

მოთხოვნები მომსახურების გაწევისას გამოსაყენებელი პროდუქტების მიმართ

(ცხოველური წარმოშობის პროდუქტი)

1. საქონლის ხორცი - ხორცი საქონლის (ახალი, გაციებული) - 1 კატეგორიის (ცილა არანაკლებ 19%, ცხიმი არანაკლებ 16%) ორგანოლეპტიკურად (ფერი - ვარდისფერი, სუნი - სასიამოვნო, კონსისტენცია და სხვა) დამაკმაყოფილებელი;

- ხორცის შენახვის ვადა უნდა იყოს სასაკლაოში გაციების დამთავრებიდან 48 საათი +2-+6⁰ C ტემპერატურული რეჟიმის პირობებში (ხორცის მიღებისას გასული უნდა იყოს ვადის არაუმეტეს 30% - 14 საათი);

- საქონლის ხორცი უნდა იყოს შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული სასაკლაოში (ეტიკეტირება უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 9 მარტის N118 დადგენილების ტექნიკური რეგლამენტის - „საქონლის ხორცისა და საქონლის ხორცის პროდუქტების ეტიკეტირების წესის დამტკიცების შესახებ“ და საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის N441 დადგენილების ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე მოთხოვნებს; 2019 წლის 1 მარტიდან კი საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილებით დამტკიცებული - „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს.

- საქონლის ხორცი უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის N581 დადგენილების „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ნოემბრის #567 დადგენილების „სურსათში ზოგიერთი დამაბინძურებლის (კონტამინანტი) მაქსიმალურად დასაშვები ზღვრის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს 2001 წლის 16 აგვისტოს N301/ნ ბრძანების „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“, საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 7 მარტის #90 დადგენილების „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის“ და საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 12 თებერვლის #55 დადგენილების „ცხოველური წარმოშობის სურსათის სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების სპეციალური წესის დამტკიცების შესახებ“, მოთხოვნებს.

- საქონლის ხორცის ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სპეციალიზირებული მანქანა-რეფრეჟერატორით (მაცივარი), სადაც დაცული იქნება ტრანსპორტირებისათვის აუცილებელი ტემპერატურული რეჟიმი (+2- +6⁰C) და სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები.

- საქონლის ხორცის ყოველ მოწოდებაზე წარმოდგენილი უნდა იქნას საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული შესაბამისი ვეტერინარული მოწმობა (ფორმა N2), რომელშიც მითითებული იქნება საქონლის დაკვლის დღე და საათი.

- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ თვეში ერთხელ წარმოადგინოს საქონლის ხორცის მიკრობიოლოგიური კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).

- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ 3 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს საქონლის ხორცის ქიმიურ მაჩვენებლებზე (ტყვია, კადმიუმი) კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).

- საქონლის ხორცი არ უნდა შეიცავდეს საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 18 დეკემბრის #639 დადგენილებით „ფარმაკოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების, მათი კლასიფიკაციისა და ცხოველური წარმოშობის სურსათში ნარჩენების მაქსიმალური ზღვრის შესახებ“ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე განსაზღვრულ აკრძალულ ნივთიერებებს.

- სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

2. ფრინველის ხორცი (ახალი-გაციებული ქათამი) - ფრინველი (ქათმის ხორცი ახალი, თავ-ფეხისა და შინაგანი ორგანოების გარეშე, გასუფთავებული, გაციებული) ორგანოლეპტიკურად (ფერი, სუნი, კონსისტენცია და სხვა)

დამაკმაყოფილებელი. ფრინველის (ქათმის) საშუალო წონა 1,0 დან – 1,5 კგ–მდე.

- ქათმის ხორცის შენახვის ვადა უნდა იყოს სასაკლაოში გაციების დამთავრებიდან 48 საათი $+2-+4^{\circ}$ C ტემპერატურული რეჟიმის პირობებში. (ქათმის ხორცის მიღებისას გასული უნდა იყოს ვადის არაუმეტეს 30 % - 14 საათი).

- ქათმის ხორცი უნდა იყოს შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული სასაკლაოში (ეტიკეტირება უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის N441 დადგენილების ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე მოთხოვნებს 2019 წლის 1 მარტიდან კი საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილებით დამტკიცებული - „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს.)

- ქათმის ხორცი უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის N 581 დადგენილების „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ნოემბრის # 567 დადგენილების „სურსათში ზოგიერთი დამაბინძურებლის (კონტამინანტი) მაქსიმალურად დასაშვები ზღვრის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს 2001 წლის 16 აგვისტოს N301/ნ ბრძანების „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“, საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 7 მარტის #90 დადგენილების „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესი“ და საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 12 თებერვლის #55 დადგენილების „ცხოველური წარმოშობის სურსათის სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების სპეციალური წესის დამტკიცების შესახებ“, მოთხოვნებს.

- ქათმის ხორცის ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სპეციალიზირებული მანქანა-რეფრეჟერატორით (მაცივარი), სადაც დაცული იქნება ტრანსპორტირებისათვის აუცილებელი ტემპერატურული რეჟიმი გაციებული ქათმის ($+2+4^{\circ}$ C) სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები.

- ქათმის ხორცის ყოველ მოწოდებულ პარტიაზე წარმოდგენილი უნდა იქნას საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული შესაბამისი ვეტერინარული მოწმობა (ფორმა N2), რომელშიც მითითებული იქნება ქათმის დაკვლის დღე და საათი.

- მოწოდებული ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ქათმის ხორცის მიკრობიოლოგიური კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).

- მოწოდებული ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ 3 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ქათმის ხორცის ქიმიურ მაჩვენებლებზე (ტყვია, კადმიუმი) კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).

- ქათმის ხორცი არ უნდა შეიცავდეს საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 18 დეკემბრის #639 დადგენილებით „ფარმაკოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების, მათი კლასიფიკაციისა და ცხოველური წარმოშობის სურსათში ნარჩენების მაქსიმალური ზღვრის შესახებ“ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე განსაზღვრულ აკრძალულ ნივთიერებებს.

- სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

3. თევზის ფილე – თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს უმაღლესი ხარისხის, საშუალოდ ცხიმიანი, გაყინული მშრალი წესით, ღრმა გაყინვით, არასასიამოვნო სუნის გარეშე. არ უნდა აღენიშნებოდეს დეფროსტაციის კვალი.

- თევზის ფილე უნდა იყოს შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული (ეტიკეტირება უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის N441 დადგენილების ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე მოთხოვნებს; 2019 წლის 1 მარტიდან კი საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილებით დამტკიცებული - „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს.)

- თევზის ფილე უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის N 581 დადგენილების „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ნოემბრის # 567 დადგენილების „სურსათში ზოგიერთი დამაბინძურებლის (კონტამინანტი) მაქსიმალურად დასაშვები ზღვრის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“,

საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს 2001 წლის 16 აგვისტოს N301/ნ ბრძანების „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“, საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 7 მარტის #90 დადგენილების „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესი“ და საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 12 თებერვლის #55 დადგენილების „ცხოველური წარმოშობის სურსათის სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების სპეციალური წესის დამტკიცების შესახებ“, მოთხოვნებს.

- თევზის ფილეს ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სპეციალიზირებული მანქანა-რეფრეჟერატორით (მაცივარი), სადაც დაცული იქნება ტრანსპორტირებისათვის აუცილებელი ტემპერატურული რეჟიმი (არაუმეტეს -180C) და სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები.
- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ თვეში ერთხელ წარმოადგინოს თევზის ფილეს მიკრობიოლოგიური კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).
- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ 3 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს თევზის ფილეს ქიმიურ მაჩვენებლებზე (ტყვია, კადმიუმი, ვერცხლისწყალი) კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).
- თითოეულ მოწოდებულ პარტიას თან უნდა ახლდეს შესაბამისობის სერთიფიკატი;
- სურსათი უნდა შეესაბამებოდეს შესაბამისობის სერტიფიკატით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.
- თითოეულ მოწოდებულ პარტიას თან უნდა ახლდეს შესაბამისობის დეკლარაცია.
- სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

4. ყველი (იმერული) - ტენინობის დაკარგვა 5-7% შრატის გამოსვლა.

- თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს დამზადებული პასტერიზებული რძისაგან, ნაკლებად მარილიანი, ქარხნული წარმოების, წათხის რბილი ყველი, არადაამახასიათებელი სუნის და გემოს გარეშე. სადაც მშრალი ნივთიერების შემცველობა არაუმცირეს 52%-ია, მშრალ ნივთიერებაში ცხიმის შემცველობა არანაკლებ 19.8%, მარილი 0,5-1,5%. დაჭრის დროს არ უნდა იფშვებოდეს.
- ყველი უნდა იყოს შეფუთული (ვაკუუმ შეფუთვა) და სათანადოდ ეტიკეტირებული (ეტიკეტირება უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის N441 დადგენილების ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე მოთხოვნებს ; 2019 წლის 1 მარტიდან კი საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილებით დამტკიცებული - „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს.)
- ყველი უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის N 581 დადგენილების „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს 2001 წლის 16 აგვისტოს N301/ნ ბრძანების „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“, 2015 წლის 3 აპრილის #152 დადგენილების „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ მოთხოვნებს.
- ყველის ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სპეციალიზირებული მანქანა-რეფრეჟერატორით (მაცივარი);
- თითოეულ მოწოდებულ პარტიას თან უნდა ახლდეს შესაბამისობის დეკლარაცია.
- ყველი უნდა შეესაბამებოდეს დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.
- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ თვეში ერთხელ წარმოადგინოს აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი, რომლითაც დასტურდება, რომ ყველი არ შეიცავს რძის ცხიმის გარდა სხვა ცხიმს (მ.შ. მცენარეული ცხიმი) და რძის ფხვნილს.
- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ყველის მიკრობიოლოგიური კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).
- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ 3 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ყველის ქიმიურ მაჩვენებლებზე კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).
- სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს

საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

5. კარაქი – თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს დამზადებული რძის ნაღებისაგან, მცენარეული ცხიმის გარეშე. ქარხნული წესით. ფერი, სუნი და გემო დამახასიათებელი გარკვეული ნიმუშისათვის. დაჭრის დროს არ უნდა იფშვებოდეს. რძის ცხიმის შემცველობა არანაკლებ 82%, წყლის შემცველობა არაუმეტეს 16%, ხოლო გაუცხიმოებული (მოხდილი) რძის მშრალი ნაშთის შემცველობა არაუმეტეს 2%.

- კარაქი უნდა იყოს შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული (ეტიკეტირება უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის N441 დადგენილების ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე მოთხოვნებს; 2019 წლის 1 მარტიდან კი საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილებით დამტკიცებული - „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს.)

- კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის N 581 დადგენილების „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს 2001 წლის 16 აგვისტოს N301/ნ ბრძანების „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“, საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 7 მარტის #90 დადგენილების „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესი“ და საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 3 აპრილის #152 დადგენილების „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ მოთხოვნებს.

- ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სპეციალიზირებული მანქანა-რეფრეჟერატორით (მაცივარი);

- თითოეულ მოწოდებულ პარტიას თან უნდა ახლდეს შესაბამისობის დეკლარაცია.

- სურსათი უნდა შეესაბამებოდეს დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ თვეში ერთხელ წარმოადგინოს აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი, რომლითაც დასტურდება, რომ კარაქი არ შეიცავს რძის ცხიმის გარდა სხვა ცხიმს (მ.შ. მცენარეული ცხიმი).

-მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ თვეში ერთხელ წარმოადგინოს კარაქის მიკრობიოლოგიური კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).

-მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ 3 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს კარაქის ქიმიურ მაჩვენებლებზე კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).

-სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

6. კარაქი ან სპრედი – დამზადებული ქარხნული წესით. ფერი, სუნი და გემო დამახასიათებელი გარკვეული ნიმუშისათვის. დაჭრის დროს არ უნდა იფშვებოდეს. რძის ცხიმის შემცველობა არანაკლებ 72%, ტრანსიზომერული ცხიმის შემცველობა არაუმეტეს 2%.

- კარაქი ან სპრედი უნდა იყოს შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული (ეტიკეტირება უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის N441 დადგენილების ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე მოთხოვნებს; 2019 წლის 1 მარტიდან კი საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილებით დამტკიცებული - „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს.)

- კარაქი ან სპრედი უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის N 581 დადგენილების „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს 2001 წლის 16 აგვისტოს N301/ნ ბრძანების „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“,

- ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სპეციალიზირებული მანქანა-რეფრეჟერატორით (მაცივარი);

- თითოეულ მოწოდებულ პარტიას თან უნდა ახლდეს შესაბამისობის დეკლარაცია.

- სურსათი უნდა შეესაბამებოდეს დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

-სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

7. ხაჭო - თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს დამზადებული პასტერიზებული, ნორმალიზირებული რძისაგან, ქარხნული წესით. თეთრი, მოყვითალო ფერის, სიმჟავისა და არადამახასიათებელი გემოს გარეშე.

- ხაჭო უნდა იყოს შეფუთული (ჰერმეტიკული შეფუთვა) და სათანადოდ ეტიკეტირებული (ეტიკეტირება უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის N441 დადგენილების ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე მოთხოვნებს ;2019 წლის 1 მარტიდან კი საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილებით დამტკიცებული - „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს.)

- ხაჭო უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის N581 დადგენილების „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს 2001 წლის 16 აგვისტოს N301/ნ ბრძანების „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“, საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 7 მარტის #90 დადგენილების „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესი“ და საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 3 აპრილის #152 დადგენილების „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ მოთხოვნებს.

- ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სპეციალიზირებული მანქანა-რეფრეჟერატორით (მაცივარი);

- თითოეულ მოწოდებულ პარტიას თან უნდა ახლდეს შესაბამისობის დეკლარაცია.

- სურსათი უნდა შეესაბამებოდეს დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ თვეში ერთხელ წარმოადგინოს აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი, რომლითაც დასტურდება, რომ ხაჭო არ შეიცავს რძის ცხიმის გარდა სხვა ცხიმს (მ.შ. მცენარეული ცხიმი).

- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ხაჭოს მიკრობიოლოგიური კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).

- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ 3 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ხაჭოს ქიმიურ მაჩვენებლებზე კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).

-სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

8. არაჟანი - თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს დამზადებული პასტერიზებული, ნორმალიზირებული რძისაგან, ქარხნული წესით. არადამახასიათებელი გემოს გარეშე.

- არაჟანი უნდა იყოს შეფუთული (ჰერმეტიკული შეფუთვა) და სათანადოდ ეტიკეტირებული (ეტიკეტირება უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის N441 დადგენილების ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე მოთხოვნებს ;2019 წლის 1 მარტიდან კი საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილებით დამტკიცებული

- „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს.)

- არაჟანი უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის N581 დადგენილების „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს 2001 წლის 16 აგვისტოს N301/ნ ბრძანების „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“, საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 7 მარტის #90 დადგენილების „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესი“ და საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 3 აპრილის #152 დადგენილების „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ მოთხოვნებს.

- ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სპეციალიზირებული მანქანა-რეფრეჟერატორით (მაცივარი);

-თითოეულ მოწოდებულ პარტიას თან უნდა ახლდეს შესაბამისობის დეკლარაცია.

- სურსათი უნდა შეესაბამებოდეს დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ თვეში ერთხელ წარმოადგინოს აკრედიტებული

ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი, რომლითაც დასტურდება, რომ არაქანი არ შეიცავს რძის ცხიმის გარდა სხვა ცხიმს (მ.შ. მცენარეული ცხიმი).

- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ თვეში ერთხელ წარმოადგინოს არაქნის მიკრობიოლოგიური კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).

- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ 3 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს არაქნის ქიმიურ მაჩვენებლებზე კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).

- სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

9. მაწონი – თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს დამზადებული პასტერიზებული, ნორმალიზირებული რძისაგან, ქარხნული წესით. კონსისტენცია ერთგვაროვანი, ცხიმის მასიური წილი არანაკლებ 3,2%. არადამახასიათებელი გემოს გარეშე.

- მაწონი უნდა იყოს შეფუთული (ჰერმეტიკული შეფუთვა) და სათანადოდ ეტიკეტირებული (ეტიკეტირება უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის N441 დადგენილების ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე მოთხოვნებს; 2019 წლის 1 მარტიდან კი საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილებით დამტკიცებული - „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს.)

- მაწონი უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის N 581 დადგენილების „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს 2001 წლის 16 აგვისტოს N301/ნ ბრძანების „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“, საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 7 მარტის #90 დადგენილების „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესი“ და საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 3 აპრილის #152 დადგენილების „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ მოთხოვნებს.

- ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სპეციალიზირებული მანქანა-რეფრეჟერატორით (მაცივარი);

- თითოეულ მოწოდებულ პარტიას თან უნდა ახლდეს შესაბამისობის დეკლარაცია.

- სურსათი უნდა შეესაბამებოდეს დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ თვეში ერთხელ წარმოადგინოს აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი, რომლითაც დასტურდება, რომ მაწონი არ შეიცავს რძის ცხიმის გარდა სხვა ცხიმს (მ.შ. მცენარეული ცხიმი).

- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ თვეში ერთხელ წარმოადგინოს მაწონის მიკრობიოლოგიური კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).

- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ 3 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს მაწონის ქიმიურ მაჩვენებლებზე კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).

- სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

10. რძე სასმელი - თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს დამზადებული პასტერიზებული, ან ულტრა პასტერიზებული ნორმალიზირებული რძისაგან, ქარხნული წესით. კონსისტენცია ერთგვაროვანი, ცხიმის მასიური წილი არანაკლებ 3.2%. არადამახასიათებელი გემოს გარეშე, არ უნდა შეიცავდეს მავნე ქიმიურ ელემენტებს, მიკრობიოლოგიური და ქიმიური მაჩვენებლები უნდა აკმაყოფილებდეს რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს (საქართველოს მთავრობის დადგენილება N152 2015 წლის 3 აპრილი).

- შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული.

- რძე უნდა იყოს შეფუთული (ტეტრაპაკი, მინის ქილა ან პეტი, ასეპტიკური ჩამოსხმით) და სათანადოდ ეტიკეტირებული (ეტიკეტირება უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის N441 დადგენილების ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნის შესახებ“

დამტკიცების თაობაზე მოთხოვნებს ;2019 წლის 1 მარტიდან კი საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილებით დამტკიცებული - „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს.)

– რძე უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის N581 დადგენილების „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ნოემბრის # 567 დადგენილების „სურსათში ზოგიერთი დამაბინძურებლის (კონტამინანტი) მაქსიმალურად დასაშვები ზღვრის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს 2001 წლის 16 აგვისტოს N301/5 ბრძანების „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“, საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 7 მარტის #90 დადგენილების „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესი“ და საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 3 აპრილის #152 დადგენილების „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ მოთხოვნები

- ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სპეციალიზირებული მანქანა-რეფრეჟერატორით (მაცივარი); თითოეულ მოწოდებულ პარტიას თან უნდა ახლდეს შესაბამისობის დეკლარაცია.

- სურსათი უნდა შეესაბამებოდეს დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

-მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდგომ თვეში ერთხელ წარმოადგინოს მიკრობიოლოგიური კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული შემოწმების შედეგები).

-მომწოდებელი საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი;

-სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ თვეში ერთხელ წარმოადგინოს აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი, რომლითაც დასტურდება, რომ რძე არ შეიცავს რძის ცხიმის გარდა სხვა ცხიმს (მ.შ. მცენარეული ცხიმი).

- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ თვეში ერთხელ წარმოადგინოს რძის მიკრობიოლოგიური კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).

-სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

11. კვერცხი ქათმის - ახალი, მთელი, სუფთა, მაგარი, გლუვი, ხორკლების გარეშე, მარკირებული, 1 კატეგორიის. სუნისა და ლაქების გარეშე, ფერი თეთრი ან მოყავისფრო დამახასიათებელი გარკვეული ნიმუშისათვის. დაფასობული მუყაოს ფირფიტებზე.

- ქათმის კვერცხი უნდა იყოს შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული სასაკლაოში (ეტიკეტირება უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის N441 დადგენილების ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე მოთხოვნებს ;2019 წლის 1 მარტიდან კი საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილებით დამტკიცებული - „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს.)

– კვერცხი უნდა შეესაბამებოდეს: საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს 2001 წლის 16 აგვისტოს N301/5 ბრძანების, სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“, საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 7 მარტის #90 დადგენილების „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესი“ მოთხოვნებს.

- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ თვეში ერთხელ წარმოადგინოს კვერცხის მიკრობიოლოგიური კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი).

- მომწოდებელი ვალდებულია მოწოდების დაწყების წინ და შემდეგ 3 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს კვერცხის ქიმიურ მაჩვენებლებზე კვლევის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია (აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული

გამოცდის ოქმი).

- კვერცი არ უნდა შეიცავდეს საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 18 დეკემბრის #639 დადგენილებით „ფარმაცოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების, მათი კლასიფიკაციისა და ცხოველური წარმოშობის სურსათში ნარჩენების მაქსიმალური ზღვრის შესახებ“ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე განსაზღვრულ აკრძალულ ნივთიერებებს.

- სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

12. შესქელებული რძე - უშაქრო, თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს დამზადებული ქარხნული წესით. კონსისტენცია ერთგვაროვანი. არ უნდა შეიცავდეს მავნე ქიმიურ ელემენტებს, მიკრობიოლოგიური და ქიმიური მაჩვენებლები უნდა აკმაყოფილებდეს რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს (საქართველოს მთავრობის დადგენილება N152 2015 წლის 3 აპრილი).

- შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული.

- მოწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი;

- სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვისა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

ხილი, ბოსტნეული

1. კარტოფილი - თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მშრალი, მკვრივი, სადი, ღივის გარეშე, სუფთა, მიწის შემცველობა არ უნდა იყოს საერთო წონის 1%-ზე მეტი. არ უნდა აღენიშნებოდეს გულის სიდამპლე, ტუბერის მექანიკური, ბაქტერიოლოგიური და სხვადასხვა მავნებლებისგან მიყენებული დაზიანებები, არ უნდა იყოს მოყინული და მომწვანო შეფერილობის. თითოეულ მოწოდებულ პარტიაში კარტოფილის მინიმალური დიამეტრი უნდა იყოს არანაკლებ 7 სმ-ისა. დასაშვებია საერთო წონასთან შეფარდებით არაუმეტეს 20 %-ისა ტუბერის დიამეტრი იყოს 6-7 სმ. გამოსავლიანობა პირველადი დამუშავების შემდეგ – არანაკლებ 75%. თითოეული კარტოფილის საშუალო წონა უნდა იყოს 100–300 (+15) გრამამდე.

- სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

- მოწოდებული ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები პესტიციდების შემცველობაზე.

2. კომბოსტო - თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მშრალი, მკვრივი, თხელკანიანი, სადი, სუფთა, მოყინვის, შავი წერტილების გარეშე. არ უნდა აღენიშნებოდეს მექანიკური, ბაქტერიოლოგიური, და სხვადასხვა მავნებლებისგან მიყენებული დაზიანებები. თითოეულის მინიმალური დიამეტრი არანაკლებ 15-25 სმ.

- სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს. მოწოდებული ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები პესტიციდების შემცველობაზე.

3. ბადრიჯანი - თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს საშუალო ზომის, მკვრივი, სადი, ნაკლებტესლიანი, მექანიკური და ბაქტერიოლოგიური დაზიანებების გარეშე. თითოეულის დიამეტრი 5–8სმ, სიგრძე 15–22სმ.

- სურსათის უვნებლობა, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს – მოწოდებული საქონლის დარჩენილი ვარგისიანობის ვადა უნდა იყოს საერთო ვადის 40%.

- სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს. მოწოდებული ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები პესტიციდების შემცველობაზე.

4. კიტრი - თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს კონკრეტული ჯიშისათვის დამახასიათებელი ორგანოლექტიკური მაჩვენებლებით, საშუალო ზომის, მკვრივი, სადი, ჭკნობის ნიშნების, მავნებლების, მექანიკური, ბაქტერიოლოგიური დაზიანებების და ჭარბი ნიტრატების გარეშე. თითოეულის დიამეტრი არანაკლებ 15–18 სმ.

–სურსათის უვნებლობა, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს. მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები პესტიციდების შემცველობაზე.

5. პომიდორი - თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს წითელი შეფერილობის, საშუალო ზომის, მკვრივი, სადი, მწიფე. მავნებლების, მექანიკური, ბაქტერიოლოგიური დაზიანებების და ჭარბი ნიტრატების გარეშე. ყუთებში. თითოეულის დიამეტრი არანაკლებ 5–8 სმ.

–სურსათის უვნებლობა, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს. მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები პესტიციდების შემცველობაზე.

6. სტაფილო – თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მშრალი, მკვრივი, სადი, სუფთა, მოყინვის გარეშე. არ უნდა აღენიშნებოდეს მექანიკური, ბაქტერიოლოგიური, სოკოვანი და სხვადასხვა მავნებლებისგან მიყენებული დაზიანებები. თითოეულის მინიმალური სიგრძე არანაკლებ 13-20 სმ.

– სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

–მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები პესტიციდების შემცველობაზე.

7. ჭარხალი - თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს სადი, სუფთა, მშრალი, მკვრივი, პრიალა ზედაპირით, ნაკლებადმარღვიანი, მუქი წითელი ფერის. არ უნდა აღენიშნებოდეს მექანიკური, ბაქტერიოლოგიური, სოკოვანი და სხვადასხვა მავნებლებისგან მიყენებული დაზიანებები, ნეკროზული ლაქების გარეშე. ბოლქვის დიამეტრი 8-12 სმ–მდე. მიწის შემცველობა არ უნდა იყოს საერთო წონის 0,5%-ზე მეტი.

–სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

–მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები პესტიციდების შემცველობაზე.

8. ხახვი – თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს თხელფოთლიანი, სადი, სუფთა, მშრალი, მკვრივი, ღივის და მოყინვის გარეშე. არ უნდა აღენიშნებოდეს მექანიკური და ბაქტერიოლოგიური დაზიანებები. მინიმალური დიამეტრი 5-7სმ.

–სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

–მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები პესტიციდების შემცველობაზე.

9. ნიორი - თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს სადი, სუფთა, მშრალი, მკვრივი, ღივის გარეშე. არ უნდა აღენიშნებოდეს მექანიკური და ბაქტერიოლოგიური დაზიანებები. მინიმალური დიამეტრი 4-6 სმ–მდე. გულის გამოსავლიანობა არანაკლებ 80%-სა. მიწის შემცველობის გარეშე.

–სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

–მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები პესტიციდების შემცველობაზე.

10. ბულგარული წიწაკა (მწვანე) – მკვრივი, მშრალი, სადი, მექანიკური, ბაქტერიოლოგიური დაზიანებების და მავნებლების გარეშე. სიგრძე არ უნდა იყოს 8 სმ–ზე ნაკლები.

–სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

–მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები პესტიციდების შემცველობაზე.

13. მწვანელი (ქინძი, რეჰანი, ოხრახუმი კამა, მწვანე ხახვი) - თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მშრალი, მწვანე შეფერილობის, სადი, სუფთა, ფესვების და ბაქტერიოლოგიური დაზიანებების გარეშე. კონკრეტული ჯიშისათვის დამახასიათებელი სპეციფიკური სურნელებით. დაფასოებული მუყაოს ყუთებში. მიწის შემცველობის გარეშე.

-სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

-მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები პესტიციდების შემცველობაზე.

14. ყვავილოვანი კომბოსტო - თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მომწვანო-მოთეთრო შეფერილობის, მშრალი, სადი, სუფთა, მოყინვის და შავი წერტილების გარეშე. არ უნდა აღენიშნებოდეს მექანიკური, ბაქტერიოლოგიური, და სხვადასხვა მავნებლებისგან მიყენებული დაზიანებები. თითოეულის მინიმალური დიამეტრი არანაკლებ 12-15 სმ.

15. მკაუნა - თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მწვანე შეფერილობის, მშრალი, სადი, სუფთა, დაზიანების გარეშე, დაფასოებული მუყაოს ყუთებში. მიწის შემცველობის გარეშე.

-სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

16. ისპანახი - თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მწვანე შეფერილობის, მშრალი, სადი, სუფთა, დაზიანების გარეშე, დაფასოებული მუყაოს ყუთებში. მიწის შემცველობის გარეშე.

-სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

17. ვაშლი – თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს უმაღლესი ან პირველი ხარისხის, საშუალო ზომის (6–9სმ), სახეობის შესაბამისად (ივერია,სტარტი, გოლდენდელიშესი), მკვრივი, სადი, მწიფე, ჭკნობის ნიშნების, მავნებლების, მექანიკური და ბაქტერიოლოგიური დაზიანებების გარეშე. დაფასოებული ყუთებში.

-სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

-მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები პესტიციდების შემცველობაზე.

18. ბანანი – თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს ყვითელი, მკვრივი, პრიალა, გლუვზედაპირიანი, სადი. ლაქებისა და რბილობის, მავნებლების, მექანიკური და ბაქტერიოლოგიური დაზიანებების გარეშე. საშუალო ზომის. დაფასოებული ყუთებში.

-სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

-მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები პესტიციდების შემცველობაზე.

19. ლიმონი –თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს საშუალო ზომის (5-7სმ), ნარინჯისფერი, ყვითელი ან მოყვითალო შეფერილობის, მკვრივი, სადი, ჭკნობის ნიშნების, მექანიკური და ბაქტერიოლოგიური დაზიანებების გარეშე.

-სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები პესტიციდების შემცველობაზე.

20. გოგრა – თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მოთეთრო-მონაცრისფრო შეფერილობის კანით, მკვრივი, სადი, ლაქების გარეშე, კანის (გარეთა საფარველის) დაბალი პროცენტიალობით, მექანიკური და ბაქტერიოლოგიური დაზიანებების გარეშე.

-სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს

საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

-მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები პესტიციდების შემცველობაზე.

21. ვაშლათამა – თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს საშუალო ზომის, მკვრივი, მწიფე, სადი, ჭკნობის ნიშნების, მავნებლების, მექანიკური და ბაქტერიოლოგიური დაზიანებების გარეშე. დაფასოებული ყუთებში.ყუთებში. თითოეულის დიამეტრი არანაკლებ 5–8 სმ.

–სურსათის უვნებლობა, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

22. გარგარი – თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს საშუალო ზომის, მკვრივი, მწიფე, სადი, ჭკნობის ნიშნების, მავნებლების, მექანიკური და ბაქტერიოლოგიური დაზიანებების გარეშე. დაფასოებული ყუთებში. თითოეულის დიამეტრი არანაკლებ 4–6 სმ.

–სურსათის უვნებლობა, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

ბურღულეული

1. ბრინჯი – მარცვალი გამჭირვალე, თეთრი ან მოყვითალო შეფერილობის, მოგრძო ფორმის, ობისა და სინესტის გარეშე, არ უნდა იყოს დამტვრეული. მთელი მარცვლების წილობრივი მასა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 100% –ს უცხო მინარევების გარეშე. არ უნდა შეიცავდეს ორგანიზმისათვის საშიშ ქიმიურ ელემენტებს და გენმოდIFIციურებულ ორგანიზმებს, შეესაბამებოდეს ამ სფეროში არსებულ სტანდარტებს და ტექნიკურ ნორმებს.

–შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული. (ეტიკეტირება უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის N441 დადგენილების ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე მოთხოვნებს ;2019 წლის 1 მარტიდან კი საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილებით დამტკიცებული - „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს.)

–მოწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი.

–სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

–მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები გმო-ს შემცველობაზე.

2. წიწიბურა – თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მოყავისფრო, ღია ჩალისფერი (ობისა და სინესტის გარეშე), სუნი – დამახასიათებელი გარკვეული ნიმუშისათვის, მთელი მარცვლების წილობრივი მასა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 97-99% –ს უცხო მინარევების გარეშე. არ უნდა შეიცავდეს ორგანიზმისათვის საშიშ ქიმიურ ელემენტებს და გენმოდIFIციურებულ ორგანიზმებს, შეესაბამებოდეს ამ სფეროში არსებულ სტანდარტებს და ტექნიკურ ნორმებს.

–შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული. მოწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი.

–სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

–მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები გმო-ს შემცველობაზე.

3. ბარდა – თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მოყვითალო (ობისა და სინესტის გარეშე), სუნი – დამახასიათებელი გარკვეული ნიმუშისათვის, მთელი მარცვლების წილობრივი მასა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 100% –ს უცხო მინარევების გარეშე. არ უნდა შეიცავდეს ორგანიზმისათვის საშიშ ქიმიურ ელემენტებს და გენმოდIFIციურებულ ორგანიზმებს, შეესაბამებოდეს ამ სფეროში არსებულ სტანდარტებს და ტექნიკურ ნორმებს.

–შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული. მოწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი.

–სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

–მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები გმო-ს შემცველობაზე.

4. ლობიო – თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მალე ხარშვადი, სუნი – დამახასიათებელი გარკვეული ნიმუშისათვის, მთელი მარცვლების წილობრივი მასა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 100% –ს უცხო მინარევების გარეშე. არ უნდა შეიცავდეს ორგანიზმისათვის საშიშ ქიმიურ ელემენტებს და გენმოდიფიცირებულ ორგანიზმებს, შეესაბამებოდეს ამ სფეროში არსებულ სტანდარტებს და ტექნიკურ ნორმებს.

–შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული. მოწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი.

5. შვრიის ფანტელი (ჭერკულესი) – თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მონაცრისფრო, კრემისფერიდან– მოყვითალომდე. სუნი–მსუბუქი შვრიის. ობის, შმორის და უცხო მინარევების გარეშე. არ უნდა შეიცავდეს ორგანიზმისათვის საშიშ ქიმიურ ელემენტებს და გენმოდიფიცირებულ ორგანიზმებს, შეესაბამებოდეს ამ სფეროში არსებულ სტანდარტებს და ტექნიკურ ნორმებს.

– შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული.

–მიწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი.

–სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

–მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები გმო-ს შემცველობაზე.

6. მანანის ზურღული – თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს უმაღლესი ხარისხის, შმორის და უცხო მინარევების გარეშე. არ უნდა შეიცავდეს ორგანიზმისათვის საშიშ ქიმიურ ელემენტებს და გენმოდიფიცირებულ ორგანიზმებს, შეესაბამებოდეს ამ სფეროში არსებულ სტანდარტებს და ტექნიკურ ნორმებს.

–შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული.

–მიწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი.

–სურსათის უვნებლობა, ხარისხი, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

–მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები გმო-ს შემცველობაზე.

7. მაკარონი– ვერმიშელი – თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს ხორბლის უმაღლესი ხარისხის ფქვილისაგან დამზადებული, არასამარხვო შემადგენლობის, ზედაპირი გლუვი, არ ჰქონდეს არავითარი ჩანართი და წერტილი. მაკარონის ნაწარმის ტენიანობა 13%. მდგრადი, ხარშვისას ადვილად არ კარგავდეს ფორმას. ფერი – ერთგვაროვანი კრემისფერი. ფორმა შემსყიდველთან შეთანხმებით;

–სურსათს არ უნდა დაჰკრავდეს მძაღვ, მჟავა, ობის, ლპობის სუნი ან გემო.

–ჰერმეტიკულად შეფუთულ პროდუქტში არ იყოს წყლის წვეთები.

–არ უნდა შეიცავდეს ორგანიზმისათვის საშიშ ქიმიურ ელემენტებს და გენმოდიფიცირებულ ორგანიზმებს, შეესაბამებოდეს ამ სფეროში არსებულ სტანდარტებს და ტექნიკურ ნორმებს. სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

–შეფუთული და სათანადოდ ეტიკეტირებული (ეტიკეტირება უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის N441 დადგენილების ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე მოთხოვნებს; 2019 წლის 1 მარტიდან კი საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის N301 დადგენილებით დამტკიცებული „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს.)

–მიწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი.

–მომწოდებელი ვალდებულია 6 თვეში ერთხელ წარმოადგინოს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები გმო-ს შემცველობაზე.

პურ-პროდუქტები, საკონდიტრო ნაწარმი, სიმინდის ფქვილი

1. პური - პურის (თეთრი/რუხი) ხარისხი უნდა შეესაბამებოდეს ამ სფეროში არსებულ სტანდარტებს და ტექნიკურ ნორმებს. ორგანოლექტიკური, ფიზიკო-ქიმიური, მიკრობიოლოგიური და სანიტარულ ჰიგიენური მაჩვენებლებით პარამეტრების მნიშვნელობა თანხვედრაში უნდა იყოს სურსათის უვნებლობისა და უსაფრთხოების მოთხოვნებთან. არ უნდა შეიცავდეს ორგანიზმისთვის საშიშ და აკრძალულ ნივთიერებებს (ემულგატორების და კონსერვანტების სახით). მოწოდებისას უნდა იყოს დაცული ტრანსპორტში (ტრანსპორტირების საჭიროების შემთხვევაში) სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები და პირობები. წებოვნება (წებოგვარა) შემცველობა არანაკლებ 25 %, ტენიანობა არაუმეტეს 40-45%, მჟავიანობა - 2,5-4%, ფორიანობა არანაკლებ 65%. მიმწოდებელი ვალდებულია შემსყიდველის მოთხოვნის შემთხვევაში წარმოადგინოს აკრედიტირებული ლაბორატორიის დასკვნა პროდუქტის ტექნიკურ პირობებთან შესაბამისობის შესახებ.

2. ფქვილი - უმაღლესი ხარისხის ხორბლის ფქვილი, ფერი - თეთრი, სუნი და გემოს მახასიათებელი წარმოდგენილი ნიმუშისათვის, ობის, სინესტის და მავნებლების გარეშე. არ უნდა შეიცავდეს ორგანიზმისათვის საშიშ ქიმიურ ელემენტებს და გენმოდიფიცირებულ ორგანიზმებს, შეესაბამებოდეს ამ სფეროში არსებულ სტანდარტებს და ტექნიკურ ნორმებს.

-ეტიკეტი უნდა იყოს ნაბეჭდი ან მიმაგრებული ტომარაზე. ეტიკეტირება უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის N441 დადგენილების ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე მოთხოვნებს. 2019 წლის 1 მარტიდან კი საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის N301 დადგენილებით დამტკიცებული - „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნებს.

- მიწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი.

3. საფუარი - კულინარიული დანიშნულების, პურის ცხობისთვის გამოსაყენებელი, ფხვიერ მდგომარეობაში.

სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედ სტანდარტებს.

- მიწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი.

4. ორცხობილა - ახალი, ქარხნულის წარმოების, საბავშვო, უმაღლესი ხარისხის ხორბლის ფქვილისაგან დამზადებული, კრემის, ჯემისა და კონცენტრატების გარეშე. ნატურალურის იდენტური არომატიზატორით. არ უნდა შეიცავდეს ორგანიზმისათვის საშიშ და აკრძალულ საკვებდანამატებს. ერთი ცალის წონა 20 გრ. მექანიკური დაზიანების გარეშე. სათანადოდ შეფუთული.

-მიწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი.

-სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

სხვა დანარჩენი პროდუქტი

1. ხილის ჩაი - მინარევების, უცხო სუნის, ობისა და ნესტის გარეშე. ჰერმეტიკულად შეფუთული პაკეტებში.

-მიწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი.

-სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

2. ზეთი რაფინირებული - ხალი, უმაღლესი ხარისხის, ქარხნული დამზადების, 100% რაფინირებული, მცენარეული - მზესუმზირის. ფერი, სუნი და გემო დამახასიათებელი გარკვეული ნიმუშისთვის. ცხიმისა და არანაკლებ 99%. არ უნდა შეიცავდეს ადამიანის ორგანიზმისთვის საშიშ და აკრძალულ საკვებ დანამატებს (ემულგატორების, კონსერვანტების და საღებავების სახით). დაფასოებული პოლიეთილენის ქილაში, მექანიკური

დაზიანების გარეშე.

–მიწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი.

–სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

3. მარილი სუფრის –კრისტალური, წმინდად დაფქვილი, იოდიზირებული, მშრალი, უცხო გემოს გარეშე.

–ფერი დამახასიათებელი.

–მიწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი.

–სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

4. შაქარი - თეთრი ფერის, მშრალი, კრისტალური, ფხვიერი, სუფთა.

–მიწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი.

–სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

5. ქიშიში – მშრალი, სადი, ბაქტერიოლოგიური დაზიანებების, ობის და სუნის გარეშე. ფერი და გემო დამახასიათებელი გარკვეული ნიმუშისათვის, დაფასოებული.

–მიწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი.

–სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

6. ვანილი – ნატურალური ვანილის კრისტალური ფხვნილი, თეთრი ფერის, უშაქრო, სუნი დამახასიათებელი გარკვეული ნიმუშისათვის, ნესტის გარეშე. დაფასოებული პაკეტებში.

–მიწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი.

–სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

7. ტომატი - დამზადებული 100% ნატურალური პომიდორისაგან, მშრალი ნივთიერებების შემცველობა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ **25%**-ს, დაფასოებული უნდა იყოს მინის ჭურჭელში შესაბამისი მარკირებით.

–მიწოდებული საქონელი უნდა იყოს ვარგისიანი.

–სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

8. ხილფაფა - თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს დამზადებული 100% ნატურალური ხილისგან, არ უნდა შეიცავდეს კონსერვანტებს, საღებავებს და არომატიზატორებს. ყოველ მოწოდებულ პარტიას უნდა ახლდეს ხარისხის სერტიფიკატი. მიწოდებული საქონლის დარჩენილი ვარგისიანობის ვადა უნდა იყოს საერთო ვადის 50%, სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.

9. ჩირი (ვაშლი) - მშრალი, სადი, ბაქტერიული დაზიანებების, ობისა და სუნის გარეშე. ფერი და გემო დამახასიათებელი გარკვეული ნიმუშისთვის. დაფასოებული. სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.