

VI. სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების ჰიგიენური ნორმატივები

6.1. ხორცი და ხორცის პროდუქტები: ფრინველი, კვერცხი
და მათი გადამუშავების პროდუქტები

მდგენი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.1.	ხორცი, მათ შორის ნახევარფაბრიკატები, ახალი, გაცივებული, გაყინული (საკლავი, სარეწი და გარეული ცხოველების რეული სახეობა).	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია ანტიბიოტიკები: ლევომეცეტინი ტეტრაციკლინის ჯგუფი გრიზინი ბაციტრაცინი ნიტროზამინები: ნდმა და ნდგა ჯამი პესტიციდები: ჰექსაქლორციკლოპექსანი (α,β,γ-იზომერები) დღტ და მისი მეტაბოლიტები რადიონუკლიდები: ცეზიუმი-137 სტრონციუმი-90	0,5 0,1 0,05 0,03 5,0 70,0 დაუშვებელია დაუშვებელია დაუშვებელია დაუშვებელია 0,002 0,1 0,1 160 250 320 160 50	გარეული ცხოველების გარდა <0,01 <0,01ერთ/გ <0,5 ერთ/გ <0,02 ერთ/გ ბკ/კგ, უძვლო ხორცი იგივე, ირმის უძვლო ხორცი იგივე, გარეული ცხოველის ხორცი უძვლო იგივე, ძვლები (ყველა სახის) ბკ/კგ. უძვლო ხორცი

1	2	3	4	5
			80	იგივე, ირმის უძვლო ხორცი
			100	იგივე, გარეული ცხოველის უძვლო ხორცი
			200	იგივე, ძვლები (ყველა სახის)

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანძრ, კწ/გ, არა უშეტეს	პროდუქტის მასა (გ) რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი ფორმები)	პათოგენები, მ. შ. სალმონელა	
1	2	3	4	5	6
6.1.1.1.	ახალი ხორცი (საკლავი ცხოველების ყველა სახეობა): -ახლად დაკლული ხორცი გადანაკვეთში (ნახევარფეშხო, მეოთხედი)	10	1,0	25	სინჯის აღება ღრმა ფენებიდან
	-გაცივებული და ძლიერ გაცივებული ხორცი ნაჭრებად	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	იგივე
6.1.1.2.	ხორცი გაყინული (საკლავი ცხოველების ყველა სახეობა): -ხორცი გადანაკვეთებში (ნახევარფეშხო, მეოთხედი)	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	იგივე
	-განმარღვული ხორცი გადანაკვეთებში (საქონლის, ღორის, ცხვრის)	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	იგივე
	- ხორცის მასა, მიღებული საკლავი ცხოველების ძვლებისა	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	იგივე
	-ხორცისაგან გამოცალკეების შემდეგ.	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	იგივე
6.1.1.3.	ხორცის ნახევარფაბრიკატები ნატურალური (გაცივებული, გაყინული).	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	
6.1.1.4.	ნახევარფაბრიკატები დაკეპილი ხორცისა (გაცივებული, გაყინული): - საქონლის ხორცის ფარში	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	
	- ნახევარფაბრიკატები ცომში	$1 \cdot 10^6$	0,0001	25	

1	2	3	4	5	6
	-ხორცის ნახევარფაბრიკატები რესტრუქტურირებული: -დედაქალაქური ტიპისა	1•10 ⁶	0,001	25	- სულფიტმა- რედუცირებე- ლი კლოს- ტრიდიები 0,01გ-ში არ დაიშვება
	- საქონლის ხორცის ტიპისა	5•10 ⁶	0,0001	25	იგივე
	- განსაკუთრებული ტიპისა	5•10 ⁶	0,0001	25	იგივე

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
---------	-------------------	--------------	--	------------

6.1.2.	საკლავი ცხოველების სუბპროდუქტები, გაცივებული, გაყინული (ღვიძლი, თირკმე- ლი, ენა, ტვინი, გული, საკვები სისხლი და სხვ.)	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,6	
			1,0	თირკმელები
		დარიშხანი	1,0	
		კაღმიუმი	0,3	
			1,0	თირკმელები
		ვერცხლისწყალი	0,1	თირკმელები
			0,2	
		ნიტროზამინები, ანტიბიოტიკები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები	პ.6.1.1. მიხედვით	

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდე- ქსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწ/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			შენიშ- ვნები
			ნჩვბ (კოლიფორ- მები)	სულფიტმარე- დუცირებული კლოსტრიდიები	პათოგე- ნები, მ.შ. საღმო- ნელები	
1	2	3	4	5	6	7

6.1.2.1.	საკლავი ცხოველებისა, სუბ- პროდუქტები გაცივებული, გა- ყინული (ღვიძლი, თირკმელე- ბი, ენა, ტვინი, გული)	-	-	-	25	
----------	---	---	---	---	----	--

1	2	3	4	5	6	7
6.1.2.2.	სისხლი საკვები :					
	- უმაღლესი ხარისხისა	$5 \cdot 10^5$	0,1	1,0	25	S.aureus 1გ-ში არ დაიშვე- ბა
	- პირველი ხარისხისა	$1 \cdot 10^6$	0,1	1,0	25	იგივე

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ. არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.1.3. საქონლის, ღორის, ცხვრისა და სხვა საკლავი ცხოველების უმი ქონი (გაცივებული, გაყინული). ღორის სუთი გაცივებული, გაყინული, დამარილებული, შებოლილი.

იხ. განყოფილება „ზეთის ნედლეული და ცხიმოვანი პროდუქტები“ პ.6.7.4.

6.1.4. ძეხვეულის ნაწარმი,** დამაშხული, კულინარული ნაწარმი ხორცისაგან

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია 0,5
დარიშხანი 0,1
კადმიუმი 0,05
ვერცხლისწყალი 0,03
სპილენძი 5,0
თუთია 70,0

ნიტროზამინები:

ნდმა-ს და ნდეა-ს 0,002
ჯამი 0,004

შებოლილი პროდუქტებისათვის

ბენზ(ა)პირენი

0,001

შებოლილი პროდუქტებისათვის

ანტიბიოტიკები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები

პ.6.1.1. მიხედვით

კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

არღეპი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანძრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლიფორმები)	სულფიტ-მარედუცირებელი კლოსტრიდიები	S. aureus	პათოგენები, მ.შ. სალმონელა	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.4.1.	ძებვეული უმად შებოლილი და საკლავი ცხოველების ხორცის უმად შებოლილი ნაწარმი	—	0,1	0,01	1,0	25	
6.1.4.2.	ძებვეული ნახევრად შებოლილი	—	1,0	0,01	1,0	25	
6.1.4.3.	ძებვეული მოხარშულ-შებოლილი	—	1,0	0,01	1,0	25	
6.1.4.4.	ძებვეულის, ნაწარმი უმად შებოლილი, მოხარშულ-შებოლილი, ნახევრად შებოლილი, დაჭრილი და ვაკუუმქვეშ შეფუთული პოლიმერულ აფსკებში	—	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.4.5.	ძებვეულის ნაწარმი მოხარშული (ძებვი, სარდელი, სოსისი, ხორცის პურები)						
	— უმაღლესი და პირველი ხარისხის	1•10 ³	1,0	0,01	1,0	25	
	— მეორე ხარისხის	2,5•10 ³	1,0	0,01	1,0	25	
6.1.4.6.	ძებვეული მოხარშული ანტი-მიკრობული და არომატული დანამატებით, მ.შ. დელიკატესი	1•10 ³	1,0	0,1	—	25	
6.1.4.7.	ძებვეულის ნაწარმი მოხარშული, დაჭრილი და ვაკუუმქვეშ შეფუთული პოლიმერულ აფსკში, უმაღლესი და პირველი ხარისხისა	1•10 ³	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.4.8.	ხორცის მოხარშული						

1	2	3	4	5	6	7	8
	პროდუქტები:						
	– ბარკლები, რუღუტები საქონლისა და ღორის ხორცის, დაპრესილი ხორცი საქონლისა და ღორის, შაშხი გარსში	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–	25	–
	– ბეკონი დაპრესილი, ღორის თაგების ხორცი დაპრესილი	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–	25	
	– ცხვრის ხორცი ფორმებში	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–	25	
6.1.4.9.	შებოლილ-მოხარშული პრო- დუქტები საქონლისა და ღორის ხორცისაგან:						
	– ბარკლები, რუღუტები, ზურგის, მკერდის ნაჭრები, კისრის ნაჭრები, ღორის ზურგიელი გარსში	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1		25	
	– ლოყების ჩამონაჭრები (ბაკები)	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,01		25	
6.1.4.10.	პროდუქტები შებოლილ- შებრაწული	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1		25	
6.1.4.11.	პროდუქტები მოხარშული და შებრაწული, შებოლილ-შებ- რაწული, დაჭრილი და ვაკუუმქვეშ შეფუთული	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1		25	
6.1.4.12.	ხორცის სწრაფად გაყინული მზა კერძები:						
	– საქონლის, ღორის და ცხვრის ხორცის საულუფე ნაჭრებისაგან (საწებლების გარეშე) დამზადებული შემწვარი, მოხარშული	$1 \cdot 10^4$	0,01	–	0,1	25	ენტერო- კოკები არა უმე- ტეს $1 \cdot 10^3$
	– საქონლის, ღორის და ცხვრის დაკეპილი ხორცისაგან საწებლებით; ბლინები ხორცის შიგთავსით და მისთ.	$2 \cdot 10^4$	0,01	–	0,1	25	კწე/გ ენტერო- კოკები არა უმეტეს $2 \cdot 10^3$ კწე/გ

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.5.	ხორცის პროდუქტები დამზადებული სუბპროდუქტების გამოყენებით (პაშტეტები, ლივერული ძეხვები, ლაბები, სისხლიანი ძეხვები)	ტოქსიკური ელემენტები ნიტროზამინები და ბენზ(ა)პირენი ანტიბიოტიკები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები	პ. 6.1.2. მიხედვით პ. 6.1.4. მიხედვით პ. 6.1.1. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანძრ, კმ ² /გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენი- შვნები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმები)	სულფიტ- მარედუცი- რებელი კლოსტ- რიდიები	S. aure- us	პათოგე- ნები, მ.შ. სალმო- ნელები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.5.1.	ძეხვები სისხლიანი	2•10 ³	1,0	0,01	—	25	
6.1.5.2.	ზელცი (რუსული უმაღლესი ხარისხის, თეთრი 1-ლი ხარი-სხის და რუხი მე-2 ხარისხის)	2•10 ³	1,0	0,1		25	
6.1.5.3.	ლივერული ძეხვეული: — უმაღლესი და პირველი ხარისხის	2•10 ³	1,0	0,01	—	25	
	— ლივერული მცენარეული (მესამე ხარისხის)	5•10 ³	0,1	0,01	—	25	
6.1.5.4.	პაშტეტი ღვიძლის — უმაღლესი ხარისხის	1•10 ³	1,0	0,1	0,1	25	
	— წონითი შეფუთული ცელოფანში	2•10 ³	0,1	0,1	0,1	25	

1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.5.5.	ლაბები:						
	- უმაღლესი ხარისხის	$2 \cdot 10^3$	0,1	0,1	0,1	25	
	- მეორე ხარისხის	$5 \cdot 10^3$	0,1	0,1	0,1	25	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.1.6. კონსერვები ხორცის, ხორც-მცენარეული**

ტოქსიკური
ელემენტები:
ტყვია

0,5

1,0

კონსერვებისათვის
თუნუქის ნაკრებ
ტარაში

დარიშხანი

0,1

კადმიუმი

0,05

0,1

კონსერვებისათვის
თუნუქის ნაკრებ
ტარაში

ვერცხლისწყალი

0,03

სპილენძი

5,0

თუთია

70,0

კალა

200,0

კონსერვებისათვის
თუნუქის ნაკრებ
ტარაში

ქრომი

0,5

კონსერვებისათვის
ქრომირებულ
ტარაში

პესტიციდები:

კონტროლი
ნედლეულის
მიხედვით

ჰექსაქლორციკლო -

ჰექსანი (α, β, γ -

იზომერები)

0,1

დღტ და მისი

მეტაბოლიტები

0,1

ნიტრატები:

200

ხორც მცენარეუ-
ლი

ნიტროზამინები და

რადიონუკლიდები:

პ. 6.1.1. მიხედვით

კონტროლი
ნედლეულის
მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:***

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ კწ/გ, არა უშეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშ- ვნები
			ნჩვზ (კოლი- ფორმე- ბი)	სულფიტ- მარედუცი- რებელი კლოსტრი- დიები	S. aure- us	პათოგე- ნები, მ.შ. სალმონე- ლები	
1	2	3	4	5	6	7	8

6.1.6.1. კონსერვები პასტერიზებული:

– საქონლის და ღორის ხორ-
ცისაგან

2•10²

1,0

0,1

1,0

25

– შაშხი (ღორი) დაბეგვილი
და სამოყვარულო

2•10²

1,0

0,1

1,0

25

6.1.6.2. კონსერვები სტერილიზებული:

– კონსერვები საქონლის,
ღორის, და მისთ. მცენარეუ-
ლი შემავსებლებით ან მათ
გარეშე

უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილობის მოთხოვნებს
„ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უშეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.1.7. კონსერვები სუბპროდუქტებისა- ტოქსიკური
გან, მ.შ. პაშტეტის (ყველა სახე- ელემენტები:
ობის საკლავი და სარეწაო
ცხოველების)

ტყვია

0,6

1,0

კონსერვებისა-
თვის თუნუქის
ნაკრებ ტარაში

დარიშხანი

1,0

კადმიუმი

0,3

0,6

თირკმელები

ვერცხლისწყალი

0,1

0,2

თირკმელები

კალა

200

კონსერვებისა-
თვის თუნუქის
ასაწყობ ტარაში

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

ქრომი

0,5

კონსერვებისათვის ქრომიზებული ტარაში

ანტიბიოტიკები,
პესტიციდები,
ნიტროზამინები და
რადიონუკლიდები

პ. 6.1.1. მიხედვით

კონტროლი
ნედლეულის
მიხედვით

მიკრობიოლოგიური
მაჩვენებლები***:

სტერილიზებული
კონსერვებისათვის

უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილობის
მოთხოვნებს „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის

6.1.8. ხორცი სუბლიმაციური და
თბური გაშრობის

ტოქსიკური
ელემენტები:

პ. 6.1.1. მიხედვით

საწყის
პროდუქტზე
გადაანგარიშებით
მასში და საბო-
ლოო პროდუ-
ქტში მშრალი
ნივთიერებების
შემცველობის
გათვალისწი-
ნებით

ანტიბიოტიკები,
ნიტროზამინები,
პესტიციდები და
რადიონუკლიდები:

პ. 6.1.1. მიხედვით

იგივე,
კონტროლი
ნედლეულის
მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწ/გ, არა უშეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		ობის სოკოები, კწ/გ, არა უშეტეს	შენიშ- ვნები
			პათოგენები, მ.შ. სალმონე- ლები	ნჩჯბ (კოლი- ფორმები)		
1	2	3	4	5	6	7

1	2	3	4	5	6	7
6.1.8.1	საკვები კონცენტრატები, სითბური გამოშრობებისა, ძროხის ფარში	2,5•10 ⁴	25	-	1,0	100

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.1.9. ფრინველი, მათ შორის ნახევარ-ფაბრიკატები, ახალი, გაცივებული, გაყინული (ყველა სახეობის საკლავი, სარეწაო და გარეული ფრინველი)

ტოქსიკური ელემენტები:

ტყვია	0,5
დარიშხანი	0,1
კადმიუმი	0,05
ვერცხლისწყალი	0,03
სპილენძი	5,0
თუთია	70,0

ანტიბიოტიკები*:

გარდა გარეული ფრინველისა

ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	<0,01
ტეტრაციკლინის ჯგუფი	დაუშვებელია	<0,01 ერთ/გ
გრინიზინი	დაუშვებელია	<0,5 ერთ/გ
ბაციტრაცინი	დაუშვებელია	<0,02 ერთ/გ

ნიტროზამინები

ნდმ-ს და ნდე-ის ჯამი	0,002
----------------------	-------

პესტიციდები:

ჰექსაქლორციკლო-ჰექსანი (α, β, γ იზომერები)	0,1
--	-----

დღტ და მისი მეტაბოლიტები	0,1
--------------------------	-----

რადიონუკლიდები:

ცეზიუმ-137	180	ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	80	ბკ/კგ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

6.1.9.1. ფრინველის ფეშვი და ხორცი:
- ფრინველი გაცივებული, გაყინული (კონტროლი ფეშვის კუნთებიდან)

მაფანმრ

1•10⁵

კწ/გ, არა უმეტეს

1	2	3	4	5
		პათოგენები, მ. შ. სალმონელები	25	მასა (გ) - რომელშიც არ დაიშვება დადებითი ანა- ლიზის შემთ-ში იღებენ 5X25გ, დასაშვებია 1 სინჯში; ამასთანავე ხო- რცი ექვემდე- ბარება სამ- რეწველო გადა- მუშავებას კონსერვების ან ძეხვის დასამ- ზადებლად
	- ხორცი ფრინველის უძვლო, ნაჭრებად; ხორცი ფრინველის ნაჭრებად დაჭრილი და ძელიანი, მ.შ. ბარკლისა - ფრინველის ხორცი (გაპუტული)	მაფანმრ პათოგენები, მ.შ. სალმონელები მაფანმრ პათოგენები, მ.შ. სალმონელები	2•10 ⁵ 25 1•10 ⁶ 25	კწე/გ, არა უმეტეს მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება კწე/გ, არა უმეტეს მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
6.1.9.2.	ფრინველის ხორცის გადამუშავების პროდუქტები, ნახევარფაბრიკატები, გაცივებული, გაყინული - ხორცის პელმენი	მაფანმრ ნჩვბ (კოლიფორმები) პათოგენები, მ.შ. სალმონელები მაფანმრ პათოგენები, მ.შ. სალმონელები	1•10 ⁶ 0,0001 25 1•10 ⁶ 25	კწე/გ, არა უმეტეს, მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება იგივე კწე/გ, არა უმეტეს მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
6.1.10.	სუბპროდუქტები ფრინველისა, გაცივებული, გაყინული	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,6	

1	2	3	4	5
		დარიშხანი	1,0	
		კადმიუმი	0,3	
		ვერცხლისწყალი	0,1	
		ნიტროზამინები, ანტიბიოტიკები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები:	პ. 6.1.9. მიხედვით	
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
6.1.10.1.	სუბპროდუქტები ფრინველის გაცივებული, გაყინული (თავის, კისრის და მისთ.)	პათოგენები, მ.შ. სალმონელები	25	მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
6.1.10.2.	შინგეული ფრინველის (ღვიძლი, კუჭი, გული)	მაფანძრ	1*10 ⁶	კწე/გ, არა უმეტეს
		პათოგენები, მ.შ. სალმონელები	25	მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
6.1.11.	ძეხვეულის ნაწარმი**, შებო- ლილი, კულინარული ნაწარმი ფრინველის ხორცისაგან	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,5	
		დარიშხანი	0,1	
		კადმიუმი	0,05	
		ვერცხლისწყალი	0,03	
		სპილენძი	5,0	
		თუთია	70,0	
		ნიტროზამინები: ნდმ-ისა და ნდე-ის ჯამი	0,002	
			0,004	შებოლილი პროდუქტები- სათვის
		ბენზ(ა)პირენი	0,001	შებოლილი პროდუქტები- სათვის
		ანტიბიოტიკები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები	პ. 6.1.9. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანძრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნა
			ნჩჯბ. (კოლი-ფორმები)	სულფიტმარე დუცირებელი კლოსტრიდიები	S. aureus	პათოგენები, მ.შ. სალმონელა	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.11.1.	ძებვეულის ნაწარმი მოხარშული (ძებვები, ხორცის პური, სოსისი, სარდელი, კვერცხიანი ძებვეული, მოხარშული კვერცხიანი პროდუქტები გარსში)	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.11.2.	მოხარშულ-შებოლილი ძებვები და სხვ. ნაწარმი	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.11.3.	ფრინველის ფეშხვი და შებრაწული ნაწარმი, შებოლილ-შებრაწული შეფუთული და მის გარეშე	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.11.4.	მზა დაკეპილი ნაწარმი	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.11.5.	მზა კერძები სწრაფად გაყინული ფრინველის ხორცისაგან (საულუფე ნაჭრებისაგან შემწვარი, მოხარშული)	$1 \cdot 10^4$	0,1	—	1,0	25	ენტეროკოკები არა უმეტეს $1 \cdot 10^3$ კწე/გ
6.1.11.6.	მზა სწრაფად გაყინული კერძები დაკეპილი ხორცისაგან საწებლებით	$2 \cdot 10^4$	0,1	—	1,0	25	ენტეროკოკები არა უმეტეს $2 \cdot 10^3$ კწე/გ

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5

1	2	3	4	5
6.1.12.	ხორცპროდუქტები ფრინველის სუბპროდუქტების გამოყენებით (პაშტეტები, ლივერული ძეხვები და სხვა)	ტოქსიკური ელემენტები: ნიტროზამინები ბენზ (ა) პირენი, ანტიბიოტიკები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები	პ. 6.1.10. მიხედვით პ. 6.1.4. მიხედვით პ. 6.1.9. მიხედვით	- კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწ/კ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენი- შვნები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმები)	სულფიტმა- რედუცირე- ბელი კლოს- ტრიდები	S. aure -us	პათოგენე- ბი, მ.შ. საღმონე- ლები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.12.1.	პაშტეტები ქათმისა	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.12.2.	პაშტეტები ფრინველის ღვიძლისა	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1	25	
6.1.12.3.	ძეხვები ლივერული ფრინველის ხორცისა მცენარეული დანამატებით	$5 \cdot 10^3$	0,1	0,1	1,0	25	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.13.	კონსერვები ფრინველის ხორცისაგან, ხორც- მცენარეული**, მ.შ. პაშტეტის	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია	0,5 0,6 1,0	პაშტეტის კონსერვებისა- თვის თუნუქის ნაკრებ ტარაში
		დარიშხანი	0,1 1,0	პაშტეტის
		კაღმიუმი	0,05 0,3	პაშტეტის

37

1	2	3	4	5
			0,1	კონსერვებისათვის თუნუქის ნაკრებ ტარში
	ვერცხლისწყალი		0,03	
			0,1	პაშტეტის
	სპილენძი		5,0	ზორცის, ზორც-მცენარეული
	თუთია		70,0	იგივე
	კალა		200,0	კონსერვებისათვის თუნუქის ნაკრებ ტარში
	ქრომი		0,5	კონსერვებისათვის ქრომირებულ ტარში
	პესტიციდები:			კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
	ჰექსაქლორციკლო - ჰექსანი (α, β, γ - იზომერები)		0,1	
	დღტ და მისი მეტაბოლიტები		0,1	
	ნიტრატები:		200	ზორც-მცენარეული
	ანტიბიოტიკები, ნიტროზამინები და რადიონუკლიდები:		პ. 6.1.9. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები***:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწ/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლიფორმები)	სულფიტმარე-დუცირებელი კლოსტრიდიები	S. aureus	პათოგენები, მ. შ. სალმონელა	
6.1.13.1.	კონსერვები პასტერიზებული ფრინველის ზორცისაგან	$2 \cdot 10^2$	1,0	0,1	1,0	25	Bac. cereus 1გ-ში არ დაიშვება
6.1.13.2.	კონსერვები სტერილიზებული ფრინველის ზორცის მცენარეული დანამატებით და მათ გარეშე, მ.შ. პაშტეტის	უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილობის მოთხოვნებს „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის.					

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.14.	ხორცი ფრინველის სუბლი- მაციური და თბური შრობის	ტოქსიკური ელემენტები:	პ. 6.1.9. მიხედვით	საწყის პროდუქტზე გადაანგარიშებით და საბოლოო პროდუქტში მშრალი ნივთიერებების შემცველობის გათვალისწინებით იგივე, კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
		ანტიბიოტიკები, ნიტროზამინები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები	პ. 6.1.9. მიხედვით	

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კწე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტების მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			შენიშვნები
			ნჩჯბ (კოლი- ფორმები)	S. aure- us	პათოგენები, მ.შ. საღმონელები	
6.1.14.1.	ფარში წიწილის სუბლიმაციური შრობის	$1 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	Proteus 0,1გ არ დაიშვება
6.1.14.2.	ფარში ქათმის	$5 \cdot 10^3$	0,1	0,1	25	იგივე

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.1.15. კვერცხი და მისი გადამუშავების
პროდუქტები (კვერცხი, მელანჟი)

ტოქსიკური
ელემენტები:

ტყვია	0,3
ღარიშხანი	0,1
კადმიუმი	0,01
ვერცხლისწყალი	0,02
სპილენძი	3,0
თუთია	50,0

ანტიბიოტიკები*:

ლევომიცეტინი	დაუშვებელია	<0,01
ტეტრაციკლინის ჯგუფის	დაუშვებელია	<0,01 ერთ/გ
სტრეპტომიცინი	დაუშვებელია	<0,5 ერთ/გ
ბაციტრაცინი	დაუშვებელია	<0,02 ერთ/გ

1	2	3	4	5
		პესტიციდები: ჰექსაქლორციკლო - (α , β , γ - იზომერები) დღტ და მისი მეტაბოლიტები რადიონუკლიდები: ცეზიუმი-137 სტრონციუმი-90	0,1 0,1 80 50	 ბკ/კგ ბკ/კგ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანძრ, კწ/გრ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩვზ (კოლი- ფორმები)	S. aure -us	Pproteus	პათოგენები, მ. შ. საღმონელები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.15.1.	კვერცხი ქათმისა, მწვერისა დიეტური	$5 \cdot 10^3$	0,1	-	-	5 X25*	*ანალი- ზი ტარდე- ბა კვერც- ხის გულზე
6.1.15.2.	კვერცხი ქათმისა სუფრის	$5 \cdot 10^5$	0,01	-	-	25*	*იგივე
6.1.15.3.	მელანჟი კვერცხისა გაყი- ნული, კვერცხის გული და ცილა გაყინული	$5 \cdot 10^5$	0,1	1,0	1,0	25	
6.1.15.4.	მელანჟი კვერცხისა გაყინუ- ლი მარილითა და შაქრით	$5 \cdot 10^5$	0,1	1,0	1,0	25	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.16.	კვერცხის ფხენილი	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია დარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი	3,0 0,6 0,1 0,1	

1	2	3	4	5
		სპილენძი	15,0	
		თუთია	200,0	

ანტიბიოტიკები,
პესტიციდები და
რადიონუკლიდები

პ. 6.1.15. მიხედვით

საწყის
პროდუქტზე
გადაანგარი-
შებით მასში
და საბოლოო
პროდუქტში
მშრალი ნივ-
თიერებების
შემცველობის
გათვალის-
წინებით,
კონტროლი
ნედლეულის
მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანძრ, კწე/გრ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენი- შვნები
			ნჩვბ (კოლი- ფორმები)	S. aure- us	Proteus	პათოგენები, მ. შ. საღმონელები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.16.1.	კვერცხის ფხვნილი ენტერალური კვების პროდუქტებისათვის	5•10 ⁴	0,1	1,0	1,0	25	
6.1.16.2.	კვერცხის ფხვნილი თბური დამუშავების პროდუქტები- სათვის; ცილა, კვერცხი გული მშრალი; კვერცხის მშრალი ნარეგები ომლეტისათვის	1•10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	
6.1.16.3.	კვერცხის პროდუქტები სუბ- ლიმაციური შრობის-ფხვნილი						
	— კვერცხის გული	5•10 ⁴	0,01	1,0	—	25	
	— ცილა	1•10 ⁴	0,1	1,0	—	25	

41

* გრიზინის, ბაციტრაციის და ტეტრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკების განსაზღვრის ქიმიური მეთოდების გამოყენებისას მათი ფაქტობრივი შემცველობის გაანგარიშება ერთ/გ-ში წარმოებს სტანდარტის აქტივობის მიხედვით.

** ძეხვეულის ნაწარმისათვის და ხორც-მცენარეული კონსერვებისათვის უსაფრთხოების მაჩვენებლების გაანგარიშება ხდება ძირითადი ნედლეულის სახეობის (სახეობების) მიხედვით, როგორც მასური წილის, ასევე ნორმირებული კონტამინანტების დასაშვები დონეების მიხედვით.

*** კონსერვებისათვის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები დგინდება კონსერვებზე სანიტარიულ-ტექნიკური კონტროლის ინსტრუქციის შესაბამისად.