազմաշերտ պաղպաղակի յուրաքանչյուր շերտի ամբողջ զանգվածով:  Ջնարակված պաղպաղակի համար՝ պատվածքի գույն, ջնարակի տվյալ տեսակին բնորոշ |
| Հալած յուղ | հատիկավոր կամ խիտ, համածին, հալեցրած ձեւով՝ թափանցիկ, առանց նստվածքի | | հալեցրած կաթնային ճարպի համ եւ հոտ՝ առանց կողմնակի համերի կամ հոտերի | | բաց դեղինից դեղին, համաչափ |
| Կաթնային ճարպ | համածին, խիտ, հալեցրած ձեւով՝ թափանցիկ, առանց նստվածքի | | մաքուր, չեզոք, կաթնային ճարպին բնորոշ | | սպիտակից դեղին, ամբողջ զանգվածով միատարր |
| Սերուցքային կարագ, յուղային մածուկ | խիտ, միատարր, պլաստիկ, կտրված հատվածը՝ փայլուն, չոր: Թույլատրվում է թեթեւակի փայլուն կամ թեթեւակի անփայլ մակերեւույթ՝ խոնավության առանձին մանր կաթիլների առկայությամբ, ոչ բավարար խիտ եւ պլաստիկ, թեթեւակի փշրվող կազմություն:  Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ | | քաղցրասերուցքային կարագի եւ քաղցրասերուցքային յուղային մածուկի համար՝ սերուցքային արտահայտված համ եւ պաստերացման կողմնակի համ՝ առանց կողմնակի համերի եւ հոտերի | | բաց դեղինից դեղին, միատարր, համաչափ: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչների գույներով պայմանավորված |
|  |  |  | Թթվակաթնային կարագի եւ թթվակաթնային յուղային մածուկի համար՝ թթվակաթնային կողմնակի համով սերուցքային արտահայտված համ, առանց կողմնակի համերի եւ հոտերի: Ենթապանրային կարագի եւ մածուկի համար թույլատրվում է շիճուկի կողմնակի համ: Կարագի եւ մածուկի բոլոր տեսակների համար թույլատրվում է սննդային թույլ կողմնակի համ եւ (կամ) ոչ բավարար արտահայտված կողմնակի համեր՝ սերուցքային, պաստերացման, վերապաստերացման եւ հալեցրած յուղի, թթվակաթնային: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված |  | |
|  |  |  |  |  | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Պանիր, կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված պանրի տեխնոլոգիայով, չոր, այդ թվում՝ հալած | փաթեթվածքի ձև | փոշիանման կամ պինդ, փխրուն կամ այլ: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ | պանրային, պանրի տվյալ անվանմանը բնորոշ հոտով և կողմնակի համերով: | Սպիտակից դեղին: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրամասերով պայմանավորված |
|  |  |  | Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրամասերով պայմանավորված՝ պանրային, քաղցրավուն, համեմված տարբեր աստիճանի արտահայտվածությամբ՝ պանրի տվյալ անվանմանը բնորոշ |  |
| Պանիր, կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված պանրի տեխնոլոգիայով, գերպինդ | տարբեր ձևեր | փխրուն, հատիկավոր կամ այլ: Առանց նկարի կամ տարբեր ձևերի և դիրքի աչքերով: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ միատարր, խիտ, թեթևակի փխրուն կամ այլ: Խոշոր, միջին, մանր աչքերով կամ առանց դրանց: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ | բաց դեղինից դեղին: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրամասերով պայմանավորված |
| Պանիր, կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված պանրի տեխնոլոգիայով, պինդ | չորսուի, գլանի կամ ցանկացած այլ ձև | պանրային, արտահայտված տարբեր աստիճանի քաղցրությամբ, համեմված՝ պանրի տվյալ անվանմանը բնորոշ: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված, բարձր ջերմաստիճանով երկրորդ անգամ տաքացված պանիրների համար՝ պանրային, քաղցրավուն, համեմված տարբեր աստիճանի արտահայտվածությամբ, պանրի տվյալ անվանմանը բնորոշ, միջանկյալ կամ ցածր ջերմաստիճանով երկրորդ անգամ տաքացված պանիրների համար՝ | բաց դեղինից դեղին, համաչափ: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրամասերով պայմանավորված |
| Պանիր, կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված պանրի տեխնոլոգիայով, կիսապինդ | չորսուի, բարձր և ցածր գլանի, գնդի, էլիպսի կամ ցանկացած այլ ձև: | միատարր, առաձգական, պլաստիկ: Խոշոր, միջին կամ մանր, տարբեր ձևերի կամ դիրքի աչքերով կամ առանց դրանց: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ | սպիտակից բաց դեղին, համաչափ, մարմարագույն կամ այլ գույնի: Բորբոսով պանիրների դեպքում՝ ավելացված բորբոսի բծեր: Բորբոսով ծածկված մակերևույթով պանիրների դեպքում՝ դրա առկայությամբ։ Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրամասերով պայմանավորված |
|  |  |  | երկրորդ անգամ տաքացված պանիրների համար՝ պանրային, թթվաշ, թեթևակի համեմված, կծու, տարբեր աստիճանի արտահայտվածությամբ, պանրի տվյալ անվանմանը բնորոշ: Բորբոս կամ լորձ օգտագործելու դեպքում՝ բորբոսային կամ լորձային միկրոֆլորայի տեսակով պայմանավորված։ Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված, թթվակաթնային կամ պանրային, պանրի տվյալ անվանմանը բնորոշ: Բորբոս կամ լորձ օգտագործելու դեպքում՝ բորբոսային կամ լորձային միկրոֆլորայի տեսակով պայմանավորված։ Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրամասերով պայմանավորված |  |
| Պանիր, կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված պանրի տեխնոլոգիայով, փափուկ | ցածր գլանի ձև կամ ցանկացած այլ ձև | փափուկ, պլաստիկ, պինդ, թեթևակի առաձգականից նուրբ, քսվող, յուղանման: Թույլատրվում է թեթևակի փխրուն, փշրվող: Նկարը բացակայում է: Թույլատրվում է քիչ քանակությամբ աչքերի կամ սխալ ձևերով դատարկ մասերի առկայություն։ Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ ՝ պինդ, թեթևակի առաձգականից պլաստիկ, ամբողջ զանգվածով միատարր, կտրելուց հետո ձևը պահպանող: | սպիտակից դեղին: Բորբոսով պանիրների դեպքում՝ ավելացված բորբոսի բծեր, բորբոսով ծածկված մակերևույթով պանիրների դեպքում՝ դրա առկայությամբ։ Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրամասերով պայմանավորված |
| Պանիր՝ հալած, կաթ պարունակող | փաթեթվածքի ձև | մաքուր, | սպիտակից վառ դեղին, համաչափ: |
| կաթնային ճարպի փոխարինիչով մթերք՝ արտադրված հալած պանրի տեխնոլոգիայով, կտորով |  | Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ | պանրի տվյալ անվանմանը բնորոշ: Ապխտածի դեպքում՝ ապխտման կողմնակի համով։ Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրամասերով պայմանավորված | դեղին, համաչափ: Ապխտածի դեպքում՝ բաց դեղինից դեղին. քաղցր պանիրների դեպքում՝ սպիտակից դարչնագույն: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրամասերով պայմանավորված |
| Պանիր՝ հալած, կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք՝ արտադրված հալած պանրի տեխնոլոգիայով, մածուկանման | փաթեթվածքի ձև | փափուկ, պլաստիկից նուրբ, քսվող, կրեմանման, ամբողջ զանգվածով միատարր։ Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ | մաքուր, պանրի տվյալ անվանմանը բնորոշ: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրամասերով պայմանավորված | սպիտակից վառ դեղին, համաչափ: Քաղցր պանիրների դեպքում՝ սպիտակից դարչնագույն: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրամասերով պայմանավորված |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Չոր սերուցք | միատարր փոշի | մանր, չոր փոշի | մաքուր, թարմ պաստերացված կաթին բնորոշ | սպիտակ՝ բաց կրեմագույն երանգով |
| Կաթ, սերուցք կոնցենտրացված | միատարր հեղուկ | միատարր, չափավոր մածուցիկ հեղուկ | քաղցրավուն աղի համ, հալած յուղին հատուկ | բաց կրեմագույն |
| Կաթ, սերուցք՝ շաքարով խտացրած | մածուցիկ, միատարր զանգված | միատարր, ամբողջ զանգվածով մածուցիկ, առանց կաթնաշաքարի շոշափելի բյուրեղների։ Թույլատրվում է ալյուրանման կազմություն, իսկ պահպանման դեպքում՝ տարայում լակտոզայի աննշան նստվածք | մաքուր, քաղցր, պաստերացված կաթի արտահայտված համ:  Լրացուցիչ ջերմամշակման ենթարկված շաքարով խտացրած կաթի համար՝ կարամելի կողմնակի համ։ Թույլատրվում է սննդային թույլ կողմնակի համի առկայություն | սպիտակ՝ կրեմագույն երանգով, համաչափ:  Ջերմամշակման եւ սուրճից ու կակաոյից պատրաստելու դեպքում՝ դարչնագույն |
| Շիճուկ | թափանցիկ կամ կիսաթափանցիկ հեղուկ | հեղուկ, միատարր | շիճուկին բնորոշ, կաթնաշոռային շիճուկի համար՝ թթվաշ համ, ենթապանրային շիճուկի համար՝ քաղցրավուն կամ աղի համ | խամրած կանաչից բաց դեղին |
| Կաթնային շիճուկ չոր | մանր փոշի կամ փոշի՝ բաղկացած չոր շիճուկի առանձին եւ ագլոմերացված մասնիկներից | թույլատրվում են քիչ քանակությամբ գնդիկներ, որոնք քայքայվում են մեխանիկական թեթեւ ազդեցությունից | կաթնային շիճուկին բնորոշ, քաղցրավուն, աղի, թթվաշ համ | սպիտակից դեղին, միատարր ամբողջ զանգվածով |
| Թան | ոչ թափանցիկ հեղուկ՝ առանց նստվածքի եւ փաթիլների | հեղուկ, միատարր | թանին բնորոշ, քաղցրասերուցքային կարագից ստացված թանի համար՝ կաթնային, թթվասերուցքային կարագից ստացված թանի համար՝ թթվակաթնային համ։ Թույլատրվում է պաստերացման կողմնակի համ կամ սննդային թույլ կողմնակի համ | սպիտակից բաց դեղին |
| Կազեին | միատարր փոշի կամ բյուրեղային նյութ | կամ չոր, խիտ փոշի, կամ ցանկացած ձեւի ծակոտկեն հատիկ | առանց հոտի, չեզոք համ | սպիտակից բաց կրեմագույն |
| Լակտուլոզա | բյուրեղային նյութ | մանր բյուրեղներ՝ ոչ միատարր ձեւով | առանց հոտի, քաղցր համ | սպիտակ |
| Լակտուլոզայի կոնցենտրատ | միատարր, մածուցիկ հեղուկ | միատարր, մածուցիկ | քաղցրավունից թթվաքաղցր համ:  Թույլատրվում է կարամելացման կողմնակի համ եւ հոտ | բաց դեղինից մուգ դեղին |
| Սփրեդ սերուցքաբուսական | անփայլ կամ թույլ փայլուն մակերեւույթ, արտաքինից՝ չոր | պլաստիկ, միատարր, խիտ կամ փափուկ | սերուցքային, քաղցրասերուցքային, թթվասերուցքային համ | սպիտակից բաց դեղին, միատարր |
| Հալած խառնուրդ սերուցքաբուսական | հատիկավոր կամ միատարր (խիտ կամ փափուկ) | | կաթնային հալած ճարպի համ եւ հոտ | բաց դեղինից դեղին, միատարր |
| Կաթնային բաղադրյալ մթերք, կաթ պարունակող մթերք, ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերք | արտադրողի կողմից ներկայացված նկարագրությանը համապատասխան, ավելացված սննդահամային բաղադրիչներով, ջնարակի կամ այլ սննդամթերքի օգտագործմամբ պայմանավորված համով, գույնով և (կամ) հոտով | | | |

**(հավելվածը խմբ. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102, փոփ., լրաց. *ԵՏՀԽ 10.07.20 թիվ 62)***

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 4

«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013)

Կաթի եւ կաթնամթերքի մեջ պոտենցիալ վտանգավոր նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Մթերքը, մթերքի խումբը | Պոտենցիալ վտանգավոր նյութերը | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի |
| 1 | 2 | 3 |
| Հում կաթ, յուղազերծված հում կաթ, հում սերուցք եւ ամբողջ կաթնամթերքը | հակաբիոտիկներ՝ |  |
| լեւոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում (0.01-ից պակաս)  չի թույլատրվում (0.0003-ից պակաս)\* |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում (0.01-ից պակաս) |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում (0.2-ից պակաս) |
| պենիցիլին | չի թույլատրվում (0.004-ից պակաս) |

\*Լեւոմիցետինի (քլորամֆենիկոլ) պարունակության ցուցանիշն ուժի մեջ է մտնում 2015 թվականի հուլիսի 1-ից

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 5

«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013)

Հում կաթի, յուղազերծված հում կաթի եւ հում սերուցքի մեջ միկրոօրգանիզմների եւ սոմատիկ բջիջների պարունակության թույլատրելի մակարդակները

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Մթերքը | ՄԱՖԱՄՔ\*, ԳԱՄ\*\*/սմ3 (գ), ոչ ավելի \*\*\* | Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ3 (գ), որում չեն թույլատրվում | | Սոմատիկ բջիջների պարունակությունը 1 սմ3(գ)-ում, ոչ ավելի\*\*\* |
| ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր)\*\*\*\* | Ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Հում կաթ | 5 х105 | - | 25 | 7.5 х105 |
| Յուղազերծված հում կաթ | 5х105 | - | 25 | - |
| Հում սերուցք | 5 х105 | - | 25 | - |
| Հում կաթ՝ հետեւյալն արտադրելու համար՝ |  |  |  |  |
| ա) մանկական սնունդ | 3 х105 | - | 25 | 5 х105 |
| բ) պանիր եւ մանրէազերծված կաթ | 5 х105 | - | 25 | 5 х105 |

\*ՄԱՖԱՄՔ՝ մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը։

\*\*ԳԱՄ՝ գաղութ առաջացնող միավորներ։

\*\*\*ՄԱՖԱՄՔ-ի եւ սոմատիկ բջիջների պարունակության որոշակի ցուցանիշներ ուժի մեջ են մտնում 2017 թվականի հուլիսի 1-ից (մինչեւ 2017 թվականի հուլիսի 1-ը գործում են նորմեր, որոնք սահմանվել են սանիտարահամաճարակաբանական հսկողությանը (վերահսկողությանը) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող սանիտարահամաճարակաբանական եւ հիգիենիկ միասնական պահանջներով)։

Ղազախստանի Հանրապետության համար ՄԱՖԱՄՔ-ի և սոմատիկ բջիջների պարունակության ցուցանիշները կաթնամթերքի արտադրության մեջ օգտագործվող հում կաթի, յուղազերծված հում կաթի, հում սերուցքի համար, բացառությամբ ըմպելի և վերականգնված կաթի, կաթնաթթվային արտադրանքի, մանկական սննդի, պինդ պանիրների, սերուցքային կարագի, գործողության մեջ են դրվում 2025 թվականի հունվարի 1-ից (մինչև 2019 թվականի դեկտեմբերի 31-ը գործում են Սանիտարահամաճարակաբանական վերահսկողության (հսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող սանիտարահամաճարակաբանական և հիգիենիկ միասնական պահանջներով սահմանված նորմերը՝ պայմանով, որ դրանք շրջանառվում են միայն Ղազախստանի Հանրապետության տարածքում)։

\*\*\*\*ԱՑԽՄ` աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ։

**(հավելվածը լրաց. ԵՏՀԽ 20.12.17 թիվ 86, փոփ. ԵՏՀԽ 19.12.19 թիվ 118)**

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 6

«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013)

Կովի հում կաթի եւ այլ տեսակի գյուղատնտեսական կենդանիների հում կաթի նույնականացման ցուցանիշները

Աղյուսակ 1

Կովի հում կաթի նույնականացման ցուցանիշները

|  |  |
| --- | --- |
| Ցուցանիշի անվանումը | Հարաչափերը |
| 1 | 2 |
| Ճարպի զանգվածային մաս, % | 2,8-ից ոչ պակաս |
| Սպիտակուցի զանգվածային մաս, % | 2,8-ից ոչ պակաս |
| Կաթի չոր յուղազերծված նյութերի զանգվածային մաս, % | 8.2-ից ոչ պակաս |
| Կազմություն | միատարր հեղուկ՝ առանց նստվածքի եւ փաթիլների:  Սառեցում չի թույլատրվում |
| Համ եւ հոտ | մաքուր համ եւ հոտ՝ առանց կողմնակի համերի եւ հոտերի, թարմ կաթին ոչ բնորոշ |
| Գույն | սպիտակից բաց կրեմագույն |
| Թթվայնություն, °Т | 16-21 |
| Խտություն (կգ/մ3), ոչ պակաս\* | 1027  (20°С ջերմաստիճանում) |
| Սառեցման ջերմաստիճան, °С (կիրառվում է կեղծման վերաբերյալ կասկած ունենալու դեպքում), ոչ բարձր | -0,505 |

\*Կաթի հիմնական ֆիզիկական ցուցանիշների հաշվարկը կատարվում է հետեւյալ բանաձեւով՝

ՉՅԿՄ = 0,25 х Խ + 0,225 х Ճ + 0,5,

որտեղ`

Խ՝ լակտոդենսիմետրի խտություն.

Ճ՝ հում կաթի ճարպի զանգվածային մաս, %։

Աղյուսակ 2

Այլ տեսակի գյուղատնտեսական կենդանիների հում կաթի նույնականացման ցուցանիշները

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Կենդանու տեսակը | Կաթի բաղկացուցիչ մասերի պարունակությունը, %\* | | | Պնդությունը 20°С ջերմաստիճանում,  ոչ պակաս | Թթվայնությունը, °Т,  ոչ ավելի |
| ճարպ, ոչ պակաս | սպիտակուց,  ոչ պակաս | չոր նյութեր, միջին հաշվով |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Զամբիկ | 1,0 | 2,1 | 10,7 | 1032 | 6.5 |
| Այծ | 2,5 | 2,8 | 11,5 | 1027-1030 | 13-24 |
| Ոչխար | 6,2 | 5,1 | 18,5 | 1034 | 25 |
| Մատակ ձի | 1,8 | 2,1 | 10,7 | 1032 | 6,5 |
| Էգ ուղտ | 3 | 3,8 | 15 | 1032 | 17,5 |
| Էգ գոմեշ | 7,5 | 4,2 | 17,5 | 1029 | 17 |
| Էգ ավանակ | 1,2 | 1,7 | 9,9 | 1011 | 6 |

\*Յուրաքանչյուր կթումից ստացված կաթի նույնականացման ցուցանիշների արժեքները կարող են փոփոխվել ավելի լայն սահմաններում։

**(հավելվածը խմբ. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102)**

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 7

«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013)

Կովի կաթից ստացված հում սերուցքի նույնականացման ցուցանիշները

|  |  |
| --- | --- |
| Ցուցանիշի անվանումը | Հարաչափերը |
| 1 | 2 |
| Ճարպի զանգվածային մաս, %, ոչ պակաս | 10 |
| Թթվայնություն, °Т | 14-19 |
| Կազմություն | միատարր, համածին:  Թույլատրվում են ճարպի առանձին գնդիկներ |
| Համ եւ հոտ | սերուցքային, մաքուր, քաղցրավուն արտահայտված համ եւ հոտ |
| Գույն | սպիտակ՝ կրեմագույն երանգով, միատարր |

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 8

«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013)

Կաթի վերամշակումից ստացված մթերքի մեջ միկրոօրգանիզմների պարունակության թույլատրելի մակարդակները՝ դրանք շրջանառության մեջ դնելու դեպքում

| Մթերք | | ՄԱՖԱՄՔ\*, ԳԱՄ\*\*/սմ3 (գ), ոչ ավելի \*\*\* | | | | Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ3 (գ), որում չեն թույլատրվում | | | | | | | | | Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ\*\*/սմ3 (գ)-ից ոչ ավելի | | | Ծանոթագրություն |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր)\*\*\* | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ | | ստաֆիլակոկ S. aureus | | | լիստերիա մոնոցիտոգենուս L. monocytogenes\*\*\*\* | | |
| 1 | | 2 | | | | 3 | 4 | | 5 | | | 6 | | | 7 | | | 8 |
| I. Խմելու կաթ, վերականգնված կաթ, խմելու սերուցք, կաթնային ըմպելիք, կաթնային շիճուկ, թան, դրանց հիմքով մթերք՝ ջերմամշակում անցած | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Խմելու կաթ, վերականգնված կաթ, կաթնային ըմպելիք՝ սպառողական տարայում, այդ թվում՝ վիտամիններով, մակրո- եւ միկրոտարրերով, լակտուլոզայով, պրեբիոտիկներով հարստացված՝  ա) պաստերացված | | 1 х105 | | | | 0,01 | 25 | | 1 | | | 25 | | |  | | |  |
| բ) մանրէազերծված | | - | | | | - | - | | - | | | - | | | - | | | արտադրական մանրէազերծվածության պահանջները՝ |
| գ) ուլտրապաստերացված (ՈՒՋՄ՝ ուլտրաբարձր-ջերմաստիճանային մշակում) (ասեպտիկ լցման միջոցով) | |  | | | |  |  | |  | | |  | | |  | | | ա) 37°С ջերմաստիճանում ջերմապահպանումից հետո 3-5 օրվա ընթացքում տեսանելի թերությունների եւ վնասված լինելու նշանների բացակայություն (փքված փաթեթվածք, արտաքին տեսքի փոփոխություն եւ այլն), համի եւ կազմության փոփոխության բացակայություն |
|  | |  | | | |  |  | |  | | |  | | |  | | | բ) ջերմապահպանումից հետո թույլատրվում են հետեւյալ փոփոխությունները`  տիտրվող թթվայնության փոփոխում՝ 2°Т-ից ոչ ավելի |
|  | |  | | | |  |  | |  | | |  | | |  | | | ՄԱՖԱՄՔ՝ 10 ԳԱՄ/սմ3 (գ)-ից ոչ ավելի |
| դ) ուլտրապաստերացված (առանց ասեպտիկ լցման) | | 100 | | | | 10 | 100 | | 10 | | | 25 | | | - | | |  |
| ե) հալած | | 2,5 х103 | | | | 0,1 | 25 | | - | | | 25 | | | - | | |  |
| 2. Խմելու կաթ, վերականգնված կաթ, կաթնային ըմպելիք` տափաշշերով եւ ցիստեռններով | | 2х105 | | | | 0,01 | 25 | | 0,1 | | | 25 | | | - | | |  |
| 3. Կաթնային շիճուկ եւ թան՝ սպառողական տարայում, պաստերացված | | 1 х105 | | | | 0,01 | 25 | | 1 | | | 25 | | | - | | |  |
| 4. Սերուցք եւ դրա հիմքով մթերք, այդ թվում՝ սպառողական տարայում, այդ թվում՝ | |  | | | |  |  | |  | | |  | | |  | | |  |
| ա) պաստերացված | | 1 х105 | | | | 0,01 | 25 | | 1 | | | 25 | | | - | | |  |
| բ) մանրէազերծված | |  | | | |  |  | |  | | |  | | |  | | | արտադրական մանրէազերծվածության պահանջները՝  ա) 37°С ջերմաստիճանում ջերմապահպանումից հետո 3-5 օրվա ընթացքում տեսանելի թերությունների եւ վնասված լինելու նշանների բացակայություն (փքված փաթեթվածք, արտաքին տեսքի փոփոխություն եւ այլն), համի եւ կազմության փոփոխման բացակայություն  բ) ջերմապահպանումից հետո թույլատրվում են հետեւյալ փոփոխությունները`  տիտրվող թթվայնության փոփոխում՝ 2°Т-ից ոչ ավելի  ՄԱՖԱՄՔ՝ 10 ԳԱՄ/սմ3 (գ)-ից ոչ ավելի |
| գ) հարստացված | | 1 х105 | | | | 0,01 | 25 | | 1 | | | 25 | | |  | | |  |
| դ) հարած | | 1 х105 | | | | 0,1 | 25 | | 0,1 | | | 25 | | | - | | |  |
| 5. Սերուցք եւ դրա հիմքով մթերք, այդ թվում՝ տափակաշշերով եւ ցիստեռններով | | 2 х105 | | | | 0,01 | 25 | | 0,1 | | | 25 | | | - | | |  |
| 6. Ըմպելիքներ, կոկտեյլներ, կիսելներ, կրեմներ, դոնդող, սոուսներ, պուդինգներ, մուսսեր, մածուկներ, սուֆլե՝ արտադրված կաթի, սերուցքի, թանի, շիճուկի, հիմքով, պաստերացված | | 1 х105 | | | | 0,1 | 25 | | 1 | | | 25 | | |  | | |  |
| 7. Թթվակաթնային մթերք, մթերք դրա հիմքով՝ 72 ժամից ոչ ավելի պիտանիության ժամկետով՝ | |  | | | |  |  | |  | | |  | | |  | | |  |
| ա) առանց բաղադրիչների | | կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ 1 х 107-ից ոչ պակաս | | | | 0,01 | 25 | | 1 | | |  | | |  | | |  |
| բ) բաղադրիչներով | | կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ 1 х 107-ից ոչ պակաս | | | | 0,01 | 25 | | 1 | | |  | | |  | | |  |
| 8. Թթվակաթնային մթերք, մթերք դրանց հիմքով՝ 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով՝ | |  | | | |  |  | |  | | |  | | |  | | |  |
| ա) առանց բաղադրիչների | | կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ 1 х 107-ից ոչ պակաս | | | | 0,1 | 25 | | 1 | | |  | | | Խ՝ 50\*\*\*\*  Բ՝ 50 | | |  |
| բ) բաղադրիչներով | | կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ 1 х 107-ից ոչ պակաս | | | | 0,01 | 25 | | 1 | | |  | | | Խ՝ 50\*\*\*\*  Բ՝ 50 | | |  |
| գ) բիֆիդոմանրէներով եւ այլ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներով հարստացված | | բիֆիդոմանրէներ եւ (կամ) այլ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներ՝ բոլորը միասին 1 х 106-ից ոչ պակաս | | | | 0,1 | 25 | | 1 | | |  | | | Խ՝ 50\*\*\*\*  Բ՝ 50 | | |  |
| 9. Թթվասեր, դրա հիմքով մթերք, այդ թվում՝ բաղադրիչներով | | կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ 1 х 107-ից ոչ պակաս | | | | 0,001 (թթվեցումից հետո ջերմամշակման ենթարկված թթվասերային մթերքի համար՝ 0,1 գ/սմ3) | 25 | | 1 | | |  | | | 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքի համար՝ Խ՝ 50  Բ՝ 50 | | |  |
|
|
|
|
|
| 10. Ջերմամշակման ենթարկված, թթվեցրած կաթնամթերք եւ կաթնային բաղադրյալ մթերք՝ | |  | | | |  |  | |  | | |  | | |  | | |  |
| ա) առանց բաղադրիչների | | - | | | | 1 | 25 | | 1 | | | 25 | | | Խ՝ 50  Բ՝ 50 | | |  |
| բ) բաղադրիչներով | | - | | | | 1 | 25 | | 1 | | | 25 | | | Խ՝ 50  Բ՝ 50 | | |  |
| II. Կաթնաշոռ, կաթնաշոռային զանգված, կաթնաշոռային արտադրանք, մթերք՝ դրանց հիմքով | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11. Կաթնաշոռ՝ առանց բաղադրիչների (բացի ուլտրաֆիլտրացիայի եւ առանձնացման միջոցով արտադրվածներից, հատիկավոր կաթնաշոռից)՝ | |  | | | |  |  | |  | | |  | | |  | | |  |
| ա) 72 ժամից ոչ ավելի պիտանիության ժամկետով | | կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ 1 х 106-ից ոչ պակաս | | | | 0,001 | 25 | | 0,1 | | |  | | |  | | |  |
| բ) 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով | | 1 х106 | | | | 0,01 | 25 | | 0,1 | | | - | | | Խ՝ 100  Բ՝ 50 | | |  |
| գ) սառեցված | | միկրոֆլորա, կաթնաշոռի մերանին բնորոշ, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն | | | | 0,01 | 25 | | 0,1 | | |  | | | Խ՝ 100  Բ՝ 50 | | |  |
| 12. Կաթնաշոռ՝ արտադրված ուլտրաֆիլտրացիայի եւ առանձնացման միջոցով՝ | |  | | | |  |  | |  | | |  | | |  | | |  |
| ա) 72 ժամից ոչ ավելի պիտանիության ժամկետով | | միկրոֆլորա, կաթնաշոռի մերանին բնորոշ, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն | | | | 0,01 | 25 | | 0,1 | | |  | | |  | | |  |
| բ) 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով | | միկրոֆլորա, կաթնաշոռի մերանին բնորոշ, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն | | | | 0,01 | 25 | | 0,1 | | |  | | | Խ՝ 50  Բ՝ 50 | | |  |
| 13. Կաթնաշոռ հատիկավոր | | միկրոֆլորա, կաթնաշոռի մերանին բնորոշ, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն | | | | 0,01 | 25 | | 0,1 | | |  | | | Խ՝ 100  Բ՝ 50 | | |  |
| 14. Բաղադրիչներով կաթնաշոռ, կաթնաշոռային զանգված, կաթնաշոռային պանրիկներ՝ | |  | | | |  |  | |  | | |  | | |  | | |  |
| ա) 72 ժամից ոչ ավելի պիտանիության ժամկետով | | միկրոֆլորա, կաթնաշոռի մերանին բնորոշ, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն | | | | 0,001 | 25 | | 0,1 | | | - | | | - | | |  |
| բ) 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով | | միկրոֆլորա, կաթնաշոռի մերանին բնորոշ, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն | | | | 0,01 | 25 | | 0,1 | | |  | | | Խ՝ 100  Բ՝ 50 | | |  |
| գ) սառեցված | | միկրոֆլորա, կաթնաշոռի մերանին բնորոշ, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն | | | | 0,01 | 25 | | 0,1 | | |  | | | Խ՝ 100  Բ՝ 50 | | |  |
| 15. Կաթնաշոռային արտադրանք | | միկրոֆլորա, կաթնաշոռի մերանին բնորոշ, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն | | | |  |  | |  | | |  | | |  | | |  |
| ա) 72 ժամից ոչ ավելի պիտանիության ժամկետով | | միկրոֆլորա, կաթնաշոռի մերանին բնորոշ, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն | | | | 0,01 | 25 | | 0,1 | | |  | | |  | | |  |
| բ) 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով | | միկրոֆլորա, կաթնաշոռի մերանին բնորոշ, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն | | | | 0,01 | 25 | | 0,1 | | |  | | | Խ՝ 100  Բ՝ 50 | | |  |
| գ) սառեցված | | - | | | | 0,01 | 25 | | 0,1 | | | - | | | Խ՝ 100  Բ՝ 50 | | |  |
| 16. Ջերմամշակման ենթարկված կաթնաշոռային արտադրանք, այդ թվում՝ բաղադրիչներով | | - | | | | 0,1 | 25 | | 1 | | | - | | | 50՝ բոլորը միասին | | |  |
| 17. Կաթնային ալբումին, դրա հիմքով մթերք՝ բացի թթվեցման միջոցով արտադրվածներից | 2 х105 | | | | | 0,1 | 25 | | 0,1 | |  | | | | Խ՝ 100  Բ՝ 50 | | |  |
| III. Կաթ, սերուցք, թան, շիճուկ, կաթնամթերք, դրանց հիմքով կաթնային բաղադրյալ մթերք՝ կոնցենտրացված եւ խտացրած, մանրէազերծված, կաթնային պահածոներ, կաթնային բաղադրյալ պահածոներ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18. Կաթ՝ խտացրած, կոնցենտրացված, մանրէազերծված, սերուցք՝ խտացրած, մանրէազերծված, կաթնամթերք եւ կաթնային բաղադրյալ մթերք՝ խտացրած, մանրէազերծված |  | | | | |  |  | |  | | |  | | |  | | | արտադրական մանրէազերծվածության պահանջները՝  ա) 37°С ջերմաստիճանում ջերմապահպանումից հետո 6 օրվա ընթացքում տեսանելի թերությունների եւ վնասված լինելու նշանների բացակայություն (փքված փաթեթվածք, արտաքին տեսքի փոփոխություն եւ այլն), համի ու կազմության փոփոխության բացակայություն  բ) ջերմապահպանումից հետո՝ |
| տիտրվող թթվայնության հետ կապված փոփոխություններ չեն թույլատրվում |
| միկրոսկոպիկ պատրաստուկներում չպետք է հայտնաբերվեն միկրոօրգանիզմների բջիջներ |
| գ) մանկական սննդամթերքի համար լրացուցիչ պահանջներ՝ սնկերի, խմորիչների, կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմների փորձանմուշների ցանքի դեպքում |
| 19. Կաթ՝ խտացրած եւ կոնցենտրացված, տրանսպորտային տարայում, այդ թվում՝ տափակաշշերով եւ ցիստեռններով | 2 х105 | | | | | 0,01 | 25 | | 0,1 | | | 25 | | | - | | |  |
| 20. Կաթ, սերուցք՝ շաքարով խտացրած, սպառողական տարայում՝ |  | | | | |  |  | |  | | |  | | |  | | |  |
| ա) առանց բաղադրիչների | 2 х104 | | | | | 1 | 25 | | - | | | - | | | - | | |  |
| բ) բաղադրիչներով | 2 х104 | | | | | 1 | 25 | | - | | | - | | | - | | |  |
| 21. Կաթ, սերուցք՝ շաքարով խտացրած, սպառողական տարայում | 4 х104 | | | | | 1 | 25 | | - | | | - | | | - | | |  |
| 22. Թան, շիճուկ՝ առանց շաքարի եւ շաքարով խտացրած | 5 х104 | | | | | 1 | 25 | | - | | | - | | | - | | |  |
| 23. Կաթնային բաղադրյալ մթերք՝ շաքարով խտացրած | 3.5 х104 | | | | | 1 | 25 | | - | | | - | | | - | | |  |
| IV. Կաթնամթերք, կաթնային բաղադրիչներ՝ չոր, սուբլիմացված (կաթ, սերուցք, թթվակաթնային մթերք, ըմպելիքներ, պաղպաղակի համար նախատեսված խառնուրդ, շիճուկ, թան, յուղազերծված կաթ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24. Կովի կաթ՝ չոր | |  | | | |  | |  | |  | | |  | | | |  |  |
| ա) անմիջական օգտագործման համար | | 5 х104 | | | | 0,1 | | 25 | | 1 | | | - | | | | - |  |
| բ) արդյունաբերական վերամշակման համար | | 1 х105 | | | | 0,1 | | 25 | | 1 | | | - | | | | - |  |
| 25. Ըմպելիքներ՝ չոր, կաթնային | | 1 х105 | | | | 0,01 | | 25 | | 1 | | | - | | | | Բ-50 |  |
| 26. Չոր սերուցք եւ չոր սերուցք շաքարով | | 7 х 104 | | | | 0,1 | | 25 | | 1 | | | - | | | | - |  |
| 27. Կաթնային շիճուկ չոր | | 1 х105 | | | | 0,1 | | 25 | | 1 | | | 25 | | | | Խ՝ 50  Բ՝ 100 |  |
| 28. Պաղպաղակի համար նախատեսված չոր խառնուրդներ | | 5 х104 | | | | 0,1 | | 25 | | 1 | | | 25 (փափուկ պաղպաղակի համար) | | | |  |  |
| 29. Թթվակաթնային մթերք չոր | | 1 х105 | | | | 0,1 | | 25 | | 1 | | | - | | | | Խ՝ 50  Բ՝ 100 |  |
| 30. Թան, անքաշ կաթի փոխարինիչ (չոր) | | 5 х104 | | | | 0,1 | | 25 | | 1 | | | - | | | | Խ՝ 50  Բ՝ 100 |  |
| V. Կաթնային սպիտակուցների կոնցենտրատներ, կազեին, կաթնաշաքար, կազեինատներ, կաթնային սպիտակուցների հիդրոլիզատներ չոր | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31. Կազեինատներ սննդային | | 5 х 104 (0,01 գ-ում չեն թույլատրվում սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ) | | | | 0,1 | 25 | |  | | |  | |  | | | |  |
| 32. Կոնցենտրատ՝ շիճուկային, սպիտակուցային | | 5 х104 | | | | 1 | 25 | | 1 | | | - | | - | | | |  |
| 33. Կոնցենտրատ՝ սննդային կազեինի | | 2,5 х103 | | | | 1 | 25 | | 1 | | | - | | - | | | |  |
| 34. Սպիտակուց կաթնային, սննդային կազեիններ | | 1 х 104 (0,01 գ-ում չեն թույլատրվում սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ) | | | | 1 | 50 | | 1 | | | - | | Խ՝ 10  Բ՝ 50 | | | |  |
| 35. Կաթնաշաքար զտված | | 1 х103 | | | | 1 | 25 | | 1 | | | - | | Խ՝ 50  Բ՝ 100 | | | |  |
| 36. Կաթնաշաքար սննդային (սննդային լակտոզա) | | 1 х104 | | | | 1 | 25 | | 1 | | | - | | Խ՝ 50  Բ՝ 100 | | | |  |
| 37. Լակտուլոզայի կոնցենտրատ | | 5 х103 | | | | 1 | 50 | | 1 | | | - | | Խ՝ 50  Բ՝ 100 | | | |  |
| VI. Պանիր, կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքներ (չափազանց պինդ, պինդ, կիսապինդ, փափուկ, շիճուկա-ալբումինային, չոր, պանիր հալած, հալած պանրի տեխնոլոգիայով արտադրված՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով կաթ պարունակող մթերքներ, պանրային մածուկներ, սոուսներ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 38. Պանիր, կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված պանրի տեխնոլոգիայով (չափազանց պինդ, պինդ, մասամբ պինդ, փափուկ, շիճուկա-ալբումինային) | | |  | | |  |  | |  | | |  | |  | | | |  |
| ա) առանց բաղադրիչների | | | - | | | 0,001 | 25 | | 0,001 | | | 25\*\*\*\*\* | | - | | | |  |
| բ) բաղադրիչներով | | | - | | | 0,001 | 25 | | 0,001 | | | 25\*\*\*\*\* | | - | | | |  |
| գ) ապխտած | | | - | | | 0,001 | 25 | | 0,001 | | | 25\*\*\*\*\* | | - | | | |  |
| 39. Հալած պանիր, կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված հալած պանրի տեխնոլոգիայով | | |  | | |  |  | |  | | |  | |  | | | |  |
| ա) առանց բաղադրիչների | | | 5 х103 | | | 0,1 | 25 | | - | | | - | | Խ՝ 50  Բ՝ 50 | | | |  |
| բ) բաղադրիչներով | | | 1 х104 | | | 0,1 | 25 | | - | | | - | | Խ՝ 100  Բ՝ 100 | | | |  |
| գ) ապխտած | | | 1 х104 | | | 0,1 | 25 | | - | | | - | | Խ՝ 100  Բ՝ 100 | | | |  |
| 40. Պանրային սոուսներ, մածուկներ | | | 1 х104 | | | 0,1 | 25 | | - | | | - | | - | | | |  |
| 41. Պանիր, կաթ պարունակող մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված պանրի տեխնոլոգիայով չոր | | | 5 х104 | | | 1 | 25 | | - | | | - | | - | | | |  |
|  | | | VII. Կարագ, յուղային մածուկ՝ կովի կաթից ստացված, կաթնային ճարպ | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 42. Կովի կաթից ստացված կարագ սերուցքային (քաղցրասերուցքային, թթվասերուցքային, աղի, անալի)՝ | | | թթվասերուցքային կարագի մեջ չի նորմավորվում | | |  |  | |  | | |  | | |  | | |  |
| ա) առանց բաղադրիչների | | | 1 х105 | | | 0,01 | 25 | | 0,1 | | | 25 | | | 100՝ բոլորը միասին | | |  |
| բ) բաղադրիչներով | | | 1 х105 | | | 0,01 | 25 | | 0,1 | | | 25 | | | Խ՝ 100  Բ՝ 100 | | |  |
| գ) մանրէազերծված | | |  | | |  |  | |  | | |  | | |  | | | արտադրական մանրէազերծվածության պահանջները՝  ա) 37°С ջերմաստիճանում ջերմապահպանումից հետո 3-5 օրվա ընթացքում տեսանելի թերությունների եւ վնասված լինելու նշանների բացակայություն (փքված փաթեթվածք, արտաքին տեսքի փոփոխություն եւ այլն), համի եւ կազմության փոփոխության բացակայություն |
| բ) ջերմապահպանումից հետո թույլատրվում են հետեւյալ փոփոխությունները`  ճարպային ֆազի թթվայնության փոփոխում՝ 0,5°K-ից ոչ ավելի  տիտրվող թթվայնության փոփոխում՝ 2°Т-ից ոչ ավելի  ՄԱՖԱՄՔ՝ 100 ԳԱՄ/սմ3 (գ)-ից ոչ ավելի |
| 43. Յուղ հալած | | | 1 X 103 | | | 1,0 | 25 | | - | | | - | | | Բ` 200 | | |  |
| 44. Յուղ չոր | | | 1 х105 | | | 0,01 | 25 | | 0,1 | | | 25 | | | 100՝ բոլորը միասին | | |  |
| 45. Կաթնային ճարպ | | | 1 х103 | | | 1,0 | 25 | | - | | | - | | | Բ` 200 | | |  |
| 46. Յուղային մածուկ | | |  | | |  |  | |  | | |  | | |  | | |  |
| ա) առանց բաղադրիչների | | | 2 х105 | | | 0,01 | 25 | | 0,1 | | | 25 | | | Խ՝ 100  Բ՝ 100 | | |  |
| բ) բաղադրիչներով | | | 2 х105 | | | 0,001 | 25 | | 0,1 | | | 25 | | | Խ՝ 100  Բ՝ 100 | | |  |
| VIII. Սերուցքաբուսական սփրեդ, սերուցքաբուսական հալած խառնուրդ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 47. Սերուցքաբուսական սփրեդ | | | | 1 х105 | | 0,01 | | 25 | | 0,1 | | 25 | | | Խ՝ 100  Բ՝ 100 | | |  |
| 48. Սերուցքաբուսական հալած յուղ | | | | 1 х103 | | 1 | | 25 | | - | | - | | | Բ՝ 200 | | |  |
| IX. Պաղպաղակ՝ կաթնային, թթվակաթնային, սերուցքային, պլոմբիր՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով, տորթեր, թխվածքներ, պաղպաղակից աղանդեր, խառնուրդներ, ջնարակ՝ պաղպաղակի համար | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 49. Պաղպաղակ՝ կաթնային, սերուցքային, պլոմբիր՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով, պինդ, այդ թվում՝ բաղադրիչներով, տորթեր, խմորեղեններ, պաղպաղակից աղանդեր | | | 1 х105 | | | 0,01 | 25 | | 1 | | | | 25 | | | - | |  |
| 50. Պաղպաղակ՝ կաթնային, սերուցքային, պլոմբիր՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով, փափուկ, այդ թվում՝ բաղադրիչներով | | | 1x10 | | | 0,1 | 25 | | 1 | | | 25 | |  | | | |  |
| 51. Փափուկ պաղպաղակի համար նախատեսված հեղուկ խառնուրդներ | | | 3 х104 | | | 0,01 | 25 | | 1 | | | 25 | | - | | | |  |
| 52. Պաղպաղակ թթվակաթնային | | | կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ 1 х 106-ից ոչ պակաս | | | 0,1 | 25 | | 1 | | | 25 | | - | | | |  |
| X. Մերաններ (մերանային եւ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներ` թթվակաթնային մթերքի, թթվասերուցքային կարագի եւ պանիրների պատրաստման համար) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 53. Կեֆիրի համար մերաններ՝ կեֆիրային սնկերի հիմքով | | 1 х108 | | | | 3 | 100 | | 10 | | | - | | Խ՝ 1 х 104-ից ոչ պակաս, Բ՝ 5 | | | |  |
| 54. Կեֆիրային մթերքի համար մերաններ՝ սիմբիոտիկ (հեղուկ) | | 1 х108 | | | | 3 | 100 | | 10 | | | - | | Խ՝ 1 х 104-ից ոչ պակաս, Բ՝ 5 | | | |  |
| 55. Մաքուր կուլտուրաների հիմքով մերաններ՝ | |  | | | |  |  | |  | | |  | |  | | | |  |
| ա) հեղուկ, այդ թվում՝ սառեցված | | 1 х 108, կոնցենտրացված մերանների համար՝ 1 х 1010-ից ոչ պակաս | | | | 10 | 100 | | 10 | | |  | | 5՝ բոլորը միասին | | | |  |
| բ) չոր | | 1 х 109, կոնցենտրացված մերանների համար՝ 1 х1010-ից ոչ պակաս | | | | 1 | 10 | | 1 | | |  | | 5՝ բոլորը միասին | | | |  |
| XI. Ֆերմենտային պատրաստուկներ՝ կաթը մակարդող | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 56. Ֆերմենտային պատրաստուկներ՝ կաթը մակարդող | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |
| ա) կենդանական ծագման | | | | 1 х104 | | 1  E.coli 25 գ/սմ3-ում | 25  սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,01 գ-ում | |  | | |  | | |  | | |  |
| բ) բուսական ծագման | | | | 5 х104 | | 1 | 25 | | - | | | - | | | - | | |  |
| գ) մանրէային եւ սնկային ծագման | | | | 5 х 104, չպետք է պարունակի ֆերմենտների հարուցիչների կենսունակ ձեւեր | | 1 | 25 | |  | | |  | | |  | | | չպետք է ունենան հակաբիոտիկային ակտիվություն:  Սնկային ծագման ֆերմենտային պատրաստուկները չպետք է պարունակեն միկոտոքսիններ |
| XII. Սնուցիչ միջավայրեր՝ մերանային եւ պրոբիոտիկ միկրոֆլորայի աճեցման համար, չոր, կաթնային հիմքով | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 57. Սնուցիչ միջավայրեր՝ մերանային եւ պրոբիոտիկ միկրոֆլորայի աճեցման համար, չոր, կաթնային հիմքով | | | | | 5 х104 | 0,01 | 25  սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,01 գրամում | |  | | |  | | |  | | |  |
| XIII. **Կաթ պարունակող մթերքներ, կաթ պարունակող մթերքներ՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 58. Կաթ պարունակող մթերքներ, կաթ պարունակող մթերքներ՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով | | | | |  |  |  | |  | | |  | | |  | | | նորմատիվ և տեխնիկական փաստաթղթերում պահանջները սահմանվում են` հաշվի առնելով կաթնային և ոչ կաթնային բաղադրիչների պարունակությունն ու դրանց հարաբերակցությունը մթերքում |
| Ծանոթագրություններ. 1. Սննդամթերքի անվտանգության եւ սննդային արժեքի միկրոկենսաբանական ցուցանիշների հետ կապված հիգիենիկ չափանիշները ներառում են միկրոօրգանիզմների հետեւյալ խմբերը`  սանիտարացուցանշային, որոնց մեջ մտնում են մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը (ՄԱՖԱՄՔ), աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները` ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր), Enterobacteriaceae ընտանիքի մանրէները, էնտերոկոկները.  պայմանական ախտածին միկրոօրգանիզմներ, որոնց մեջ մտնում են E. coli-ն, Staphylococcus aureus-ը, Proteus խմբի մանրէները, В. Cereus եւ սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաները, Vibrio parahaemolyticus-ը.  ախտածին միկրոօրգանիզմներ, այդ թվում` սալմոնելաներ եւ Listeria monocytogenes ու Yersinia տեսակի մանրէներ.  փչացման միկրոօրգանիզմներ, որոնց մեջ մտնում են խմորիչները, բորբոսասնկերը, կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմները.  մերանային միկրոֆլորայի միկրոօրգանիզմներ եւ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներ (կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ, պրոպիոնաթթվային միկրոօրգանիզմներ, խմորիչներ, բիֆիդոմանրէներ, ացիդոֆիլային մանրէներ եւ այլն)` կենսատեխնոլոգիական միկրոֆլորայի կարգավորվող մակարդակով մթերքում եւ պրոբիոտիկ մթերքում:  2. Սննդամթերքի անվտանգության միկրոկենսաբանական ցուցանիշների նորմավորումը միկրոօրգանիզմների խմբերի մեծ մասի համար իրականացվում է այլընտրանքային սկզբունքով. նորմավորվում է մթերքի զանգվածը, որում չեն թույլատրվում աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները, պայմանական ախտածին միկրոօրգանիզմների մեծ մասը, ինչպես նաեւ միկրոօրգանիզմները, այդ թվում` սալմոնելաները եւ Listeria monocytogenes-ը: Մյուս դեպքերում նորմավորումն արտահայտում է գաղութ առաջացնող միավորների քանակը 1սմ3 (գ) մթերքում (ԳԱՄ/սմ3 (գ)): | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

\*ՄԱՖԱՄՔ՝ մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը։

\*\*ԳԱՄ ՝ գաղութ առաջացնող միավորներ։

\*\*\*ԱՑԽՄ` աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ։

\*\*\*\*Պիտանիության ժամկետի ավարտին խմորիչի առկայությունն այրանի եւ կեֆիրի համար` 1 х 104 ոչ պակաս, կումիսի համար` 1 х 105-ից ոչ պակաս. խմորիչի առկայությունը թույլատրվում է մթերքում, որը պատրաստվում է մերելու ընթացքում այն կիրառելով:

\*\*\*\*\*Մթերքի զանգվածը (գ), որում չի թույլատրվում 125 գ (փափուկ եւ աղաջուր դրած պանիրների համար՝ 5 նմուշներում՝ յուրաքանչյուրը 25 գ զանգվածով)

**(հավելվածը խմբ., փոփ. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102, փոփ., լրաց. *ԵՏՀԽ 10.07.20 թիվ 62)***

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 9

«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013)

Մանկական սննդի համար նախատեսված կաթնային հիմքով արտադրանքում, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներում (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդներում, կաթնային ըմպելիքներում (այդ թվում՝ չոր), վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաներում եւ չոր կաթնային շիլաներում (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) թթվեցման հարուցիչի եւ պոտենցիալ վտանգավոր նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները

| Մթերքը, մթերքի խումբը | | Պոտենցիալ վտանգավոր նյութերը եւ օքսիդացման փչացման ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ (լ), ոչ ավելի (չոր մթերքների համար՝ վերականգնված մթերքի վերահաշվարկով) |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | | 2 | 3 |
| Ամբողջ կաթնամթերքը | | հակաբիոտիկներ՝ |  |
| լեւոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում (0.0003-ից պակաս) |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում (0.01-ից պակաս) |
| պենիցիլին | չի թույլատրվում (0.004-ից պակաս) |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում (0.2-ից պակաս) |
| միկոտոքսիններ՝  աֆլատոքսին M1 | չի թույլատրվում (0.00002-ից պակաս) |
|  | | Ռադիոնուկլիդներ (օգտագործման համար պատրաստի մթերքի վերահաշվարկով)՝ |  |
| ցեսիում-137 | 40 Բկ/գ |
| ստրոնցիում-90 | 25 Բկ/գ |
| դիօքսիններ\* | չեն թույլատրվում (սխալ չափման սահմաններում) |
| մելամին\*\* | չի թույլատրվում (1 մգ/կգ-ից պակաս) |
| Ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ, անհամ եւ թթվակաթնային), մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցի հիմքով մթերք, պաստերացված, ուլտրապաստերացված, մանրէազերծված, այդ թվում՝ հարստացված կաթ, մանրէազերծված սերուցք, հեղուկ, թթվակաթնային մթերք, այդ թվում՝ մրգային եւ բանջարեղենային բաղադրիչներով, չոր կաթ՝ մանկական սննդի համար, չոր եւ հեղուկ կաթնային ըմպելիքներ, լակտոզայի ցածր պարունակությամբ եւ առանց լակտոզայի պարունակության մթերք | | պերօքսիդային թիվ, թունավոր տարրեր՝ | 4 մմոլ ակտիվ թթվածին/կգ ճարպ (չոր մթերքի համար) |
| կապար | 0,02 |
| արսեն | 0,05 |
| կադմիում | 0,02 |
| սնդիկ | 0,005 |
| պեստիցիդներ (ճարպի վերահաշվարկով) |  |
|  | | հեքսաքլոր ցիկլոհեքսեն (ալֆա-, բետա-, գամմա-իզոմերներ) | 0,02 |
| Ադապտացված կաթնային խառնուրդներ | | ԴԴՏ \*\*\* եւ դրա մետաբոլիտները | 0,01 |
| խեժայնություն | 320 մОսմ/կգ |
|  | | թթվայնություն | 60°Т (հեղուկ, թթվակաթնային մթերքի համար) |
| Ադապտացված հետագա օգտագործման խառնուրդներ (բանաձեւեր) | | խեժայնություն | 320 մОսմ/կգ |
|  |  |
|  | | թթվայնություն | 60 °Т (հեղուկ, թթվակաթնային մթերքի համար) |
| Մասամբ ադապտացված հետագա օգտագործման խառնուրդներ (բանաձեւեր) | | խեժայնություն | 330 մОսմ/կգ |
|  |  |
|  | | թթվայնություն | 60 °Т (հեղուկ, թթվակաթնային մթերքի համար) |
| Կաթնային չոր շիլաներ՝ եփելու անհրաժեշտությամբ, եւ կաթնային չոր շիլաներ՝ արագ լուծվող (արագ պատրաստվող) | | թունավոր տարրեր (չոր մթերքի մեջ)՝ |  |
|  |  |
| կապար | 0,3 |
| արսեն | 0,2 |
| կադմիում | 0,06 |
| սնդիկ  միկոտոքսիններ (չոր մթերքի մեջ)՝ | 0,03 |
|  | | օխրատոքսին A | չի թույլատրվում (0.0005-ից պակաս) |
|  | | աֆլատոքսին B1 | չի թույլատրվում (0.00015-ից պակաս) |
| դեզօքսինիվալենոլ | չի թույլատրվում (0,05-ից պակաս) (ցորենի, եգիպտացորենի, գարու ալյուրի կամ ձավարի պարունակությամբ շիլաների համար) |
| զեարալենոն | չի թույլատրվում (0.005-ից պակաս) (ցորենի, եգիպտացորենի, գարու ալյուրի կամ ձավարի պարունակությամբ շիլաների համար) |
| ֆումոնիզիններ В1 եւ В2 | 0,2 մգ/կգ (եգիպտացորենի ալյուրի կամ ձավարի պարունակությամբ շիլաների համար) |
| Т-2 թույն | չի թույլատրվում (0.05-ից պակաս) |
| պեստիցիդներ (չոր մթերքի մեջ ճարպի վերահաշվարկով)՝ |  |
| հեքսաքլոր ցիկլոհեքսան (ալֆա-, բետա-, գամմա-իզոմերներ) | 0,001 |
| ԴԴՏ եւ դրա մետաբոլիտները | 0,01 |
| բենզապիրեն | 0.2 մկգ/կգ-ից պակաս |
| հացաբույսերի՝ վնասատուներով վարակվածություն եւ աղտոտվածություն | չեն թույլատրվում |
| մետաղական խառնուկներ (չոր մթերքի մեջ) | 3 х 10-4, %, առանձին մասնիկների չափսը չպետք է գերազանցի առավելագույն գծային չափման դեպքում 0,3 մմ-ը |
| Կաթնային շիլաներ՝ օգտագործման համար պատրաստի, մանրէազերծված, կաթնային շիլաներ՝ օգտագործման համար պատրաստի, կաթնային խոհանոցներում պատրաստված | թունավոր տարրեր | |  |
| (պատրաստի արտադրանքի մեջ)՝ | |  |
| կապար | | 0,02 |
| արսեն | | 0,05 |
| կադմիում | | 0,02 |
| սնդիկ  միկոտոքսիններ՝ | | 0,005 |
|  | օխրատոքսին A | | չի թույլատրվում (0.0005-ից պակաս) |
| աֆլատոքսին B1 | | չի թույլատրվում (0.00015-ից պակաս) |
| դեզօքսինիվալենոլ | | չի թույլատրվում (0.05-ից պակաս) (ցորենի, եգիպտացորենի, գարու ալյուրի կամ ձավարի պարունակությամբ շիլաների համար) |
| զեարալենոն | | չի թույլատրվում (0.005-ից պակաս) (ցորենի, եգիպտացորենի, գարու ալյուրի կամ ձավարի պարունակությամբ շիլաների համար) |
| ֆումոզիններ B1 եւ В2 | | 0,2 մգ/կգ (եգիպտացորենի ալյուրի կամ ձավարի պարունակությամբ շիլաների համար) |
| Т-2 թույն | | չի թույլատրվում (0.05-ից պակաս) |
|  | պեստիցիդներ (ճարպի վերահաշվարկով) | |  |
| hեքսաքլոր ցիկլոհեքսան (ալֆա-, բետա-, գամմա-իզոմերներ) | | 0,01 |
| ԴԴՏ եւ դրա մետաբոլիտները | | 0,01 |
| բենզապիրեն | | 0.2 մկգ/կգ-ից պակաս |
| Հացաբույսերի՝ վնասատուներով վարակվածություն եւ աղտոտվածություն | | չեն թույլատրվում |
| մետաղական խառնուկներ | | 3 х 10-4, %, առանձին մասնիկների չափսը չպետք է գերազանցի առավելագույն գծային չափման դեպքում 0,3 մմ-ը |
| Կաթնաշոռ եւ դրա հիմքով մթերք, այդ թվում՝ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային բաղադրիչներով | պերօքսիդային թիվ | | 4,0 մմոլ ակտիվ թթվածին/կգ ճարպ (5գ/100գ-ից ավելի ճարպի եւ բուսական յուղերով հարստացված մթերքի պարունակությամբ մթերքի համար) |
| թթվայնություն | | 150°Т |
| թունավոր տարրեր՝ | |  |
| կապար | | 0,06 |
| արսեն | | 0,15 |
| կադմիում | | 0,06 |
| սնդիկ  պեստիցիդներ (ճարպի վերահաշվարկով)՝ | | 0,015 |
| hեքսաքլոր ցիկլոհեքսան (ալֆա-, բետա-, գամմա-իզոմերներ) | | 0,55 |
| ԴԴՏ եւ դրա մետաբոլիտները | | 0,33 |

\*Պարունակության ցուցանիշը վերահսկվում է պետական կամ գործադիր իշխանության մարմինների կողմից՝ շրջակա միջավայրում դիօքսինների նվազեցմանը հանգեցնող բնական կամ տեխնածին բնույթի արտակարգ իրավիճակների հետ կապված էկոլոգիական վիճակի վատթարացումը պաշտոնապես հաստատելու դեպքում։

\*\*Պարունակության ցուցանիշն ուժի մեջ է մտնում 2015 թվականի հունվարի 1-ից։ Կաթի, կաթնային եւ այլ մթերքի մեջ մելամինի պարունակության վերահսկումն իրականացվում է պարենային հումքի մեջ դրա հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության դեպքում։

\*\*\*ԴԴՏ՝ դիքլորդիֆենիլ տրիքլորէթան, ինսեկտիցիդ:

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 10

«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Կաթնամթերքի, երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային բաղադրյալ մթերքի մեջ օքսիդացման փչացման եւ պոտենցիալ վտանգավոր նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները**

| Մթերքը, մթերքի խումբը | Պոտենցիալ վտանգավոր նյութերը եւ օքսիդացման փչացման ցուցանիշները | | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ (լ), ոչ ավելի (չոր մթերքների համար՝ վերականգնված մթերքի վերահաշվարկով) |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | | 3 |
| 1. Կաթնային արտադրանք | հակաբիոտիկներ՝ | |  |
| լեւոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | | չի թույլատրվում (0.0003-ից պակաս) |
| տետրացիկլինի խումբ | | չի թույլատրվում (0.01-ից պակաս) |
| պենիցիլին | | չի թույլատրվում (0.004-ից պակաս) |
| ստրեպտոմիցին | | չի թույլատրվում (0.2-ից պակաս) |
| միկոտոքսիններ՝ | |  |
| աֆլատոքսին Մ1 | | չի թույլատրվում (0.00002-ից պակաս),  պանիրների համար՝ չի թույլատրվում (0.00005-ից պակաս) |
|  | | ռադիոնուկլիդներ՝ |  |
| ցեսիում-137 | 40 Բկ/լ (կգ) |
| ստրոնցիում-90 | 25 Բկ/լ (կգ) |
| դիօքսիններ\* | չեն թույլատրվում (սխալ չափման սահմաններում) |
| մելամին\*\* | չի թույլատրվում (1 մգ/կգ-ից պակաս) |
| 2. Կաթ՝ մանրէազերծված, ուլտրապաստերացված, այդ թվում՝ վիտամինացված, կաթ պաստերացված, սերուցք՝ մանրէազերծված, հեղուկ, թթվակաթնային մթերք, այդ թվում՝ հարստացված, թթվասեր, մանկական սննդի համար նախատեսված չոր կաթ, կաթնային չոր եւ հեղուկ ըմպելիքներ, լակտոզայի ցածր պարունակությամբ եւ առանց լակտոզայի պարունակության մթերք, կաթ եւ սերուցք՝ շաքարով խտացրած, կաթ եւ սերուցք կոնցենտրացված | | պերօքսիդային թիվ, թունավոր տարրեր՝ | 4 մմոլ ակտիվ թթվածին/կգ ճարպ (5գ/100գ-ից ավելի ճարպի եւ բուսական յուղերով հարստացված մթերքի պարունակությամբ մթերքի համար) |
| կապար | 0,02 |
| արսեն | 0,05 |
| կադմիում | 0,02 |
| սնդիկ | 0,005 |
|  | | պեստիցիդներ (ճարպի վերահաշվարկով) |  |
| hեքսաքլոր ցիկլոհեքսան (ալֆա-, բետա-, գամմա-իզոմերներ) | 0,02 |
| ԴԴՏ \*\*\* եւ դրա մետաբոլիտները | 0,01 |
| 3. Կաթնաշոռ եւ դրա հիմքով մթերք, այդ թվում՝ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային բաղադրիչներով եւ (կամ) թթվեցումից հետո ջերմամշակման ենթարկված | | պերօքսիդային թիվ | 4 մմոլ ակտիվ թթվածին/կգ ճարպ (5գ/100գ-ից ավելի ճարպի եւ բուսական յուղերով հարստացված մթերքի պարունակությամբ մթերքի համար) |
| թթվայնություն | 150°Т |
| թունավոր տարրեր՝ |  |
| կապար | 0,06 |
| արսեն | 0,15 |
| կադմիում | 0,06 |
| սնդիկ | 0,015 |
| պեստիցիդներ (ճարպի վերահաշվարկով)՝ |  |
| hեքսաքլոր ցիկլոհեքսան (ալֆա-, բետա-, գամմա-իզոմերներ) | 0,55 |
|  | | ԴԴՏ եւ դրա մետաբոլիտները | 0,33 |
| 4. Սերուցքային կարագ, յուղային մածուկ՝ բարձր կարգի | | ճարպային ֆազի թթվայնություն, թունավոր տարրեր՝ | 2,5°K (բաղադրիչներով կարագի եւ մածուկի համար՝ 3,5°K) |
| կապար | 0,1 |
| արսեն | 0,1 |
| կադմիում | 0,03 |
| սնդիկ | 0,03 |
| պեստիցիդներ (ճարպի վերահաշվարկով)՝ |  |
| hեքսաքլոր ցիկլոհեքսան (ալֆա-, բետա-, գամմա-իզոմերներ) | 0,2 |
| ԴԴՏ եւ դրա մետաբոլիտները | 0,2 |
| 5. Պանիր (պինդ, կիսապինդ, փափուկ, աղաջուր դրած), պանիր հալած, պանրային մածուկներ, պանրային սոուսներ, կաթ պարունակող մթերքներ՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված պանրի տեխնոլոգիայով (պինդ, կիսապինդ, փափուկ, աղաջուր դրած), կաթ պարունակող մթերքներ՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով՝ արտադրված հալած պանրի տեխնոլոգիայով | | թունավոր տարրեր՝ |  |
| կապար | 0,2 |
| արսեն | 0,15 |
| կադմիում | 0,1 |
| սնդիկ | 0,03 |
| պեստիցիդներ (ճարպի վերահաշվարկով)՝ |  |
| hեքսաքլոր ցիկլոհեքսան (ալֆա-, բետա-, գամմա-իզոմերներ) | 0,6 |
| ԴԴՏ եւ դրա մետաբոլիտները | 0,2 |

\*Դիօքսինների պարունակության մակարդակը վերահսկվում է պետական կամ գործադիր իշխանության մարմինների կողմից` շրջակա միջավայրում դիօքսինների նվազեցմանը հանգեցնող բնական կամ տեխնածին բնույթի արտակարգ իրավիճակների հետ կապված էկոլոգիական վիճակի վատթարացումը պաշտոնապես հաստատելու դեպքում։

\*\*Պարունակության ցուցանիշն ուժի մեջ է մտնում 2015 թվականի հունվարի 1-ից։ Կաթի, կաթնային եւ այլ մթերքի մեջ մելամինի պարունակության վերահսկումն իրականացվում է պարենային հումքի մեջ դրա հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության դեպքում։

\*\*\*ԴԴՏ՝ դիքլորդիֆենիլ տրիքլորէթան, ինսեկտիցիդ:

**(հավելվածը խմբ. ԵՏՀԽ 10.11.17 թիվ 102)**

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 11

«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնամթերքի, կաթնային բաղադրյալ մթերքի մեջ միկրոօրգանիզմների պարունակության թույլատրելի մակարդակները**

| Մթերքը, մթերքի խումբը | ՄԱՖԱՄՔ\*, ԳԱՄ\*\*/սմ3 (գ), ոչ ավելի | | | Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ3 (գ), որում չեն թույլատրվում | | | | | Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/սմ3 (գ), ոչ ավելի | Ծանոթագրություն | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ԱՑԽՄ\*\*\* (կոլիձեւեր) | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ | ստաֆիլակոկ S. aureus | Լիստերիա մոնոցիտոգենուս L. monocytogenes | |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 | 5 | 6 | | 7 | 8 | |
| 1. Պաստերացված կաթ՝ սպառողական տարայում | 1 х105 | | | 0,01 | 25 | 1 | 25 | | - |  | |
| 2. Ուլտրապաստերացված կաթ՝ առանց ասեպտիկ լցման, սպառողական տարայում | 100 | | | 10 | 100 | 10 | 25 | | - |  | |
| 3. Պաստերացված սերուցք՝ սպառողական տարայում | 1 х105 | | | 0,01 | 25 | 1 | 25 | | - |  | |
| 4. Ուլտրապաստերացված սերուցք՝ առանց ասեպտիկ լցման, սպառողական տարայում | 100 | | | 10 | 100 | 10 | 25 | | - |  | |
| 5. Կաթ հալած | 2,5 х103 | | | 1 | 25 | - | | - | - |  | |
| 6. Կաթ եւ սերուցք՝ մանրէազերծված, ուլտրապաստերացված, ասեպտիկ լցման միջոցով, այդ թվում՝ հարստացված |  | | |  |  |  | |  |  | պետք է համապատասխանեն սպառողական տարայում մանրէազերծված, ուլտրապաստերացված կաթի եւ սերուցքի համար արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներին | |
| 7. Թթվակաթնային մթերք, այդ թվում՝ յոգուրտ |  | | |  |  |  | |  |  |  | |
| ա) 72 ժամից ոչ ավելի պիտանիության ժամկետով | - | | | 0,01 | 25 | 1 | | - | - |  | |
| բ) 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով | կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ 1x107-ից ոչ պակաս, ջերմամշակման ենթարկված մթերքի համար՝ չի նորմավորվում | | | 0,1 | 25 | 1 | |  | Խ՝ 50  Բ՝ 50՝ բացի խմորիչներ պարունակող մերանների օգտագործմամբ արտադրվածներից |  | |
| գ) բիֆիդոմանրէներով հարստացված, 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով | կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ 1 X 107 -ից ոչ ավելի, բիֆիդոմանրէներ՝ 1 х 106 -ից ոչ պակաս | | | 0,1 | 25 | 1 | |  | Խ՝ 50  Բ՝ 50՝ բացի խմորիչներ պարունակող մերանների օգտագործմամբ արտադրվածներից |  | |
| 8. Ռյաժենկա | կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ 1 х 107 -ից ոչ պակաս | | | 1 | 25 | 1 | |  | Խ՝ 50  Բ՝ 50 (72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքի համար) |  | |
| 9. Թթվասեր եւ դրա հիմքով արտադրված մթերք | կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներով թթվասերի համար՝ 1 х 107 -ից ոչ պակաս | | | 0,001 (թթվեցումից հետո ջերմամշակման ենթարկված թթվասերային արտադրանքի համար՝ 0.1) | 25 | 1 | |  | Խ՝ 50  Բ՝ 50 (72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքի համար) |  | |
| 10. Սերուցքային կարագ, յուղային մածուկ, դրա հիմքով կաթնաշոռ եւ մթերք, պանիրներ, կաթնային պահածոներ |  | | |  |  |  | |  |  | «Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013)  8-րդ հավելվածով սահմանված մակարդակներին համապատասխան | |
| 11. Մանկական սննդի համար նախատեսված մթերք արտադրելիս օգտագործվող մթերք՝ |  | |  | |  |  |  | |  |  | |
| ա) չոր կաթ | 2.5 х104 | | 1 | | 25 | 1 | - | | Խ՝ 50  Բ՝ 100 |  | |
| բ) կաթի շիճուկային սպիտակուցների կոնցենտրատ, որն ստացվում է էլեկտրոդիալիզի (ուլտրաֆիլտրացիայի եւ էլեկտրոդիալիզի) միջոցով | 1 х104 | | 1 | | 25 | 1 |  | | Խ՝ 10  Բ՝ 50 |  | |
| գ) ածխաջրասպիտակուցային կոնցենտրատ | 1 х104 | | 1 | | 50 | 1 | - | | Խ՝ 10  Բ՝ 50 |  | |
| դ) կաթնասպիտակուցային կոնցենտրատ | 1 х104 | | 1 | | 50 | 1 | - | | Խ՝ 10  Բ՝ 50 |  | |
| ե) չոր ածխաջրասպիտակուցային մոդուլ` ենթապանրային շիճուկից | 2,5x104 | | 1 | | 25 | 1 | - | | Խ՝ 10  Բ՝ 50 |  | |
| զ) չոր ածխաջրասպիտակուցային մոդուլներ՝ կաթնաշոռային շիճուկից | 2,5x104 | | 1 | | 25 | 1 | - | | Խ՝ 10  Բ՝ 50 |  | |
| է) պարակազեինային կոնցենտրատ հեղուկ | | - | 3 | | 25 | 1 | - | | Խ՝ 50  Բ՝ 50 |  |
| ը) պարակազեինային կոնցենտրատ չոր | | - | 1 | | 25 | 1 | - | | Խ՝ 50  Բ՝ 50 |  |
| թ) կազեցիտ չոր | | 1 х104 | 1 | | 25 | 1 | - | | Խ՝ 10  Բ՝ 50 |  |
| ժ) չոր կաթնային, ոչ ճարպոտ բաղադրիչ (մանկական սննդի համար նախատեսված չոր մթերքի համար) | | 1.5 х104 | 0,3 | | 25 | 1 | - | | Խ՝ 10  Բ՝ 50 |  |
| ժա) չոր կաթնային բաղադրիչ ՝ ածիկային լուծամզուքով (մանկական սննդի համար նախատեսված հեղուկ մթերքի համար) | | 1.5 х104 | 1 | | 25 | 1 |  | | Խ՝ 10  Բ՝ 50 |  |
| ժբ) չոր կաթնային բաղադրիչ ՝ ածխաջրասպիտակուցային կոնցենտրատով (մանկական սննդի համար նախատեսված հեղուկ մթերքի համար) | | 2,5x104 | 1 | | 25 | 1 |  | | Խ՝ 50  Բ՝ 50 |  |
| ժգ) չոր կաթնային, ոչ ճարպոտ բաղադրիչ ՝ առանց քիմիական մշակման (մանկական սննդի համար նախատեսված չոր մթերքի համար) | | 2,5x104 | 1 | | 25 | 1 |  | | Խ՝ 50  Բ՝ 50 |  |
| ժդ) կաթնաշաքար զտված | | 1 х103 | 1 | | 25 | - | - | | Բ՝ 10 |  |
| ժե) սննդային լակտոզա | | 1 х104 | 1 | | 25 | 1 | - | | Բ՝ 100 |  |
| ժզ) լակտոզայի կոնցենտրատ | | 1 х103 | 1 | | 50 | - | - | | Բ՝ 100 |  |
| ժէ) լակտուլոզայի կոնցենտրատ | | 1 х103 | 1 | | 50 | 1 | - | | Խ՝ 50  Բ՝ 100 |  |
| ժը) կաթնային շիճուկ չոր | | 1 х104 | 1 | | 25 | 1 | - | | Խ՝ 10  Բ՝ 50 |  |

\*ՄԱՖԱՄՔ՝ մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը։

\*\*ԳԱՄ ՝ գաղութ առաջացնող միավորներ։

\*\*\*ԱՑԽՄ` աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ։

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 12

«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Մանկական սննդի համար նախատեսված կաթնային հիմքով արտադրանքի, վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված՝ ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդների, կաթնային ըմպելիքների (այդ թվում՝ չոր), վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված՝ օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաների եւ չոր կաթնային շիլաների (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները**

| Չափորոշիչները եւ ցուցանիշները | | | Չափման միավորները | | Թույլատրելի մակարդակները | | | Մականշվածքի պարտադիր լինելը |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | | | 2 | | 3 | | | 4 |
| 1. Ադապտացված կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ, անհամ, թթվակաթնային) եւ մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով մթերք՝ 0-6 ամսական երեխաների սննդի համար | | | | | | | | |
| Սննդային արժեքի ցուցանիշներ (100 մլ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում) | | | | | | | |  |
| Սպիտակուց | | | գ | | 1,2-1,7 | | | + |
| Կաթնային շիճուկի սպիտակուցներ | | | սպիտակուցի ընդհանուր քանակի %, ոչ պակաս | | 50\* | | | + |
| Ճարպ | | | գ | | 3-4 | | | + |
| Լինոլաթթու | | | ճարպաթթուների ընդհանուր քանակի % | | 14-20 | | | + |
|  | | | մգ | | 400-800 | | |  |
| Ալֆա-տոկոֆերոլի եւ բազմաչհագեցած ճարպաթթուների հարաբերակցությունը | | - | | | 1-2 | | | - |
| Ածխաջրեր | | գ | | | 6,5-8 | | | + |
| Լակտոզա | | ածխաջրերի\*\* ընդհանուր քանակի %, ոչ պակաս | | | 65 | | | + |
| Տաուրին | | մգ, ոչ ավելի | | | 8 | | | + |
| 2. Ադապտացված հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ, անհամ եւ թթվակաթնային) եւ մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով մթերք՝ 6 ամսականից բարձր երեխաների սննդի համար | | | | | | | | |
| Սննդային արժեքի ցուցանիշներ (100 մլ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում) | | | | | | | |  |
| Սպիտակուց | | | գ | | 1,2-2,1 | | | + |
| Կաթնային շիճուկի սպիտակուցներ | | | սպիտակուցի ընդհանուր քանակի %, ոչ պակաս | | 35\*\*\* | | | - |
| Ճարպ | | | գ | | 2,5-4,0 | | | + |
| Լինոլաթթու | | | ճարպաթթուների ընդհանուր քանակի % | | 14-20 | | | + |
|  | | | մգ | | 400-800 | | | + |
| Ածխաջրեր | | | գ | | 7-9 | | | + |
| Լակտոզա | | | ածխաջրերի\*\* ընդհանուր քանակի %, ոչ պակաս | | 50 | | | + |
| 3. Ադապտացված կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ, անհամ, թթվակաթնային) եւ մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով մթերք՝ 0-12 ամսական երեխաների սննդի համար | | | | | | | | |
| Սննդային արժեքի ցուցանիշներ (100 մլ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում) | | | | | | |  | |
| Սպիտակուց | | | գ | | 1,2-2,1 | | + | |
| Կաթնային շիճուկի սպիտակուցներ | | | սպիտակուցի ընդհանուր քանակի %, ոչ պակաս | | 50\* | | - | |
| Տաուրին | | | մգ, ոչ ավելի | | 8 | | - | |
| Ճարպ | | | գ | | 3-4 | | + | |
| Լինոլաթթու | | | ճարպաթթուների ընդհանուր քանակի % | | 14-20 | | - | |
|  | | | մգ | | 400-800 | | + | |
| Ալֆա-տոկոֆերոլի եւ բազմաչհագեցած ճարպաթթուների հարաբերությունը | | | - | | 1-2 | | - | |
| Ածխաջրեր | | | գ | | 6,5-8 | | + | |
| Լակտոզա | | | ածխաջրերի\*\* ընդհանուր քանակի %, ոչ պակաս | | 65 | | + | |
| 4. Մասամբ ադապտացված հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ, անհամ, թթվակաթնային)՝ 6 ամսականից բարձր երեխաների սննդի համար | | | | | | | | |
| Սննդային արժեքի ցուցանիշներ (100 մլ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում) | | | | | | | | |
| Սպիտակուց | | | գ | | 1,5-2,4 | | | + |
| Կաթնային շիճուկի սպիտակուցներ | | | սպիտակուցի ընդհանուր քանակի %, ոչ պակաս | | 20 | | | - |
| Ճարպ | | | գ | | 2,5-4 | | | + |
| Լինոլաթթու | | | ճարպաթթուների ընդհանուր քանակի %, ոչ պակաս  մգ, ոչ պակաս | | 14  400 | | | +  + |
| Ածխաջրեր | | | գ | | 6-9 | | | + |
| Լակտոզա | | | ածխաջրերի\*\* ընդհանուր քանակի %, ոչ պակաս | | 50 | | | + |
| 5. Կերակրման համար մթերք եւ վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված մթերք (100 մլ կամ 100 գ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| Կաթ՝ պաստերացված, մանրէազերծված, ուլտրապաստերացված, խմելու, այդ թվում՝ հարստացված, սերուցք՝ մանրէազերծված, խմելու | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| Սպիտակուց՝ | | | |  |  | | |  |
| կաթ | | | | գ | 2,8-3,2 | | | + |
| սերուցք | | | | գ, ոչ պակաս | 2,6 | | | + |
| Ճարպ՝ | | | |  |  | | |  |
| կաթ | | | | գ | 2-4 | | | + |
| սերուցք | | | | գ | 10 | | | + |
| Մոխիր | | | | գ | 0,6-0,8 | | | - |
| Կալցիում | | | | մգ, ոչ պակաս | 100 | | | - |
| 6. Թթվակաթնային մթերք, այդ թվում՝ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային բաղադրիչներով | | | | | | | | |
| Սպիտակուց | | | | գ | | 2-3, 2 կանխարգելիչ սննդի համար`4-ից ոչ ավելի | | + |
| Ճարպ | | | | գ | | 2-4 | | + |
| Ածխաջրեր, | | | | գ, ոչ ավելի | | 12 | | + |
| այդ թվում` սախարոզա\*\*\*\* | | | | գ, ոչ ավելի | | 10 | | + |
| Մոխիր | | | | գ | | 0,5-0,8 | | - |
| Կալցիում | | | | մգ, ոչ պակաս | | 60 | | + |
| Թթվայնություն | | | | °Т, ոչ ավելի | | 110 | |  |
| 7. Կաթնաշոռ եւ դրա հիմքով մթերք, կաթնային մածուկանման մթերք, այդ թվում՝ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային բաղադրիչներով | | | | | | | | |
| Սպիտակուց | | | գ | | 7-17 | | | + |
| Ճարպ | | | գ | | 3-10 | | | + |
| Ածխաջրեր, | | | գ, ոչ ավելի | | 12 | | | + |
| այդ թվում` սախարոզա\*\*\*\* | | | գ, ոչ ավելի | | 10 | | | + |
| Կալցիում | | | մգ, ոչ պակաս | | 85 | | | + |
| Թթվայնություն | | | °Т, ոչ ավելի | | 150 | | | - |
| 8. Չոր կաթ (100 մլ վերականգնված մթերքում) | | | | | | | | |
| Կաթնային սպիտակուց | | | գ | | 2,8-3,2 | | | + |
| Ճարպ | | | գ | | 2-4 | | | + |
| Կալցիում | | | մգ, ոչ պակաս | | 100 | | | - |
| 9. Չոր (100 մլ վերականգնված մթերքում) եւ հեղուկ, կաթնային, կաթնային բաղադրյալ եւ կաթ պարունակող ըմպելիքներ (6 ամսականից բարձր երեխաների համար) | | | | | | | | |
| Սպիտակուց | | | գ, ոչ պակաս | | 1,8 | | | + |
| Ճարպ | | | գ | | 1-4 | | | + |
| Ածխաջրեր, | | | գ, ոչ ավելի | | 12 | | | - | |
| այդ թվում` սախարոզա\*\*\*\* | | | գ, ոչ ավելի | | 6 | | |  | |
| Կալցիում | | | մգ | | 90-240 | | | + | |
| 10. Կաթնային հիմքով չոր շիլաներ` եփելու անհրաժեշտությամբ եւ արագ լուծվող (արագ պատրաստվող)  (100 գ չոր մթերքում) | | | | | | | | | |
| Խոնավություն | | | գ, ոչ ավելի | | 8 | | | + | |
| Սպիտակուց | | | գ  գ, ոչ պակաս՝ շիլաներում, որոնք անհրաժեշտ է վերականգնել անքաշ կամ մասամբ ջրով բացված կովի կաթով | | 12-20  7 | | | + | |
| Ճարպ | | | գ  գ,  ոչ պակաս՝ անքաշ կաթով պատրաստված շիլաներում, որոնց զանգվածային մասը 25 %-ից պակաս է՝ վերականգնված շիլայում սերուցքային կամ բուսական յուղ ավելացնելու պայմաններում | | 10-18  5 | | | +  + | |
|  | | | գ,  ոչ պակաս՝ յուղազերծված կաթով շիլաներում՝ անքաշ կաթով դրանք վերականգնելու կամ վերականգնված շիլայում սերուցքային կամ բուսական յուղ ավելացնելու պայմաններում | | 0,5 | | | + | |
| Ածխաջրեր, | | | գ | | 60-70 | | | + | |
| այդ թվում` սախարոզա\*\*\*\*\*\* | | | գ, ոչ ավելի | | 20 | | | + | |
| Ծանոթագրություններ. | 1. Ադապտացված կաթնային խառնուրդում սպիտակուցների բաղադրությունը պետք է առավելագույնս մոտ լինի մայր կաթի մեջ եղած սպիտակուցների բաղադրությանը։ 2. Ադապտացված կաթնային խառնուրդի ճարպային բաղադրության մեջ չպետք է օգտագործվի քնջութի յուղ կամ բամբակի յուղ։ 3. Տրանսիզոմերների պարունակությունը չպետք է գերազանցի ընդհանուր ճարպերի պարունակության 3 %-ը։ 4. Լաուրինաթթվի եւ միրիստինաթթվի պարունակությունը չպետք է լինի ընդհանուր ճարպի 20 %-ից ավելի։ 5. Լինոլաթթվի եւ ալֆա-լինոլաթթվի հարաբերակցությունը չպետք է լինի 5-ից պակաս եւ 15-ից ավելի։ 6. Խառնուրդները երկարաշղթա ճարպաթթուներով հարստացնելու դեպքում դրանց պարունակությունը «ω-3» երկարաշղթա ճարպաթթվի համար չպետք է լինի ընդհանուր ճարպի 1 %-ից եւ ω-6 երկարաշղթա բազմաչհագեցած ճարպաթթվի համար՝ 2 %-ից ոչ ավելի։ 7. Էյկոզապենտաթթվի պարունակությունը չպետք է լինի դոկոզահեքսանաթթվի պարունակությունից բարձր։ 8. Բացի լակտոզայից՝ օգտագործվում են նաեւ մալտոդեքստրին եւ մասամբ հիդրոլիզացված՝ առանց գլյուտենի պարունակության օսլա, սախարոզա եւ ֆրուկտոզա՝ միայն ելակետային եւ մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով հետագա օգտագործման խառնուրդներում եւ մասամբ ադապտացված հետագա օգտագործման խառնուրդներում, սախարոզայի եւ (կամ) ֆրուկտոզայի պարունակությունը կամ դրանց միագումարը չպետք է լինի ածխաջրերի ընդհանուր պարունակության 20 %-ից ավելի, գլյուկոզայի եւ գլյուկոզային օշարակ՝ միայն ելակետային եւ մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով հետագա օգտագործման խառնուրդներում եւ մասամբ ադապտացված հետագա օգտագործման խառնուրդներում 14 գ/լ-ից ոչ ավելի քանակությամբ մասամբ, ածխաջրային բաղադրիչը կարող է ներառել պրեբիոտիկներ՝ գալակտոօլիգոսախարիդներ, ֆրուկտոօլիգոսախարիդներ (բոլորը միասին՝ 8գ/լ-ից ոչ ավելի) եւ լակտուլոզա։ | | | | | | | | |

\* Բացառությամբ կազեինի գերակշռող քանակությամբ ադապտացված խառնուրդների (սպիտակուցի ընդհանուր քանակի 50 %-ից ավելի կազեինի պարունակությամբ կաթնային խառնուրդների)։

\*\* Բացառությամբ մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով մթերքի։

\*\*\* Բացառությամբ կազեինի գերակշռող քանակությամբ ադապտացված խառնուրդների (սպիտակուցի ընդհանուր քանակի 65 %-ից ավելի կազեինի պարունակությամբ կաթնային խառնուրդների)։

\*\*\*\* Թույլատրվում է սախարոզայի փոխարինումը 5 գրամից ոչ ավելի զանգվածով ֆրուկտոզայով։

\*\*\*\*\* Թույլատրվում է սախարոզայի փոխարինումը 3 գրամից ոչ ավելի զանգվածով ֆրուկտոզայով։

\*\*\*\*\*\* Թույլատրվում է սախարոզայի փոխարինումը 10 գրամից ոչ ավելի զանգվածով ֆրուկտոզայով։

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 13

«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային հիմքով արտադրանքի նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները**

Աղյուսակ 1

Խմելու կաթ, վերականգնված կաթ, խմելու սերուցք, թթվակաթնային մթերք, կաթնային հիմքով ըմպելիքներ (չոր եւ հեղուկ), այդ թվում՝ հարստացված (100 մլ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Չափորոշիչները եւ ցուցանիշները | Չափման միավորը | Թույլատրելի մակարդակը | Մականշվածքի պարտադիր լինելը |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Սպիտակուց՝ |  |  |  |
| խմելու կաթ, վերականգնված կաթ, թթվակաթնային մթերք, կաթնային հիմքով ըմպելիքներ | գ | 2-5 | + |
| թթվասեր | գ, ոչ պակաս | 2,5 | + |
| սերուցք | գ, ոչ պակաս | 2,5 | + |
| Ճարպ՝ |  |  |  | |
| կաթ, թթվակաթնային մթերք, կաթնային հիմքով ըմպելիքներ | գ | 1,5-4 | + | |
| սերուցք | գ | 10-20 | + | |
| թթվասեր | գ | 10-20 | + | |
| Ածխաջրեր՝ |  |  |  | |
| թթվակաթնային մթերք, կաթնային հիմքով ըմպելիքներ, | գ, ոչ ավելի | 16 | + | |
| այդ թվում` ավելացված սախարոզա | գ, ոչ ավելի | 10 | + | |
| կաթ | գ, ոչ պակաս | 4,7 | + | |
| թթվասեր | գ, ոչ պակաս | 3,4 | + | |
| սերուցք | գ, ոչ պակաս | 3,7 | + | |
| Կալցիում | մգ | 105-240 | +  (հարստացված մթերքի համար) | |
| Ծանոթագրություն. Թթվակաթնային բաղադրյալ մթերքի համար թույլատրվում է կարգավորել նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներն այն նորմատիվ կամ տեխնիկական փաստաթղթերում, որոնց համաձայն արտադրվում է այդ մթերքը։ | | | | |

\* Թույլատրվում է սախարոզայի փոխարինումը 5 գրամից ոչ ավելի զանգվածով ֆրուկտոզայով։

Աղյուսակ 2

Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված պանիր՝ պինդ, մասամբ պինդ, փափուկ կամ հալած (100 գ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Չափորոշիչները եւ ցուցանիշները | Չափման միավորը | Թույլատրելի մակարդակը | Մականշվածքի պարտադիր լինելը |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Խոնավության զանգվածային մաս | %, ոչ ավելի | 70 | - |
| Չոր նյութի մեջ ճարպի զանգվածային մաս | %, ոչ ավելի | 55 | + |
| Խոհանոցային աղ | գ, ոչ ավելի | 2 |  |

Աղյուսակ 3

Կաթնաշոռ եւ դրա հիմքով մթերք, այդ թվում՝ մրգային եւ պտուղ-բանջարեղենային բաղադրիչներով (100 գ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Չափորոշիչներ եւ ցուցանիշներ | Չափման միավոր | Թույլատրելի մակարդակ | Մականշվածքի պարտադիր լինելը |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Սպիտակուց | գ, ոչ պակաս | 6-17 | + |
| Ճարպ | գ | 3,5-10 | + |
| Ածխաջրեր, | գ, ոչ ավելի | 16 | + |
| այդ թվում` սախարոզա\* | գ, ոչ ավելի | 10 | + |
| Թթվայնություն | °Т, ոչ ավելի | 150 | - |
| Ծանոթագրություն. Թթվակաթնային բաղադրյալ մթերքի համար թույլատրվում է կարգավորել նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներն այն նորմատիվ կամ տեխնիկական փաստաթղթերում, որոնց համաձայն արտադրվում է այդ մթերքը։ | | | |

\* Թույլատրվում է սախարոզայի փոխարինումը 5 գրամից ոչ ավելի զանգվածով ֆրուկտոզայով։

**(հավելվածը փոփ. *ԵՏՀԽ 10.07.20 թիվ 62)***

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 14

«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված հեղուկ կաթնային, չոր կաթնային խառնուրդներում միկրոնուտրիենտների պարունակության թույլատրելի մակարդակները**

| Անվանումը | Չափման միավորը | Ցուցանիշը | Մականշվածքի պարտադիր լինելը |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| I. Ադապտացված կաթնային խառնուրդներ՝ չոր, հեղուկ, անհամ եւ թթվակաթնային, մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով մթերք՝ ծննդյան օրվանից մինչեւ 6 ամսական երեխաների սննդի համար (ելակետային խառնուրդներ) | | | |
| 1. Հանքային նյութեր՝ |  |  |  |
| կալցիում | մգ/լ | 330-700 | + |
| ֆոսֆոր | մգ/լ | 150-400 | + |
| կալցիում/ֆոսֆոր | հարաբերակցություն | 1,2-2 | - |
| կալիում | մգ/լ | 400-850 | + |
| նատրիում | մգ/լ | 150-300 | + |
| մագնեզիում | մգ/լ | 30-90 | + |
| պղինձ | մկգ/լ | 300-600 | + |
| մանգան | մկգ/լ | 10-300 | + |
| երկաթ | մգ/լ | 3-9 | + |
| ցինկ | մգ/լ | 3-10 | + |
| քլորիդներ | մգ/լ | 300-800 | + |
| յոդ | մկգ/լ | 50-150 | + |
| սելեն | մկգ/լ | 10-40 | + |
| մոխիր | գ/լ | 2,5-4 | - |
| 2. Վիտամիններ՝ |  |  |  |
| ռետինոլ (А) | մկգ/լ | 400-1000 | + |
| տոկոֆերոլ (Е) | մգ/լ | 4-12 | + |
| կալցիֆերոլ (Д) | մկգ/լ | 7,5-12,5 | + |
| վիտամին K | մկգ/լ | 25-100 | + |
| թիամին (В1) | մկգ/լ | 400-2100 | + |
| ռիբոֆլավին (В2) | մկգ/լ | 500-2800 | + |
| պանտոտենային թթու | մկգ/լ | 2700-14000 | + |
| պիրիդօքսին (В6) | մկգ/լ | 300-1000 | + |
| նիացին (РР) | մկգ/լ | 2000-10000 | + |
| ֆոլաթթու (Вс) | մկգ/լ | 60-350 | + |
| ցիանկոբալամին (В12) | մկգ/լ | 1-3 | + |
| ասկորբինաթթու (С) | մգ/լ | 55-150 | + |
| ինոզիտ | մգ/լ | 20-280 | + |
| խոլին | մգ/լ | 50-350 | + |
| բիոտին | մկգ/լ | 10-40 | + |
| L-կարնիտին | մգ/լ, ոչ ավելի | 20  (ավելացնելու դեպքում) | + |
| լյուտեին | մկգ/լ, ոչ ավելի | 250  (ավելացնելու դեպքում) | + |
| նուկլեոտիդներ (ցիտիդին-, ուրիդին-, ադենոզին-, գուանոզին- եւ ինոզին-5 միաֆոսֆատների միագումարը) | մգ/լ, ոչ ավելի | 35  (ավելացնելու դեպքում) | + |
| II. Ադապտացված հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ, անհամ եւ թթվակաթնային), մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով մթերք՝ 6 ամսականից բարձր երեխաների սննդի համար | | | |
| 3. Հանքային նյութեր՝ |  |  |  |
| կալցիում | մգ/լ | 400-900 | + |
| ֆոսֆոր | մգ/լ | 200-600 | + |
| կալցիում/ֆոսֆոր | հարաբերակցություն | 1,2-2 | - |
| կալիում | մգ/լ | 500-1000 | + |
| նատրիում | մգ/լ | 150-300 | + |
| մագնեզիում | մգ/լ | 50-100 | + |
| պղինձ | մկգ/լ | 400-1000 | + |
| մանգան | մկգ/լ | 10-300 | + |
| երկաթ | մգ/լ | 7-14 | + |
| ցինկ | մգ/լ | 4-10 | + |
| քլորիդներ | մգ/լ | 300-800 | + |
| յոդ | մկգ/լ | 50-350 | + |
| սելեն | մկգ/լ | 10-40 | + |
| մոխիր | գ/լ | 2,5-6 | - |
| 4. Վիտամիններ՝ |  |  |  |
| ռետինոլ (А) | մկգ/լ | 400-1000 | + |
| տոկոֆերոլ (Е) | մգ/լ | 4-20 | + |
| կալցիֆերոլ (Д) | մկգ/լ | 8-21 | + |
| վիտամին K | մկգ/լ | 25-170 | + |
| թիամին (В1) | մկգ/լ | 400-2100 | + |
| ռիբոֆլավին (В2) | մկգ/լ | 600-2800 | + |
| պանտոտենային թթու | մկգ/լ | 3000-14000 | + |
| պիրիդօքսին (В6) | մկգ/լ | 400-1200 | + |
| նիացին (РР) | մկգ/լ | 3000-10000 | + |
| ֆոլաթթու (Вс) | մկգ/լ | 60-350 | + |
| ցիանկոբալամին (В12) | մկգ/լ | 1,5-3 | + |
| ասկորբինաթթու (С) | մգ/լ | 55-150 | + |
| խոլին | մգ/լ | 50-350 | + |
| բիոտին | մկգ/լ | 10-40 | + |
| ինոզիտ | մգ/լ | 20-280 | + |
| L-կարնիտին | մգ/լ, ոչ ավելի | 20  (ավելացնելու դեպքում) | + |
| լյուտեին | մկգ/լ, ոչ ավելի | 250 (ավելացնելու դեպքում) | + |
| նուկլեոտիդներ (ցիտիդին-, ուրիդին-, ադենոզին-, գուանոզին- եւ ինոզին-5 միաֆոսֆատների միագումարը) | մգ/լ | 35-ից ոչ ավելի  (ավելացնելու դեպքում) | + |
| III. Ադապտացված կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ, անհամ եւ թթվակաթնային), մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով մթերք՝ ծննդյան առաջին օրվանից մինչեւ 12 ամսական երեխաների սննդի համար | | | |
| 5. Հանքային նյութեր՝ | | | |
| կալցիում | մգ/լ | 400-900 | + |
| ֆոսֆոր | մգ/լ | 200-600 | + |
| կալցիում/ֆոսֆոր | հարաբերակցություն | 1,2-2 | - |
| կալիում | մգ/լ | 400-800 | + |
| նատրիում | մգ/լ | 150-300 | + |
| մագնեզիում | մգ/լ | 40-100 | + |
| պղինձ | մկգ/լ | 300-1000 | + |
| մանգան | մկգ/լ | 10-300 | + |
| երկաթ | մգ/լ | 6-10 | + |
| ցինկ | մգ/լ | 3-10 | + |
| քլորիդներ | մգ/լ | 300-800 | + |
| յոդ | մկգ/լ | 50-350 | + |
| սելեն | մկգ/լ | 10-40 | + |
| մոխիր | գ/լ | 2,5-6 | + |
| 6. Վիտամիններ՝ |  |  |  |
| ռետինոլ (А) | մկգ/լ | 400-1000 | + |
| տոկոֆերոլ (Е) | մգ/լ | 4-12 | + |
| կալցիֆերոլ (Д) | մկգ/լ | 8-21 | + |
| վիտամին K | մկգ/լ | 25-170 | + |
| թիամին (В1) | մգ/լ | 0,4-2,1 | + |
| ռիբոֆլավին (В2) | մգ/լ | 0,5-2,8 | + |
| պանտոտենային թթու | մգ/լ | 2,7-14 | + |
| պիրիդօքսին (В6) | մգ/լ | 0,3-1,2 | + |
| նիացին (РР) | մգ/լ | 3-10 | + |
| ֆոլաթթու (Вс) | մկգ/լ | 60-350 | + |
| ցիանկոբալամին (В12) | մկգ/լ | 1,5-3 | + |
| ասկորբինաթթու (С) | մգ/լ | 55-150 | + |
| ինոզիտ | մգ/լ | 20-280 | + |
| խոլին | մգ/լ | 50-350 | + |
| բիոտին | մկգ/լ | 10-40 | + |
| L-կարնիտին | մգ/լ, ոչ ավելի | 20  (ավելացնելու դեպքում) | + |
| լյուտեին | մկգ/լ, ոչ ավելի | 250  (ավելացնելու դեպքում) | + |
| նուկլեոտիդներ (ցիտիդին-, ուրիդին-, ադենոզին-, գուանոզին- եւ ինոզին-5 միաֆոսֆատների միագումարը) | մգ/լ, ոչ ավելի | 35  (ավելացնելու դեպքում) | + |
| IV. Մասամբ ադապտացված հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ, անհամ եւ թթվակաթնային), մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով մթերք՝ 6 ամսականից բարձր երեխաների սննդի համար | | | |
| 7. Հանքային նյութեր՝ |  |  |  |
| կալցիում | մգ/լ | 600-900 | + |
| ֆոսֆոր | մգ/լ | 200-600 | + |
| կալցիում/ֆոսֆոր | հարաբերակցություն | 1,2-2 | - |
| կալիում | մգ/լ | 400-1000 | + |
| նատրիում | մգ/լ | 150-350 | + |
| մագնեզիում | մգ/լ | 50-100 | + |
| պղինձ | մկգ/լ | 400-1000 | + |
| մանգան | մկգ/լ | 10-650 | + |
| երկաթ | մգ/լ | 5-14 | + |
| ցինկ | մգ/լ | 4-10 | + |
| քլորիդներ | մգ/լ | 300-800 | + |
| յոդ | մկգ/լ | 50-350 | + |
| մոխիր | գ/լ | 2,5-6 | + |
| 8. Վիտամիններ՝ |  |  |  |
| ռետինոլ (А) | մկգ/լ | 400-1000 | + |
| տոկոֆերոլ (Е) | մգ/լ | 4-12 | + |
| կալցիֆերոլ (Д) | մկգ/լ | 7-21 | + |
| թիամին (В1) | մգ/լ | 0,4-2,1 | + |
| ռիբոֆլավին (В2) | մգ/լ | 0,5-2,8 | + |
| պանտոտենային թթու | մգ/լ | 2,5-14 | + |
| պիրիդօքսին (В6) | մգ/լ | 0,4-1,2 | + |
| նիացին (РР) | մգ/լ | 3-10 | + |
| ֆոլաթթու (Вс) | մկգ/լ | 60-350 | + |
| ցիանկոբալամին (В12) | մկգ/լ | 1,5-3 | + |
| ասկորբինաթթու (С) | մգ/լ | 55-150 | + |

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 15

«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային հիմքով արտադրանքի, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների (այդ թվում՝ չոր), չոր կաթնային խառնուրդների, կաթնային ըմպելիքների (այդ թվում՝ չոր), վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաների եւ չոր կաթնային շիլաների (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) արտադրության ընթացքում թույլատրվող սննդային հավելումների եւ բուրավետիչների** **ցանկը**

| Սննդային հավելումը (Е ցուցիչ) | Սննդամթերքը | Մանկական սննդի համար նախատեսված պատրաստի մթերքում պարունակության առավելագույն մակարդակը |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| Ազոտ (Е 941) | վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար | արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան |
| Արգոն (Е 938) |
| Հելիում (Е 939) |
| Ածխածնի դիօքսիդ (Е 290) |
| Ալգինաթթու (Е 400) | աղանդեր, պուդինգ | 500 մգ/կգ |
| Կալիումի ալգինատ (Е 402) |
| Կալցիումի ալգինատ (Е 404) |
| Նատրիումի ալգինատ (Е 401)  (առանձին կամ համակցված) |
| L-ասկորբիլպալմիտատ (Е 304) | ճարպ պարունակող մթերք | 100 մգ/կգ |
| Տոկոֆերոլ կոնցենտրատ (Е 306) |
| Ալֆա-տոկոֆերոլ (Е 307) |
| Գամմա-տոկոֆերոլ (Е 308) |
| Դելտա-տոկոֆերոլ (Е 309)  (առանձին կամ համակցված) |
| L-ասկորբինաթթու (Е 300) | հացաբույսերով մթերք՝ ճարպի պարունակությամբ, այդ թվում՝ բիսկվիտներ եւ չորահացեր | 200 մգ/կգ |
| L-կալցիումի ասկորբատ (Е 302) |
| L-նատրիումի ասկորբատ (Е 301)  (առանձին կամ համակցված՝ ասկորբինաթթվի վերահաշվարկով) |
| Կալիումի հիդրօքսիդ (Е 525) | կերակրման համար մթերք | արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան |
| Կալցիումի հիդրօքսիդ (Е 526) |
| Նատրիումի հիդրօքսիդ (Е 524)  (միայն ակտիվ թթվայնությունը կարգավորելու համար) |
| Գուարային խեժ (Е 412)  Արաբական խեժ (Е 414)  Եղջերենու խեժ (Е 410) | կերակրման համար մթերք, մանկական սննդի համար հակառեֆլյուքսային խառնուրդներ, հիպոալերգեն մթերք | 10 գ/կգ |
| Քսանտանային խեժ (Е 415) |
| Պեկտիններ (Е 440)  (առանձին կամ համակցված) |
| Ամոնիումի կարբոնատներ (Е 503)  Կալիումի կարբոնատներ (Е 501) | կերակրման համար մթերք | արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան |
| Նատրիումի կարբոնատներ (Е 500)  (միայն որպես խմորի փխրեցուցիչ) |
| Կալցիումի կարբոնատներ (Е 170)  (միայն ակտիվ թթվայնությունը կարգավորելու համար) | կերակրման համար մթերք | արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան |
| Կիտրոնաթթու (Е 330)  Կալիումի ցիտրատ (Е 332) | կերակրման համար մթերք | արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան |
| Կալցիումի ցիտրատ (Е 333) |
| Նատրիումի ցիտրատ (Е 331)  (առանձին կամ համակցված, միայն ակտիվ թթվայնությունը կարգավորելու համար) |
| Վերափոխված (մոդիֆիկացված) օսլաներ՝ | կերակրման համար մթերք | 50 գ/կգ |
| ացետիլացված դիօսլաադիպատ (Е 1422) |
| ացետիլացված դիօսլաֆոսֆատ (Е 1414) |
| ացետիլացված օսլա (Е 1420) |
| ացետիլացված օսլա օքսիդացված (Е 1451) |
| դիօսլաֆոսֆատ (Е 1412) |
| դիօսլաֆոսֆատ (Е 1410) |
| օքսիդացված օսլա (Е 1404) |
| ֆոսֆատացված դիօսլաֆոսֆատ (Е 1413) |
| օսլայի եւ օկտենիլյանտարաթթվի նատրիումային աղի եթեր (Е 1450) (առանձին կամ համակցված) |
| Կաթնաթթու (Е 270)  Կալիումի լակտատ (Е 326) | կերակրման համար մթերք | արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան |
| Կալցիումի լակտատ (Е 387) |
| Նատրիումի լակտատ (Е 325)  (առանձին կամ համակցված, միայն ակտիվ թթվայնությունը կարգավորելու համար) |
| Աղաթթու (Е 507) | կերակրման համար մթերք | արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան |
| Քացախաթթու (Е 260)  Կալիումի ացետատ (Е 261) | կերակրման համար մթերք | արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան |
| Կալցիումի ացետատ (Е 387) |
| Նատրիումի ացետատ (Е 262)  (առանձին կամ համակցված, միայն ակտիվ թթվայնությունը կարգավորելու համար) |
| О-ֆոսֆորաթթու (Е 339)  (ավելացված ֆոսֆատ՝ Р2О5-ի վերահաշվարկով, միայն ակտիվ թթվայնությունը կարգավորելու համար) | կերակրման համար մթերք | 1 գ/կգ |
| Խնձորաթթու (Е 296)  (միայն ակտիվ թթվայնությունը կարգավորելու համար)\*\* | կերակրման համար մթերք | արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան |
| Բնական բուրավետիչներ | կերակրման համար մթերք | արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան |
| Ծանոթագրություն. Մանկական սննդի համար նախատեսված մթերք պատրաստելիս դրա կազմի մեջ մտնող այլ մթերքի բաղադրության մեջ թույլատրվում է օգտագործել սննդային հավելումներ։ Այդպիսի մթերքում խեժի (Е 414) պարունակությունը չպետք է գերազանցի 150 գ/կգ-ը, ամորֆային սիլիցիումի դիօքսիդը (Е 551)՝ 10 գ/կգ-ը։ Մանկական սննդի համար նախատեսված մթերքի բաղադրության մեջ B12 վիտամինի հետ թույլատրվում է ավելացնել մանիտ (Е 421)՝ այն որպես լուծիչ-կրիչ օգտագործելու դեպքում, B12 վիտամինի պարունակությունը չպետք է գերազանցի 1 գ/կգ մանիտը։ Բազմաչհագեցած ճարպաթթուների պատրաստուկների թաղանթների բաղադրության մեջ թույլատրվում է ավելացնել նատրիումի ասկորբատ (Е 301)։ Այլ մթերքներից ավելացումները չպետք է գերազանցեն օգտագործման համար պատրաստի մթերքում՝ արաբական խեժի համար՝ 10 մգ/կգ-ը, նատրիումի ասկորբատի համար՝ 75 մգ/կգ-ը։ | | |

\*Կերակրման համար մթերք պատրաստելու համար օգտագործվում են կաթնաթթվի, գինեթթվի, խնձորաթթվի եւ դրանց աղերի միայն L(+) ձեւերը։

\*\*Թթվակաթնային մթերք պատրաստելու համար օգտագործվում է L(+)-կաթնաթթու, որն ստացվում է ոչ ախտածին եւ ոչ թունածին միկրոօրգանիզմների շտամներից։

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 16

«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Կաթնամթերքի փաթեթվածքի կամ պիտակի վրա զետեղված մականշվածքում նշված սննդային արժեքի ցուցանիշների՝ այդպիսի արտադրանքի սննդային արժեքի իրական ցուցանիշներից թույլատրելի շեղումների սահմանները**

| Պատրաստի մթերքի սննդային արժեքի ցուցանիշները | Թույլատրելի շեղումների սահմանները, ± |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
| 1. Սպիտակուցներ, ածխաջրեր, շաքար, օրգանական թթուներ, ալկոհոլ, բջջանյութ, ճարպաթթուներ |  |
| 100 գ մթերքում՝ 10 գ-ից պակաս | 10% |
| 100 գ մթերքում՝ 10-40 գ | 15% |
| 100 գ մթերքում՝ 40 գ-ից ավելի | 6 գ |
| 2. Նատրիում, մագնեզիում, կալցիում, ֆոսֆոր, երկաթ, ցինկ, С, В1, В2, В6 վիտամիններ, պանտոտենային թթու, նիացին, խոլեստերին | 20% |
| 3. А, В12, D, Е վիտամիններ, ֆոլաթթու, բիոտին, յոդ | 30%  (առանց հաշվի առնելու վիտամինների բարձրացված պարունակությունը պատրաստի մթերք արտադրելիս) |
| Ծանոթագրություն. Սպիտակուցի, ածխաջրերի, օրգանական թթուների, ալկոհոլի, բջջանյութերի, ճարպաթթուների, վիտամինների եւ հանքային նյութերի վերաբերյալ իրական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն կազմակերպությունների նորմատիվ կամ տեխնիկական փաստաթղթերով կարգավորված այն պահանջներին, որոնց համաձայն արտադրվում եւ նույնականացվում է կաթնամթերքը։ | |