

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 67.080.10

Жимс, жимсгэний компот. Техникийн ерөнхий шаардлага	MNS : 2023
Fruits compote. General technical requirements	

Стандартчиллын үндэсний зөвлөлийн 2023 оны .. дүгээр сарын ..-ны өдрийн .. дугаар тогтоолоор батлав.

Энэхүү стандарт нь 20.. оны .. дүгээр сарын ..-ны өдрөөс эхлэн хүчинтэй.

1 Хамрах хүрээ

Энэхүү стандарт нь жимс, жимсгэний компот үйлдвэрлэх, шошголох, шалгаж хүлээн авах, багцлах, хадгалах, тээвэрлэх шаардлагад хамаарна.

2 Норматив эшлэл

Энэхүү стандартад дараах эш татсан стандарт, баримт бичгүүдийг хэрэглэнэ. Он заасан эшлэлийн хувьд зөвхөн эш татсан хэвлэлийг хэрэглэнэ. Он заагаагүй эшлэлийн хувьд тухайн стандартын хамгийн сүүлийн хэвлэл (нэмэлтийн хамт)-ийг хэрэглэнэ. Үүнд:

PN-75/A 75953, *Przetwory owocowe Kompoty*;

CAC/GL 51:2003, *Canned Fruits*;

CAC/RCP 2-69, *Canned Fruits and vegetable products*;

CAC 254:2007, *Canned citrus fruits*;

CAC 31:2015, *Canned Fruits*;

ГОСТ Р 54680:2011, *Компоты. Общие технические условия*;

ГОСТ 816:91, *Компоты. Технические условия*;

ГОСТ Р 52467:2005, *Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения*;

ГОСТ Р 53956:2010, *Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия*;

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

MNS ISO 1956-1:2000, *Жимс ба ногоо- Хэлбэр дүрсийн ба бүтцийн нэр*;

MNS ISO 1956-2:2000, *Жимс ба ногоо- Хэлбэр дүрсийн ба бүтцийн нэр*;

MNS CAC 42:96, *Хан боргоцойн нөөш. Техникийн шаардлага*;

MNS CAC 99:99, *Халуун орны жимсний нөөшилсөн салат*;

MNS 5075:2001, *Ногооны нөөш. Техникийн ерөнхий шаардлага*;

MNS 0900, *Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, түүнд тавих хяналт*;

MNS CAC 192, *Хүнсний нэмэлт*;

MNS 5364, *Худалдааны агуулах Техникийн ерөнхий шаардлага*;

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

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

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

Цацрагийн аюулгүйн норм – 2015, Монгол улсын Цөмийн энергийн комиссын тогтоол № 06. 2015.07.28.

3 Нэр томъёо, тодорхойлолт

3.1 Жимс, жимсгэний компот

Урьдчилан бэлтгэж шил, лаазанд савласан бүхэл эсвэл зүсэж жижиглэсэн жимс, жимсгэнэ дээр элсэн чихрийн уусмал нэмж битүүмжлэн таглаад ариутгасан нөөш

Жимсний залаа

Жимсний түрүүнд байрлах сахал өвс

4 Ангилал

4.1 Түүхий эдийн шинж чанараас хамааруулан

- Шинэхэн түүхий эдээр үйлдвэрлэсэн нөөш
- Түргэн хөлдөөсөн, хатаасан, холимог түүхий эдээр үйлдвэрлэсэн нөөш

5 Техникийн шаардлага

5.1 Жимс, жимсгэний компот үйлдвэрлэх үндсэн болон туслах түүхий эд, материал, хүнсний нэмэлт нь Монгол улсын болон бэлтгэн нийлүүлэгч тухайн орны стандарт, техникийн шаардлагыг хангасан байна.

5.2 Жимс, жимсгэний компот үйлдвэрлэхэд хэрэглэж буй хүнсний нэмэлт нь эрх бүхий байгууллагад бүртгэлтэй байна.

5.3 Жимс, жимсгэний компотыг “MNS CAC RCP 2:2014, Нөөшилсөн жимс, хүнсний ногооны эрүүл ахуйн дадал” стандартын шаардлагыг хангасан үйлдвэрт батлагдсан технологийн заавар, жор орцын дагуу аюулгүй ажиллагааны дүрмийг баримтлан үйлдвэрлэнэ.

5.4 Жимс, жимсгэний компот нь мэдрэхүйн үнэлгээгээр 1, физик химийн үзүүлэлтээр 2, аюулгүй байдлын үзүүлэлтээр 3 дугаар хүснэгтэд заасан шаардлагыг тус тус хангасан байна.

1-р хүснэгт –Жимс, жимсгэний компотны мэдрэхүйн үзүүлэлт

Д/д	Үзүүлэлт	Шаардлага		
		Шинэхэн жимс, жимсгэнэ	Түргэн хөлдөөсөн, хатаасан жимс, жимсгэнэ	
1	Гадна байдал	Жимс, жимсгэнэ хэмжээний хувьд ижил жигд, механик гэмтэлгүй, харлаагүй, хэтрүүлж чанаагүй байна. - ястай ба яснаас нь салгасан төрөл бүрийн хэлбэр хэмжээтэйгээр хэрчсэн, цэвэрлэсэн - бүхэл /жижиг жимсний хувьд/, хэрчсэн, цэвэрлэсэн, хальстай ба хальсгүй - зэрлэг жимс - бүхэл, залаагүй, навчгүй, ишгүй, өөр ургамлын хольцгүй		
2	Жимс, жимсгэнэ, тэдгээрийн бүрдэл хэсэг	Хэмжээний хувьд жигд биш, цэвэрлэгдээгүй жимс, жимсгэний эзлэх %, ихгүй	10	Нормчлохгүй

		Хальс нь хагарсан ч жимснээсээ салаагүй жимс, жимсгэний эзлэх %, ихгүй	10	Нормчлохгүй
		Зөөлөн эд хагарсан, хэлбэрээ хадгалсан жимс, жимсгэний эзлэх %, ихгүй	10	50
		Хэт чанагдаж хэлбэрээ алдсан жимс, жимсгэний эзлэх %, ихгүй	Зөвшөөрөхгүй	20
		Тээвэрлэлт, хадгалалтын явцад бяцарсан жимс, жимсгэний эзлэх %, хооронд	10-20	20-30
3	Уусмал		<ul style="list-style-type: none"> - Булингар үүсгэдэггүй жимсний зөөлөн хэсгүүдтэй байж болно. - Мандарины компотны хувьд уусмал нь бага зэргийн булингартай байж болно. - Хар тэс жимсний компотны хувьд бага зэргийн нягт бус тунадастай байж болно. - Жимсний зөөлөн эдийн улмаас уусмал булингартсан байхыг зөвшөөрөхгүй. 	
4	Өнгө		Жимс, жимсгэний компотнд орсон жимс, жимсгэний ойролцоо өнгөтэй, жигд, толбогүй байна. Цайвар өнгийн зөөлөн хэсэгтэй жимс, жимсгэнийх цайвар тунгалагдуу, бараан өнгийн зөөлөн хэсэгтэй жимс, жимсгэнийх бор, хүрэн зэрэг туяатай байж болно.	
		Жимс, жимсгэнэ /тэдгээрийн хэрчмүүдийн/-ийн өнгө жигд бус байх хувь, ихгүй	10	нормчлохгүй
		Жимс, жимсгэнэ нь ашигласан сортын онцлогт тохирсон толбожилт, судалтай байх, ургал эрхтэний гэмтэлтэй байх жимсний эзлэх %, ихгүй	10	нормчлохгүй /чангаанз, чавганы хувьд 50/
5	Амт, Үнэр		<p>Жимс, жимсгэний компотнд орсон жимс, жимсгэний өөр өөрийн өвөрмөц амтыг тод хадгалсан, чихэрлэг буюу исгэлэндүү – чихэрлэг амттай байна.</p> <p>Гадны ямар нэгэн үнэргүй, Нэг төрлийн жимс, жимсгэний компот нь тухайн жимс, жимсгэний үнэрийг тод хадгалсан байна.</p> <p>Олон төрлийн жимс, жимсгэний компот нь тухайн агуулах жимсний үнэрийг өгөх давамгайлсан жимсний үнэртэй байна.</p>	

2-р хүснэгт – Жимс, жимсгэний компотны физик химийн үзүүлэлт

Д/д	Үзүүлэлтийн нэр	Үзүүлэлтийн утга
1	Жимс, жимсгэний компотны нийт жинд жимс, жимсгэний эзлэх хувийн жин, %, багагүй	30-50
2	Уусмал дахь хуурай бодисын хувийн жин, %, багагүй	14-18
3	pH, ихгүй	3,5-4,2

4	Этилийн спиртийн хэмжээ, %, ихгүй	0,2
---	-----------------------------------	-----

3-р хүснэгт – Жимс, жимсгэний компотны аюулгүйн үзүүлэлт

Д/д	Үзүүлэлт	Зөвшөөрөх хэмжээ
1	Пестицидийн үлдэгдэл	MNS 5868:2008
2	Хүнд металл	MNS 4504:2008
3	Цацраг идэвхит бодис	Цацрагийн аюулгүйн норм-2015
4	Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ	MNS 6308:2012
5	Афлатоксин, мкг/кг, ихгүй	≤4

Тайлбар: Ашигласан түүхий эдийг үйлдвэрт оруулахаас өмнө /цуврал-нийлүүлэлт тус бүрт/ пестицид, хүнд металл, цацраг, афлатокины шинжилгээг хийсэн бол жилд 1 удаа борлуулалтанд гарахаас өмнө шинжилнэ. Түүхий эдэд нийлүүлэлт тус бүрт шинжилгээнд хамруулаагүй түүхий эд ашигласан бол улирал бүр дээрх шинжилгээнд хамруулна. /Учир нь үйлдвэрлэлийн явцад дээрх бохирдол үүсэх эрсдэл бараг байхгүй/

5.6 Жимс, жимсгэний компотыг экспортын зориулалтаар импортлогч орны норматив баримт бичиг, гэрээний шаардлагад нийцүүлэн үйлдвэрлэж болох бөгөөд хаяган дээр тухайн орны стандартыг бичиж шинжилгээнд хамруулан баримтжуулна.

6. Шалгаж, хүлээн авах

6.1 Жимс, жимсгэний компотыг дараах стандартын дагуу хүлээн авч шинжилнэ. Үүнд:

MNS ISO 874:2000, Шинэ жимс ба ногоо. Дээж авах;

MNS 0382:61, Чихэр боовон үйлдэхүүн: Мэдрэх эрхтнээр турших, жин хэмжээ болон тогтсон хэсгүүдийг нь тодорхойлох арга ;

MNS 0358-0:89, Ногооны консервлосон бүтээгдэхүүнээс дээж авах бүрэлдэхүүн хэсгийн харьцааг тогтоох шинжилгээнд бэлтгэх;

MNS ISO 1842:2000, Жимс ногооны бүтээгдэхүүнд рН -ын утга тодорхойлох;

MNS ISO 5518:2007, Жимс хүнсний ногоо, тэдгээрээс гаралтай бүтээгдэхүүн Бензойны хүчил тодорхойлох спектрофотометрийн арга;

MNS ISO 5519:2007, Жимс, хүнсний ногоо тэдгээрээс гаралтай бүтээгдэхүүн - Сорбины хүчлийн агууламжийг тодорхойлох арга;

MNS ISO 750:2000, Жимс ба ногооны бүтээгдэхүүн. Титрлэгдэх хүчиллэгийг тодорхойлох;

MNS 6051:2009, Хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ самарт нян судлалын шинжилгээ хийх арга;

MNS 6052:2009, Үр тариа, ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд нян, хөгц мөөгөнцөр тодорхойлох “Rida count”-ийн арга;

MNS 3508:83, Консервлосон бүтээгдэхүүнд хийх микробиологийн шинжилгээний арга;

MNS ISO 4833:95, Бичил биетний колони тоолох ерөнхий арга;

MNS ISO 4831:99, Колиформын тоог тогтоох колони тоолох арга;

MNS ISO 7251:95, Микробиологи.E.Coli тоог тодорхойлох ерөнхий арга;

MNS ISO 7937:2000, Клостридиум перфрингенсийн тоог тогтоох нийтлэг арга-колони тоолох арга;
MNS 5169:2002, Хүнсний бүтээгдэхүүнээс үе хөлтөн шавьж илрүүлэх арга;
MNS 5549:2005, Хүнсний бүтээгдэхүүнд афлатоксин В1, В2, G1, G2–ийн агууламжийг тодорхойлох нимгэн үеийн хроматографийн арга;
MNS 5692:2006, Ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд Микотоксин Патулиныг тодорхойлох нимгэн үеийн хроматографийн арга;
MNS 4833:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хлорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга;
MNS 4832:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд фосфорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга;
MNS GB/T 5009-199:2009, Хүнсний ногоон дахь органик фосфат болон карбамат пестицидийн үлдэгдлийг тодорхойлох хурдавчилсан арга;
MNS NY/T 448:2009, Хүнсний ногоон дахь органик фосфат болон карбамат пестицидийн үлдэгдлийг тодорхойлох биологийн хурдавчилсан арга;
MNS 6614:2016, Хүнсний бүтээгдэхүүн, түүхий эдэд агуулагдаж буй хортой элементүүдийг атомын шингээлтийн спектрометрийн аргаар тодорхойлоход зориулан сорьцыг задлах арга;
MNS 5228:2002, Нөөшилсөн жимс, хүнсний ногоонд хүнд металл, хортой болон химийн зарим элементийг тодорхойлох. Бүрэн ойлтын рентген флуоресценцийн арга;
MNS 4496:97, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хар тугалганы агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;
MNS 4499:97, Хүнсний бүтээгдэхүүнд кадмийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;
MNS 5069:2020, Үр тариа, төмс, хүнсний ногоо, жимс зэрэг ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнд цацраг идэвхит элемент тодорхойлох гамма спектрометрийн арга.

7 Савлалт, хаяглалт

7.1 Жимс, жимсгэний компотыг төрөл бүрийн хэлбэр дүрстэй хүнсний зориулалтын шил, төмөр, хуванцар зэрэг материалаар хийсэн саванд савлана.

7.2 Савласан жимс, жимсгэний компотыг цэвэр жин нь шошгод заасан хэмжээнээс дараах хэлбэлзэлтэй байж болно. Үүнд:

Д/д	Савлалтын хэмжээ, кг	Хэлбэлзэл, г
1	0,1-0,8	± 3
2	0,8-2,0	± 5
3	2,0-3,0	±10

7.3 Савласан жимс, жимсгэний компотыг эрүүл ахуйн шаардлага хангасан зориулалтын таглаагаар агаарын солбилцолгүйгээр хермитичин таглана. Таглаа нь савласан бүтээгдэхүүний амт, чанар, эрүүл ахуй, аюулгүй байдалд сөрөг нөлөө үзүүлэхээргүй байна.

7.4 Жимс, жимсгэний компот нь “MNS 6648:2016, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага” стандартын шаардлага хангасан шошготой байна.

7.5 Савласан жимс, жимсгэний компотыг савалгаа, багцлах тоног төхөөрөмжийн багтаамжаас хамааруулан 15 болон 12-р багцална.

7.6 Технологийн боловсруулалтанд орсон хүнсний нэмэлтийг /E200-299 нөөшлөгч бодис/ хаяг шошгын мэдээлэлд заавал тусгана.

8 Хадгалалт, тээвэрлэлт

8.1 Жимс, жимсгэний компотыг хуурай, агаарын солилцоо сайтай, нарны гэрлийн шууд тусгалаас хамгаалагдсан (0-25) °C температуртай, 75%-с ихгүй агаарын харьцангуй чийгшилтэй “MNS 5364:2011, Худалдааны агуулах” стандартын шаардлага хангасан агуулахад хадгална.

8.2. Жимс, жимсгэний компотыг үйлдвэрлэснээс хойш 8.1-д заасан нөхцөлд хүснэгтэд заасан хугацаанд хадгалж болно.

Компотны төрөл		Савлагааны материалын төрөл		
		Шил	Метал хайлш	Хуванцар
Нэг төрлийн жимс, жимсгэний компот	Ястай болон бараан өнгийн жимс, жимсгэний компот	18 сар хүртэл	6 сар хүртэл	12 сар хүртэл
	Бусад жимс, жимсгэний компот	24 сар хүртэл		
Холимог жимс, жимсгэний компот		18 сар хүртэл		

8.3 Жимс, жимсгэний компотыг “MNS CAC RCP 2:2014, Нөөшилсөн жимс, хүнсний ногооны эрүүл ахуйн дадлын дүрэм” стандартын дагуу эрүүл ахуйн шаардлага хангасан нөхцөлд тээвэрлэнэ.

ТӨГСӨВ