

## **MNS 0439, Үрлэн чихэр.Техникийн ерөнхий шаардлага**

### **стандартын шинэчилсэн төслийн товч танилцуулга**

Үрлэн чихрийн стандартыг тухайн үеийн БНМАУ-ын Үнэ, стандартын улсын хорооны 1978 оны 186-р тогтоолоор батлаж, 1979 оны 02 дугаар сарын 01-ний өдрөөс эхлэн өнөөг хүртэл мөрдөж байна.

Гэтэл үрлэн чихрийн нэр төрөл нэмэгдэж, манай орны зах зээлд гадаадын олон нэр төрлийн үрлэн чихэр борлуулагдаж байгаагаас гадна дотоодын үйлдвэрлэл эрхлэгчид ч олон нэр төрлөөр үйлдвэрлэж, цаашид ч нэмэгдэх хандлагатай байна. Үүнтэй уялдан бүтээгдэхүүний нэр төрөл, ангилал, техникийн шаардлага, хадгалах нөхцөл, хугацааг өөрчлөх шаардлага үүсч, эх орны үрлэн чихэр үйлдвэрлэгчдийн зүгээс Үрлэн чихэр стандартыг зах зээлийн өнөөгийн байдалтай уялдуулан өөрчлөх, шинэчлэх хүсэлтийг манай холбоонд тавьсан юм.

Энэхүү санал, хүсэлтийг харгалзан МХХ-оос үрлэн чихэр үйлдвэрлэгч байгууллага, МХХ, ХХААХҮЯ, СХЗГ, ШУТИС зэрэг байгууллагын төлөөлөл бүхий ажлын хэсэг байгуулан уг стандартыг шинэчлэн боловсруулав. Стандартыг шинэчлэн боловсруулахад үйлдвэрлэгчдийн санал болон ОХУ, Бельги, АНУ зэрэг улсын ижил төстэй бүтээгдэхүүний үзүүлэлтүүдийг харгалзав.

Стандартын төсөлд үрлэн чихрийн ангилал, техникийн шаардлага, шалгаж хүлээн авах, савлах, хадгалах үзүүлэлтийг өөрчилснөөс гадна норматив эшлэл, нэр томъёо тодорхойлолтыг шинээр тусгасан болно.

Монголын хүнсчидийн холбоо

## МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 67.180.10

Үрлэн чихэр. Техникийн ерөнхий шаардлага	MNS 0439:2021
Dragee. General technical requirements	MNS 0439:1978-ийн оронд

Стандарт, хэмжил зүйн газрын даргын 2021 оны ... дугаар сарын ...-ны өдрийн ... дугаар тогтоолоор батлав.

Энэхүү стандартыг 2021 оны .. дугаар сарын ..-ны өдрөөс эхлэн мөрдөнө.

### 1 Хамрах хүрээ

Энэхүү стандарт нь үрлэн чихэр үйлдвэрлэх, савлах, хаяглах, хадгалах, тээвэрлэх, шалгаж хүлээн авах шаардлагыг тогтооно.

### 2 Норматив эшлэл

Энэ стандартад олон улсын болон үндэсний дараах стандартуудыг эш татсан бөгөөд өөрчлөлт орсон тохиолдолд хамгийн сүүлчийн албан ёсны эх материалаас эш татаж хэрэглэнэ. Үүнд:

*ГОСТ 7060-79, Драже. Технические условия;*

*MNS 4230:2005, Уураглаг цагаан идээ. Техникийн шаардлага;*

*MNS 4229:2011, Эсэг цагаан идээ. Техникийн шаардлага;*

*MNS CAC RCP 1:2003, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (Олон улсын зөвлөмж);*

*MNS 5684:2006, Сав, баглаа боодлын материалд агуулагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;*

*MNS CAC 193:2007, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт;*

*MNS 4504:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металлын зөвшөөрөгдөх хэмжээ;*

*MNS 5867:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүнд агуулагдах меламины зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;*

*MNS 5868:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;*

*MNS 6308:2012, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;*

*MNS 6361:2012, Хүнс, малын тэжээл дэх микотоксины үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;*

*MNS CAC 192:2015, Хүнсний нэмэлт;*

*MNS 6648:2016, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага;*

*MNS CAC MRL 2:2017, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх малын эмийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;*

*MNS CAC RCP 2:2014, Нөөшилсөн жимс, хүнсний ногооны эрүүл ахуйн дадлын дүрэм*

*MNS CAC RCP 44:2020, Шинэ жимс, хүнсний ногоо савлах, тээвэрлэх ажиллагааны дүрэм.*

### 3 Ангилал

Үрлэн чихрийг их биеийн бүтцээр нь:

- Элсэн чихрэн их биетэй
- Самран их биетэй
- Төрөл бүрийн жимсгэнэ их биетэй
- Хатаасан жимсгэнэ их биетэй
- Малын сүү, эсэг цагаан идээн их биетэй
- Уураглаг цагаан идээн их биетэй
- Гурилан бүтээгдэхүүн их биетэй гэж ангилна.

### 4 Нэр томьёо, тодорхойлолт

#### 4.1

##### **элсэн чихрэн их биетэй үрлэн чихэр**

элсэн чихрийн том талст үрийг өнгөлж үйлдвэрлэсэн үрлэн чихэр

#### 4.2

##### **самран их биетэй үрлэн чихэр**

төрөл бүрийн самрыг өнгөлж үйлдвэрлэсэн үрлэн чихэр

#### 4.3

##### **төрөл бүрийн жимсгэнэ их биетэй үрлэн чихэр**

төрөл бүрийн жимсгэнийг өнгөлж үйлдвэрлэсэн үрлэн чихэр

#### 4.4

##### **хатаасан жимсгэнэ их биетэй үрлэн чихэр**

төрөл бүрийн хатаасан жимсгэнийг өнгөлж үйлдвэрлэсэн үрлэн чихэр

#### 4.5

##### **малын сүү, эсэг цагаан идээн их биетэй үрлэн чихэр**

малын сүү болон тараг, хоормог зэрэг эсэг цагаан идээг өнгөлж үйлдвэрлэсэн үрлэн чихэр

#### 4.6

##### **уураглаг цагаан идээн их биетэй үрлэн чихэр**

хатаасан аарц, ааруул, эззгий зэрэг цагаан идээг өнгөлж үйлдвэрлэсэн үрлэн чихэр

#### 4.7

##### **гурилан бүтээгдэхүүн их биетэй үрлэн чихэр**

төрөл бүрийн жигнэмгийг өнгөлж үйлдвэрлэсэн үрлэн чихэр

## 5 Техникийн шаардлага

**5.1** Үрлэн чихрийг “MNS CAC RCP 1:2003, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (олон улсын зөвлөмж)” стандартын шаардлага хангасан хүнсний үйлдвэр, цехэд зохих журмын дагуу баталгаажсан жор, технологийн зааврыг баримтлан үйлдвэрлэнэ.

**5.2** Үйлдвэрлэлд хэрэглэх үндсэн болон өнгөлгөөний түүхий эд нь Монгол улсын болон бэлтгэн нийлүүлэгч улсын, олон улсын стандарт, техникийн баримт бичгийн шаардлагыг хангасан байна.

**5.3** Үйлдвэрлэлд хэрэглэх нэмэлт нь “MNS CAC 192:2015, Хүнсний нэмэлт” стандартын шаардлагыг хангасан байна.

**5.4** Үрлэн чихрийн чанар нь мэдрэхүйн үнэлгээгээр 1, физик-химийн үзүүлэлтээр 2, эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтээр 3, аюулгүй байдлын үзүүлэлтээр 4 дүгээр хүснэгтэд заасан шаардлагыг тус тус хангасан байна.

### 1-р хүснэгт – Үрлэн чихрийн мэдрэхүйн үнэлгээ

Үзүүлэлт	Шинж чанар
Амт, үнэр	Нэр төрөлдөө тохирсон, найрлаганд орсон түүхий эдийн чихэрлэг, хүчиллэг, исгэлэн тэдгээрийн хоршмол амт, үнэртэй байна. Зарим нэр төрөл нь ашигласан түүхий эд, нэмэлтээс хамаарсан өвөрмөц амт, үнэртэй байж болно. Хөгцний, хуршмал, гашуун болон гаднын амт, үнэр байж болохгүй.
Өнгө	Үрлэн чихрийн нэр төрөл, ашигласан түүхий эд, өнгө оруулагч нэмэлтээс хамаарсан өнгөтэй байж болно. Өнгө нь тухайн нэр төрөлдөө жигд байна. Шоколадан өнгөлгөөтэй бүтээгдэхүүний гадаргуу нь толботож цайсан байж болохгүй.
Биет байдал	Жигд гөлгөр гадаргуутай байна. Өнгөлгөөний төрлөөс хамаарч зарим төрөлд гадаргуу нь барзгардуу, гэхдээ жигд өнгөлгөөтэй байна. Хэлбэр дүрсээ алдсан, наалдсан чихрийн хэмжээ нийт жингийн 3%-иас ихгүй байна.

### 2-р хүснэгт – Үрлэн чихрийн физик-химийн үзүүлэлт

Үзүүлэлт	Нэр төрөл						
	Элсэн чихрэн их биетэй*	Самран их биетэй	Хатаасан жимсгэнэ их биетэй	Төрөл бүрийн жимсгэнэ их биетэй	Малын сүү, эсэг цагаан идээн их биетэй	Уураглаг цагаан идээн их биетэй	Гурилан бүтээгдэхүүн их биетэй
Чийг, %	1,5-5,5	1-4	1,5-8	6-22	2-5	3-10	5-8
Үйлчлэх бодис, %, ихгүй	4	10	23	17	15	15	17
10 %-ийн давсны хүчилд үл уусах үнслэг, %, ихгүй	0,1						
Хүчиллэг**, °Н, багагүй	4	-	4	4	0,2	0,2	-
ТАЙЛБАР:* Элсэн чихрэн их биетэй үрлэн чихэрт аминдэмийг Эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагаас зөвшөөрсөн хэмжээгээр ашиглаж болно. ** Хүчиллэгийн хэмжээг орц, найрлагад хүчил ороогүй үрлэн чихэрт тогтоохгүй.							

### 3-р хүснэгт – Үрлэн чихрийн эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлт

Д/д	Үзүүлэлт	Зөвшөөрөх хэмжээ
1	Бактерийн ерөнхий тоо, 1 г-д, ихгүй	$1 \times 10^4$
2	Колиформ, 1 г-д	Илрэх ёсгүй
3	Стафилококк, 1 г-д	Илрэх ёсгүй
4	Хөгц мөөгөнцөр, 1 г-д	Илрэх ёсгүй
5	Салмонелл, 5 г-д	Илрэх ёсгүй

### 4-р хүснэгт – Үрлэн чихрийн аюулгүй байдлын үзүүлэлт

Д/д	Үзүүлэлт	Зөвшөөрөх хэмжээ
1	Хүнд металлын үлдэгдэл	MNS 4504:2008 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
2	Цацраг идэвхт бодисын үлдэгдэл	MNS CAC 193:2007 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
3	Пестицидийн үлдэгдэл	MNS 5868:2008 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
4	Микотоксины үлдэгдэл	MNS 6361:2012 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
5	Афлатоксины үлдэгдэл	MNS CAC 193 стандартын шаардлагад нийцнэ.
6	Меламин*	MNS 5867:2008 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
7	Малын эмийн үлдэгдэл*	MNS CAC MRL 2:2017 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
8	Нитрат	MNS 6420:2013 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.

\* Орцонд нь малын сүү, эсэг, уураглаг цагаан идээ орсон нэр төрөлд хамаарна.

## 6 Шалгаж хүлээн авах

Үрлэн чихрийн чанарыг дараах стандартын дагуу шалгаж хүлээн авна. Үүнд:  
*MNS 0381:1961, Чихэр боовон үйлдэхүүн. Хүнсний шинжилгээнд сорьц бэлтгэх ба дээж авах;*  
*MNS 0385:1961, Чихэр боовон үйлдэхүүн. Үнслэг ба соронзонгоор ялгасан металлын зүйлүүдийг тодорхойлох арга;*  
*MNS 0342:1984, Чихэр боовон бүтээгдэхүүн. Тослог тодорхойлох арга;*  
*MNS 0343:1984, Чихэр боовон бүтээгдэхүүн. Чийглэг, хуурай бодис тодорхойлох арга;*  
*MNS 0344:1984, Чихэр боовон бүтээгдэхүүн. Чихэрлэг тодорхойлох арга;*  
*MNS 0383:2018, Талх, чихэр, гурилан бүтээгдэхүүн. Хүчиллэг ба шүлтлэгийг тодорхойлох арга;*  
*MNS ISO 4833:1995, 30 градуст ургасан бичил биетний колони тоолох ерөнхий арга;*  
*MNS ISO 7954:1995, 25 градуст ургасан хөгц, мөөг, хөрөнгөнцөрийн колони тоолох арга;*  
*MNS 4340:1996, Хүнсний бүтээгдэхүүнд төмрийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;*  
*MNS 4496:1997, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хар тугалгын агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;*  
*MNS 4497:1997, Хүнсний бүтээгдэхүүнд цайрын агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;*

MNS 4498:1997, Хүнсний бүтээгдэхүүнд зэсийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;  
MNS 4499:1997, Хүнсний бүтээгдэхүүнд кадмийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;  
MNS 4516:1997, Хүнсний бүтээгдэхүүнд цагаан тугалгын агуулгыг тодорхойлох спектрометрийн арга;  
MNS 4832:1999, Хүнсний бүтээгдэхүүнд фосфор органик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга;  
MNS 4833:1999, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хлор органик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга;  
MNS ISO 4834:1999, Колиформын тоог тоолох. Колони тоолох арга;  
MNS 5069:2001, Үр тариа, төмс, хүнсний ногоо, жимс зэрэг ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнд цацраг идэвхт элемент тодорхойлох гамма спектрометрийн арга;  
MNS ISO 5132:2002, Мөөгөнцрийг таньж тодорхойлох арга;  
MNS 5549:2005, Хүнсний бүтээгдэхүүнд афлатоксин В1, В2, G1, G2-ийн агууламжийг тодорхойлох нимгэн үеийн хроматографийн арга (хэвшмэл арга);  
MNS 5551:2005, Хүнсний бүтээгдэхүүнд афлатоксин В1, В2, G1, G2-ийн агууламжийг тодорхойлох нимгэн үеийн хроматографийн арга (жишиг арга);  
MNS 5691:2006, Буудай, үр тариа, түүгээр хийсэн бүтээгдэхүүнд микотоксин зеараленоныг тодорхойлох нимгэн үеийн хроматографийн арга;  
MNS 5692:2006, Ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд микотоксин патулины хэмжээг тодорхойлох нимгэн үеийн хроматографийн арга;  
MNS 6044:2009, Нийлбэр афлатоксины агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);  
MNS 6045:2009, Афлатоксин В1-ийн агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);  
MNS 6046:2009, Деоксиниваленолын агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);  
MNS 6047:2009, Зеараленоны агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);  
MNS 6048:2009, Фумонизиний агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);  
MNS 6049:2009, Охратоксин А-ийн агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);  
MNS 6050:2009, Т2 токсин агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);  
MNS 6052:2009, Үр тариа, ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд нян, хөгц мөөгөнцөр тодорхойлох "Rida count"-ийн арга;  
MNS 6665:2017, Хүнс болон малын тэжээлд антибиотикийн үлдэгдлийг илрүүлэх арга;  
MNS ISO 6579-1:2020, Хүнсний микробиологи. Salmonella илрүүлэх, тоолох, серологийн шинжээр ялгах ерөнхий арга. 1-р хэсэг: Salmonella spp. илрүүлэх арга

## **7 Савлалт, хаяглалт**

**7.1** Үрлэн чихрийг "MNS 5684:2006, Сав баглаа боодлын материалд агуулагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх хэмжээ" стандартын шаардлагыг хангасан цаас, картон, пергамент, нийлэг материалаар хийсэн зориулалтын уут, сав, хайрцагт 1000 г хүртэл жинтэйгээр савлана.

**7.2** Савласан үрлэн чихрийн жингийн хэлбэлзэл 5 дугаар хүснэгтэд заасан хэмжээнээс хэтрэхгүй байна.

5-р хүснэгт – Үрлэн чихрийн жингийн хэлбэлзэл

Д/д	Савлагааны хэмжээ, г	Зөвшөөрөх хэлбэлзэл, %
1	<50	±3,5
2	50-100	±3
3	100-250	±2,5
4	250-1000	±1,0

**7.3** Савласан үрлэн чихэр нь “MNS 6648:2016, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага” стандартын шаардлага хангасан шошготой байна.

## 8 Хадгалалт, тээвэрлэлт

**8.1** Савласан үрлэн чихрийг сагс, хайрцаг, саванд хийж, шалнаас 0,2 м, хананаас 0,5 м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын төхөөрөмжөөс 1 м-ээс багагүй зайд байрлуулсан зориулалтын тавиур дээр давхарлан өрж хадгална.

**8.2** Савласан үрлэн чихрийг хуурай, цэвэр, хортон мэрэгчгүй, агаарын солилцоо сайтай, нарны шууд тусгалаас хамгаалагдсан, 75 %-аас ихгүй агаарын харьцангуй чийгшилтэй, (20±3) °C температуртай, “MNS 5364:2004, Хүнсний барааны агуулах. Техникийн ерөнхий шаардлага” стандартын шаардлага хангасан агуулахад үйлдвэрлэсэн өдрөөс эхлэн 6 дугаар хүснэгтэд зааснаас ихгүй хугацаагаар хадгална.

6-р хүснэгт – Үрлэн чихрийг хадгалах хугацаа

Д/д	Ангилал	Хадгалах хугацаа, сар
1	Элсэн чихрэн их биетэй	12
2	Самран их биетэй	6
3	Хатаасан жимсгэнэ их биетэй	12
4	Жимсгэнэ их биетэй	6
5	Малын сүү, эсэг цагаан идээн их биетэй	6
6	Уураглаг цагаан идээн их биетэй	9
7	Гурилан бүтээгдэхүүн их биетэй	12

**8.3** Савласан үрлэн чихрийг “MNS CAC RCP 1:2003, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим” стандартын шаардлага хангасан зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.

**ТӨГСӨВ.**

## MNS 0439 Үрлэн чихэр стандартын төслийн харьцуулалт

№	MNS 0439:78	MNS 0439:2021 төсөл
1	Үрлэн чихэр Драже	Үрлэн чихэр. Техникийн ерөнхий шаардлага Dragee. General technical requirements
2	MNS 0439:61-ын оронд	MNS 0439:78-ын оронд
3	БНМАУ-ын Үнэ, стандартын улсын хорооны 1978 оны 186-р тогтоолын дагуу 1979 оны 02 дугаар сарын 01-ний өдрөөс эхлэн мөрдөнө.	Стандарт, хэмжил зүйн газрын даргын 2021 оны ..... сарын ....ны өдрийн ..... тушаалаар батлав.
4		Энэхүү стандартыг 2021 оны .... сарын ...-ны өдрөөс эхлэн мөрдөнө.
6	Энэ стандарт нь төрөл бүрийн үрлэн чихрийг үйлдвэрлэх, шалгаж хүлээн авах, савлах, хаяглах, хадгалах, тээвэрлэхэд хамаарна.	<b>1 Хамрах хүрээ</b> Энэхүү стандарт нь үрлэн чихэр үйлдвэрлэх, савлах, хаяглах, хадгалах, тээвэрлэх, шалгаж хүлээн авах шаардлагыг тогтооно.
7		<b>2 Норматив эшлэл</b> Энэ стандартад олон улсын болон үндэсний дараах стандартуудыг эш татсан бөгөөд өөрчлөлт орсон тохиолдолд хамгийн сүүлчийн албан ёсны эх материалаас эш татаж хэрэглэнэ. Үүнд: <i>ГОСТ 7060-79, Драже. Технические условия;</i> <i>MNS 4230:2005, Уураглаг цагаан идээ. Техникийн шаардлага;</i> <i>MNS 4229:2011, Эсэг цагаан идээ. Техникийн шаардлага;</i> <i>MNS CAC RCP 1:2003, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (Олон улсын зөвлөмж);</i> <i>MNS 5684:2006, Сав, баглаа боодлын материалд агуулагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;</i> <i>MNS CAC 193:2007, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт;</i> <i>MNS 4504:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металлын зөвшөөрөгдөх хэмжээ;</i> <i>MNS 5867:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүнд агуулагдах меламины зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;</i> <i>MNS 5868:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;</i> <i>MNS 6308:2012, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;</i> <i>MNS 6361:2012, Хүнс, малын тэжээл дэх микотоксины үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;</i> <i>MNS CAC 192:2015, Хүнсний нэмэлт;</i> <i>MNS 6648:2016, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтонд тавих шаардлага;</i> <i>MNS CAC MRL 2:2017, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх малын эмийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;</i> <i>MNS CAC RCP 2:2014, Нөөшилсөн жимс, хүнсний ногооны эрүүл ахуйн дадлын дүрэм</i> <i>MNS CAC RCP 44:2020, Шинэ жимс, хүнсний ногоо савлах, тээвэрлэх ажиллагааны дүрэм.</i>



8	<p><b>1 Ангилал</b></p> <p><b>1.1</b> Үрлэн чихрийг их биеийн бүтцээр нь дараах ангилалд хуваана.          Үүнд:          -элсэн чихрэн их биетэй          -самран их биетэй          -үзмэн их биетэй          -төрөл бүрийн жимсэн их биетэй          -тараган их биетэй</p>	<p><b>3 Ангилал</b></p> <p>3.1 Үрлэн чихрийг их биеийн бүтцээр нь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Элсэн чихрэн их биетэй</li> <li>- Самран их биетэй</li> <li>- Төрөл бүрийн жимсгэнэ их биетэй</li> <li>- Хатаасан жимсгэнэ их биетэй</li> <li>- Малын сүү, эсэг цагаан идээн их биетэй</li> <li>- Уураглаг цагаан идээн их биетэй</li> <li>- Гурилан бүтээгдэхүүн их биетэй</li> </ul>
9		<p><b>4. Нэр томьёо, тодорхойлолт</b></p> <p><b>4.1</b>  <b>элсэн чихрэн их биетэй үрлэн чихэр</b>          элсэн чихрийн том талст үрийг өнгөлж үйлдвэрлэсэн үрлэн чихэр</p> <p><b>4.2</b>  <b>самран их биетэй үрлэн чихэр</b>          төрөл бүрийн самрыг өнгөлж үйлдвэрлэсэн үрлэн чихэр</p> <p><b>4.3</b>  <b>төрөл бүрийн жимсгэнэ их биетэй үрлэн чихэр</b>          төрөл бүрийн жимсгэнийг өнгөлж үйлдвэрлэсэн үрлэн чихэр</p> <p><b>4.4</b>  <b>хатаасан жимсгэнэ их биетэй үрлэн чихэр</b>          төрөл бүрийн хатаасан жимсгэнийг өнгөлж үйлдвэрлэсэн үрлэн чихэр</p> <p><b>4.5</b>  <b>малын сүү, эсэг цагаан идээн их биетэй үрлэн чихэр</b>          Малын сүү болон тараг, хоормог зэрэг эсэг цагаан идээг өнгөлж үйлдвэрлэсэн үрлэн чихэр</p> <p><b>4.6</b>  <b>уураглаг цагаан идээн их биетэй үрлэн чихэр</b>          хатаасан аарц, ааруул, эзгий зэрэг цагаан идээг өнгөлж үйлдвэрлэсэн үрлэн чихэр</p> <p><b>4.7</b>  <b>гурилан бүтээгдэхүүн их биетэй үрлэн чихэр</b>          төрөл бүрийн жигнэмгийг өнгөлж үйлдвэрлэсэн үрлэн чихэр</p>
10	<p><b>2 Техникийн шаардлага</b></p> <p><b>2.1</b> Үрлэн чихрийг Үнэ стандартын улсын хорооноос зөвшөөрсөн, Хөнгөн, хүнсний үйлдвэрийн яамнаас баталсан технологийн заавар, жор, орцын норм, улсын ариун цэврийн дүрмийг баримтлан үйлдвэрлэнэ.</p> <p><b>2.2</b> Үрлэн чихэр үйлдвэрлэхэд зарцуулах түүхий эд, туслах</p>	<p><b>5 Техникийн шаардлага</b></p> <p><b>5.1</b> Үрлэн чихрийг “MNS CAC RCP 1:2003, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (олон улсын зөвлөмж)” стандартын шаардлага хангасан хүнсний үйлдвэр, цехэд зохих журмын дагуу баталгаажсан жор, технологийн зааврыг баримтлан үйлдвэрлэнэ.</p> <p><b>5.2</b> Үйлдвэрлэлд хэрэглэх үндсэн болон түүхий эд нь Монгол улсын болон бэлтгэн нийлүүлэгч улсын, олон улсын стандарт, норматив, техникийн баримт бичгийн шаардлагыг хангасан байна.</p>

материал мөрдөж байгаа улсын стандарт, техникийн нөхцөл, тухайн орны норматив баримтын шаардлагыг хангасан байна.

**2.3** Үрлэн чихрийн их биеийг өнгөлөх материалууд:

- элсэн чихрийн нунтаг /цасан чихэр/
- какао нунтаг
- шоколад
- элсэн чихэр
- тараг

**2.4** Үрлэн чихрийн гадаргууг өнгөлөхийн тулд цэвэр, гадны үнэргүй, хүнсний зориулалтын сплав-36 талькийг технологийн зааврын дагуу хэрэглэнэ.

**2.5** Үрлэн чихрийг анхилуун сайхан үнэр, амттай болгохын тулд нимбэг, дарсан чулууны хүчил, төрөл бүрийн жимс, жимсгэний охиудыг хэрэглэнэ.

**2.6** Үрлэн чихрийг мэдрэх эрхтэний тусламжтайгаар шалгахад хүснэгт 1-д заасан шаардлага хангасан байна.

1-р хүснэгт

Үзүүлэлтийн нэр	Баллын үнэлгээ	Шаардлага
1. Амт, үнэр	8-10	Найрлагандаа орсон түүхий эдийн амт, үнэрээс өөр гадны амт үнэргүй
2. Өнгө	8-10	Нэр төрөлдөө зохицсон шинж чанартай толбогүй жигд өнгөгүй байна.
3. Гадаргуу	7-8	Гялалзсан тэгш гадаргуутай байна. Элсэн чихрээр өнгөлсөн бол гадаргуу нь барзгардуу гэхдээ жигд өнгөлгөөтэй байна.
4. Хэлбэр, хэмжээ	7-8	Бөөрөнхий хэлбэртэй байх ба харин үзэм жимсэн их биетэй бол зөв биш хэлбэртэй байж болно. 1 ширхэг үрлэн чихэр 1,0-2,0 г жинтэй байна. эн чихэр 1,0-2,0 г жинтэй байна. Наалдсан буюу хэлбэрээ алдсан үрлэн чихрийн хэмжээ жингийн 2%-иас илүүгүй байна.
5. Савлалт, хаяглалт	2-4	3.1-3.5-д заасантай тохирч байна.

**5.3** Үйлдвэрлэлд хэрэглэх нэмэлт нь “MNS CAC 192:2015, Хүнсний нэмэлт” стандартын шаардлагыг хангасан байна.

**5.4** Үрлэн чихрийн чанар нь мэдрэхүйн үнэлгээгээр 1, физик-химийн үзүүлэлтээр 2, эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтээр 3, аюулгүй байдлын үзүүлэлтээр 4 дүгээр хүснэгтэд заасан шаардлагыг тус тус хангасан байна.

1-р хүснэгт – Үрлэн чихрийн мэдрэхүйн үнэлгээ

Үзүүлэлт	Шинж чанар
Амт, үнэр	Нэр төрөлдөө тохирсон, найрлаганд орсон түүхий эдийн чихэрлэг, хүчиллэг, исгэлэн тэдгээрийн хоршмол амт, үнэртэй байна. Зарим нэр төрөл нь ашигласан түүхий эд, нэмэлтээс хамаарсан өвөрмөц амт, үнэртэй байж болно. Хөгцний, хуршмал, гашуун болон гаднын амт, үнэр байж болохгүй.
Өнгө	Үрлэн чихрийн нэр төрөл, ашигласан түүхий эд, өнгө оруулагч нэмэлтээс хамаарсан өнгөтэй байж болно. Өнгө нь тухайн нэр төрөлдөө жигд байна.
Биет байдал	Жигд гөлгөр гадаргуутай байна. Өнгөлгөөний төрлөөс хамаарч зарим төрөлд гадаргуу нь барзгардуу, гэхдээ жигд өнгөлгөөтэй байна. Шоколадан өнгөлгөөтэй бүтээгдэхүүний гадаргуу нь толботож цайсан байж болохгүй. Хэлбэр дүрсээ алдсан, наалдсан чихрийн хэмжээ нийт жингийн 3%-иас ихгүй байна.

- 2.8 Үрлэн чихрийг өнгөлөхөд хүнсний өнгийн будаг хэрэглэнэ.  
2.9 Үрлэн чихрийн физик химийн үзүүлэлт хүснэгт 2-т заасан шаардлага хангасан байна.

**MNS 0439-78 2-р хүснэгт**

Үзүүлэлтийн нэр	Хэмжээ				
	Элсэн чихрэн их биетэй	Самран их биетэй	үзмэн их биетэй	Жимсэн их биетэй	Тарган их биетэй
Чийглэг %-иар	2-5	2-4	7-10	10-25	2.6-4.6
Үйлчлэх бодисын хэмжээ %-иар ихгүй	4	10	-	-	17
10%-ийн давсны хүчилд үл уусах үнслэг %-иас ихгүй	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Хүчиллэг /градусаар багагүй/	-	-	-	-	0.2
1 кг бүтээгдэхүүнд байх зэсийн хэмжээ, мг-аас ихгүй	12	12	12	12	12

2-р хүснэгт – Үрлэн чихрийн физик-химийн үзүүлэлт **MNS 0439-2021**

Үзүүлэлт	Нэр төрөл						
	Элсэн чихрэн их биетэй*	Самран их биетэй	Хатаасан жимсгэнэ их биетэй	Төрөл бүрийн жимсгэнэ их биетэй	Малын сүү, эсэг цагаан идээн их биетэй	Уураглаг цагаан идээн их биетэй	Гурилан бүтээгдэхүүн их биетэй
Чийг, %	1.5-5.5	1-4	1.5-8	6-22	2-5	3-10	5-8
Үйлчлэх бодис, %, ихгүй	4	10	23	17	15	15	17
10 %-ийн давсны хүчилд үл	0.1						

уусах үнслэг, %, ихгүй							
---------------------------	--	--	--	--	--	--	--

Хүчиллэг**, °Н, багагүй	4	-	4	4	0.2	0.2	-
----------------------------	---	---	---	---	-----	-----	---

ТАЙЛБАР: \* *Тайлбар: Элсэн чихрэн их биетэй үрлэн чихэрт аминдэмийг Эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагын зөвшөөрсөн хэмжээгээр ашиглаж болно.*

\*\* Хүчиллэгийн хэмжээг орц, найрлагад хүчил ороогүй үрлэн чихэрт тогтоохгүй.

**MNS 0439-78 3-р хүснэгт**

Үзүүлэлтийн нэр	Агуулагдах хэмжээ
1. Нянгийн тоо	
1.1 Бактерийн ерөнхий тоо	1 граммд 1000-10000
1.2 Гэдэсний бүлгийн савханцарын таньц	>1.0
1.3 Сальмонелл ба гэдэсний бүлгийн эмгэг төрөгч	5 граммд илрэхгүй
1.4 Бусад бичил биетэн	илрэхгүй
2. Хүнд металлын хэмжээ, мг/кг	
2.1 Хар тугалга, Pb	0.5(0.3)*
2.2 Гадолиний, Gd	0.1(0.03)*
2.3 Мышьяк, As	0.2
2.4 Мөнгөн ус, Hg	0.02
2.5 Зэс, Cu	10
2.6 Цайр, Zn	50

3-р хүснэгт – Үрлэн чихрийн эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлт **MNS 0439-2021**

Д/д	Үзүүлэлт	Зөвшөөрөх хэмжээ
-----	----------	------------------

1	Бактерийн ерөнхий тоо, 1г-д ихгүй	1x10 <sup>4</sup>
2	Колиформ, 1г-д	Илрэх ёсгүй
3	Стафилококк, 1г-д	Илрэх ёсгүй
4	Хөгц мөөгөнцөр, 1г-д	Илрэх ёсгүй
5	Салмонелл, 5г-д	Илрэх ёсгүй

4-р хүснэгт – Үрлэн чихрийн аюулгүй байдлын үзүүлэлт **MNS 0439-2021**

Д/д	Үзүүлэлт	Зөвшөөрөх хэмжээ
1	Хүнд металлын агууламж	MNS 4504:2008 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
2	Цацраг идэвхт бодисын үлдэгдэл	MNS CAC 193:2007 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
3	Пестицидийн үлдэгдэл	MNS 5868:2008 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
4	Микотоксины үлдэгдэл	MNS 6361:2012 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
5	Афлатоксины үлдэгдэл	MNS CAC 193 стандартын шаардлагад нийцнэ.
6	Меламин*	MNS 5867:2008 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
7	Малын эмийн үлдэгдэл*	MNS CAC MRL 2:2017 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
8	Нитрат	MNS 6420:2013 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
* Орцонд нь малын сүү, эсэг, уураглаг цагаан идээ орсон нэр төрөлд хамаарна.		

<p>2.11 Үрлэн чихэрт чанарын шинжилгээг дараах MNS –ын дагуу хийнэ.<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Дээж авах арга MNS 0381-61</li> <li>- Чийглэг тодорхойлох MNS 0343-60</li> <li>- Үйлчлэх бодис тодорхойлох MNS 0344-84</li> <li>- Үнслэг тодорхойлох MNS 0385-61</li> <li>- Хүчиллэг тодорхойлох MNS 0386-61</li> </ul>	<p><b>6 Шалгаж хүлээн авах</b></p> <p>Үрлэн чихрийн чанарыг дараах стандартын дагуу шалгаж хүлээн авна. Үүнд:</p> <p>MNS 0381:1961, <i>Чихэр боовон үйлдэхүүн. Хүнсний шинжилгээнд сорьц бэлтгэх ба дээж авах;</i>  MNS 0385:1961, <i>Чихэр боовон үйлдэхүүн. Үнслэг ба соронзонгоор ялгасан металлын зүйлүүдийг тодорхойлох арга;</i>  MNS 0342:1984, <i>Чихэр боовон бүтээгдэхүүн. Тослог тодорхойлох арга;</i>  MNS 0343:1984, <i>Чихэр боовон бүтээгдэхүүн. Чийглэг, хуурай бодис тодорхойлох арга;</i>  MNS 0344:1984, <i>Чихэр боовон бүтээгдэхүүн. Чихэрлэг тодорхойлох арга;</i>  MNS 0383:2018, <i>Талх, чихэр, гурилан бүтээгдэхүүн. Хүчиллэг ба шүлтлэгийг тодорхойлох арга;</i>  MNS ISO 4833:1995, <i>30 градус ургасан бичил биетний колони тоолох ерөнхий арга;</i>  MNS ISO 7954:1995, <i>25 градус ургасан хөги, мөөг, хөрөнгөнцөрийн колони тоолох арга;</i>  MNS 4340:1996, <i>Хүнсний бүтээгдэхүүнд төмрийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;</i>  MNS 4496:1997, <i>Хүнсний бүтээгдэхүүнд хар тугалгын агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;</i>  MNS 4497:1997, <i>Хүнсний бүтээгдэхүүнд цайрын агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;</i>  MNS 4498:1997, <i>Хүнсний бүтээгдэхүүнд зэсийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;</i>  MNS 4499:1997, <i>Хүнсний бүтээгдэхүүнд кадмийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;</i>  MNS 4516:1997, <i>Хүнсний бүтээгдэхүүнд цагаан тугалгын агуулгыг тодорхойлох спектрометрийн арга;</i>  MNS 4832:1999, <i>Хүнсний бүтээгдэхүүнд фосфор органик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга;</i>  MNS 4833:1999, <i>Хүнсний бүтээгдэхүүнд хлор органик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга;</i>  MNS ISO 4834:1999, <i>Колиформын тоог тоолох. Колони тоолох арга;</i>  MNS 5069:2001, <i>Үр тариа, төмс, хүнсний ногоо, жимс зэрэг ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнд цацраг идэвхт элемент тодорхойлох гамма спектрометрийн арга;</i>  MNS ISO 5132:2002, <i>Мөөгөнцрийг таньж тодорхойлох арга;</i>  MNS 5549:2005, <i>Хүнсний бүтээгдэхүүнд афлатоксин B1, B2, G1, G2-ийн агууламжийг тодорхойлох нимгэн үеийн хроматографийн арга (хэвшмэл арга);</i>  MNS 5551:2005, <i>Хүнсний бүтээгдэхүүнд афлатоксин B1, B2, G1, G2-ийн агууламжийг тодорхойлох нимгэн үеийн хроматографийн арга (жишиг арга);</i>  MNS 5691:2006, <i>Буудай, үр тариа, түүгээр хийсэн бүтээгдэхүүнд микотоксин зеараленоныг тодорхойлох</i></p>
--	--

нимгэн үеийн хроматографийн арга;  
MNS 5692:2006, Ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд микотоксин патулины хэмжээг тодорхойлох нимгэн үеийн хроматографийн арга;  
MNS 6044:2009, Нийлбэр афлатоксины агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);  
MNS 6045:2009, Афлатоксин В1-ийн агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);  
MNS 6046:2009, Деоксиниваленолын агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);  
MNS 6047:2009, Зеараленоны агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);  
MNS 6048:2009, Фумонизиний агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);  
MNS 6049:2009, Охратоксин А-ийн агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);  
MNS 6050:2009, Т2 токсин агууламжийг тодорхойлох иммуноферментийн арга (ELISA);  
MNS 6052:2009, Үр тариа, ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд нян, хөгц мөөгөнцөр тодорхойлох "Rida count"-ийн арга;  
MNS 6665:2017, Хүнс болон малын тэжээлд антибиотикийн үлдэгдлийг илрүүлэх арга;  
MNS ISO 6579-1:2020, Хүнсний микробиологи. Salmonella илрүүлэх, тоолох, серологийн шинжээр ялгах ерөнхий арга. 1-р хэсэг: Salmonella spp. илрүүлэх арга

**3 САВЛАХ, ХАЯГЛАХ, ХАДГАЛАХ, ТЭЭВЭРЛЭХ**

3.1. Үрлэн чихрийг бага жингээр ба задгайгаар хайрцаглаж худалдаанд гаргана.  
3.2. Бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодлын зориулалтаар ба худалдаа үйлчилгээнд 0,025 мм болон түүнээс бага зузаантай нийлэг хальсан уутыг хэрэглэхгүй болно.<sup>2</sup>  
3.3 Үрлэн чихрийг 200-500 граммаар полиэтилен уут, картон хайрцагт савлана.  
3.4 Полиэтилен уут ба картон хайрцагт чихрийн хэмжээ жижиглэн худалдаалах үнэ, савлагчийн хувийн дугаарыг заавал хийнэ.  
3.5. Савласан үрлэн чихрийг 10-20кг-ийн цэвэр жинтэйгээр банзан ба сарампай хайрцаганд савлана. Жимсэн их биетэй үрлэн чихрийг 10 кг, бусад чихрийг 20 кг-аас хэтрүүлэлгүйгээр савлана.  
3.6. Банзан ба сарампай хайрцагны дотор талыг чихрийн дээгүүр бүрхэхэд хүрэлцэхүйц цаасаар бүтэн доторлосон болно.  
3.7. Савласан үрлэн чихрийн цэвэр жинд байж болох зөрүү %-иас илүүгүй.  
50 кг хүртэл ±4%  
50 гр-аас 100 гр хүртэл ± 3%

**7 Савлалт, хаяглалт**

**7.1** Үрлэн чихрийг “MNS 5684:2006, Сав баглаа боодлын материалд агуулагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх хэмжээ” стандартын шаардлагыг хангасан цаас, картон, пергамент, нийлэг материалаар хийсэн зориулалтын уут, сав, хайрцагт 1000г хүртэл жинтэйгээр савлана.  
**7.2** Савласан үрлэн чихрийн жингийн хэлбэлзэл 5 дугаар хүснэгтэд заасан хэмжээнээс хэтрэхгүй байна.  
5-р хүснэгт – Үрлэн чихрийн жингийн хэлбэлзэл

Д/д	Савлагааны хэмжээ, г	Зөвшөөрөх хэлбэлзэл, %
1	<50	±3,5
2	50-100	±3
3	100-250	±2.5
4	250-1000	±1.0

**7.3** Савласан үрлэн чихэр нь “MNS 6648:2016, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага” стандартын шаардлага хангасан шошготой байна.  
**8 Хадгалалт, тээвэрлэлт**  
**8.1** Савласан үрлэн чихрийг сагс, хайрцаг, саванд хийж, шалнаас 0,2м, хананаас 0,5м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын төхөөрөмжөөс 1м-ээс багагүй зайд байрлуулсан зориулалтын тавиур дээр давхарлан өрж

100 гр-аас 200 гр хүртэл  $\pm 2\%$

200 гр-аас дээш  $\pm 1\%$

3.8. Савласан чихрийн хайрцагны гадна талд дараах агуулга бүхий хаяг бичсэн байна.

- яам, үйлдвэрийн нэр,
- бүтээгдэхүүний нэр
- цэвэр, бохир жин
- үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр
- MNS-ын дугаар
- Жижиглэн худалдаалах үнэ
- чанар шалгагчийн хувийн дугаар
- пүүлэгчийн дугаар
- хадгалах хугацаа

3.9. Үрлэн чихрийг нэмэх  $16-18^{\circ}\text{C}$  температуртай 70% агаарын харьцангуй чийглэгтэй агуулахад тусгай тавиур дээр дулаалгын төхөөрөмжөөс 0.7 метрээс ойргүй зайд хадгална.

3.10. Үрлэн чихрийг нэр төрлөөс хамаарч

- самаран
- элсэн чихрэн их биетэй үрлэн чихрийг 3 сар, жимсэн, тараган их биетэй чихрийг 20 хоног тус тус хадгална.

3.11. Үрлэн чихрийг тээвэрлэхдээ авто машин, вагоноор хуурай цэвэр, шаардлага хангасан тээврээр тээвэрлэнэ.

хадгална.

8.2 Савласан үрлэн чихрийг хуурай, цэвэр, хортон мэрэгчгүй, агаарын солилцоо сайтай, нарны шууд тусгалаас хамгаалагдсан, 75%-иас ихгүй агаарын харьцангуй чийгшилтэй,  $20\pm 3^{\circ}\text{C}$  температуртай, "MNS 5364:2004, Хүнсний барааны агуулах. Техникийн ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлага хангасан агуулахад үйлдвэрлэсэн өдрөөс эхлэн дараах хүснэгтэнд зааснаас ихгүй хугацаагаар хадгална.

5-р хүснэгт – Үрлэн чихрийн хадгалах хугацаа

Ангилал	Хадгалах хугацаа, сар
Элсэн чихрэн их биетэй	12
Самран их биетэй	6
Хатаасан жимсэн их биетэй	12
Жимсэн их биетэй	6
Малын сүү, эсэг цагаан идээн их биетэй	6
Уураглаг цагаан идээн их биетэй	9
Гурилан бүтээгдэхүүн их биетэй	12

8.3 Савласан үрлэн чихрийг "MNS SAC RCP 1:2003, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим" (олон улсын зөвлөмж) стандартын шаардлага хангасан зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.