

რეგისტრირებულია
საქართველოს იუსტიციის
სამინისტროში
სარეგისტრაციო კოდი
470.230.000.11.119.004.924

საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა
და სოციალური დაცვის მინისტრის
ბ რ ძ ა ნ ე ბ ა N 301/ნ
2001 წლის 16 აგვისტო ქ. თბილისი

სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და
უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების
შესახებ

მოსახლეობის ხარისხიანი და უსაფრთხო ნედლეულითა და კვების პროდუქტებით უზრუნველსაყოფად, სამომხმარებლო ბაზრის ხარისხი და ფაქტობრივად პროდუქტებისაგან დასაყვად "ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ" საქართველოს კანონის 70-ე მუხლის, "სურსათისა და თამბაქოს შესახებ" საქართველოს კანონის მე-6 მუხლის შესაბამისად, ვბრძანებ:

1. დამტკიცდეს სანიტარიულ-ჰიგიენური და ეპიდემიოლოგიური ნორმების სახელმწიფო სისტემის ნორმატიული დოკუმენტი, სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების შესახებ – "ჰიგიენური მოთხოვნები სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი" – სანიტარიული წესები და ნორმები (დანართი 1).

2. კონკრეტული ბრძანების შესრულებაზე დაევალოს მინისტრის მოადგილეს ა. ზოიძეს.

3. ბრძანება ამოქმედდეს გამოქვეყნებისთანავე.

ა. ჯორშენაძე

**ჰიგიენური მოთხოვნები სასურსათო ნეფლეულისა და საკვები
პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი**

**სანიტარიული წესები და ნორმები
სანდდან 2.3.2.00 -00**

I. გამოყენების სფერო

1. წინამდებარე სანიტარიული წესები შემუშავებულია საქართველოს კანონების „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“, „მომხმარებელთა უფლებების დაცვის შესახებ“, „სურსათისა და თამბაქოს შესახებ“ შესაბამისად.

2. წინამდებარე სანიტარიული წესების მოთხოვნები ვრცელდება საკვები პროდუქტების დამუშავების ეტაპებზე და წარმოებაში პროდუქტის ახალი სახეობის ჩაშვების, მისი გადამუშავების, წარმოების, შენახვის, ტრანსპორტირების, შესყიდვის, ქვეყანაში შემოტანისა და რეალიზაციის დროს (შემდგომში - საკვები პროდუქტის მიმოქცევისას).

3. წინამდებარე სანიტარიული წესების დარვა ევალუატირება: სახელმწიფო აღმასრულებელი ხელისუფლებისა და ადგილობრივი თვითმმართველობის ორგანოებს, სანარმოებს, ორგანიზაციებს, დანესტრულებებსა და სხვა იურიდიულ პირებს (შემდგომში - ორგანიზაციები), მოქალაქე-მწარმოებებს, თანამდებობის პირებსა და მოქალაქეებს, რომელთა მოღვაწეობენ საკვები პროდუქტის მიმოქცევის სფეროში, ორგანიზაციებს, რომელთა გასწვრივ სერტიფიკატს საკვებ პროდუქტებზე, საქართველოს სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურსა (შემდგომში სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობა) და საუწყებო სანიტარიული ზედამხედველობის ორგანოებს, აგრეთვე საკვები პროდუქტების ხარისხზე სახელმწიფო კონტროლის განმახორციელებელ სხვა უფლებამოსილ ორგანიზაციებს.

4. ჰიგიენური მოთხოვნები ნივთიერებების, მასალების (მათ შორის დამხმარე და შესაფუთი) და მათგან დამზადებული ნაკეთობების მიმართ, რომელთა უშუალოდ კონტაქტშია საკვებ პროდუქტებთან, დგინდება სპეციალური სანიტარიული წესებითა და ნორმებით.

II. ნორმატიული დამონებები

1. წინამდებარე სანიტარიული წესებისა და ნორმების შედგენისას გამოყენებულია დამონებები შემდეგ ნორმატიულ დოკუმენტებზე:

- ა) საქართველოს კანონი „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“;
- ბ) საქართველოს კანონი „მომხმარებელთა უფლებების დაცვის შესახებ“;
- გ) საქართველოს კანონი „სურსათისა და თამბაქოს შესახებ“;
- დ) „რადიაციული უსაფრთხოების ნორმები“.

III. ტერმინები და განსაზღვრებები

1. წინამდებარე სანიტარიულ წესებში გამოიყენება შემდეგი ძირითადი ტერმინები და განსაზღვრებები:

ა) საკვები პროდუქტია - სასურსათო ნედლეული, საკვები პროდუქტები და მათი ინგრედიენტები, ეთილის სპირტი და ალკოჰოლური პროდუქტია;

ბ) საკვები პროდუქტები - ადამიანის მიერ ნატურალური ან გადამამუშავებული სახით საკვებად გამოყენებული პროდუქტები;

გ) სასურსათო ნედლეული - საკვები პროდუქტების წარმოებისათვის გამოყენებული მყენარეული, რბოვითი, მიკრობიოლოგიური, აგრეთვე მინერალური წარმოშობის ობიექტები;

დ) საკვებდანამატები - ბუნებრივი ან სინთეზირებული ნივთიერებები, ნაერთები, რომლებიც გამიზნულად შეაქვთ საკვებ პროდუქტებში მათი ორგანოლეპტიკური თვისებების გასაუმჯობესებლად და (ან) შენახვის ვადის გახანგრძლივებისათვის, დამზადების დროის შესამოკლებლად;

ე) ბიოლოგიურად აქტიური დანამატები საკვებისათვის - ბუნებრივი (ბუნებრივის იდენტიური), ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების კონცენტრატები, რომლებიც გათვალისწინებულია უშუალოდ საკვებთან ერთად მიღებისათვის ან საკვებ პროდუქტებში შესატანად;

ვ) საკვები პროდუქტებისათვის გამოყენებული მასალები - შესაფუთი, დამხმარე მასალები და მათგან დამზადებული ნაკეთობები, რომლებიც კონტაქტშია სასურსათო ნედლეულთან და საკვებ პროდუქტებთან მათი წარმოების, ტრანსპორტირების, შენახვისა და რეალიზაციისას, გარეშე ზემოქმედებისაგან საკვები პროდუქტების დასაწავად;

ზ) ზავშვთა კვების პროდუქტები - სპერალიზებული საკვები პროდუქტები, რომლებიც შეესაბამება ზავშვის ორგანიზმის ფიზიოლოგიურ თავისებურებებს;

თ) დიეტური პროდუქტები - სპერალიზებული საკვები პროდუქტები, განკუთვნილი პროფილაქტიკური და სამკურნალო კვებისათვის;

ი) საკვების პროდუქტიის ხარისხი - მახასიათებლების ერთობლიობა, რომლებიც განაპირობებენ საკვები პროდუქტების სამომხმარებლო თვისებებს და უზრუნველყოფენ ადამიანის უსაფრთხოებას;

კ) მონმობა ხარისხის შესახებ - დოკუმენტი, რომელშიც დამამზადებელი ადასტურებს საკვები პროდუქტიის წარმომადგენლობასა და მის შესაბამისობას ნორმატიული და ტექნიკური დოკუმენტაციის მოთხოვნებთან;

ლ) საკვები პროდუქტიის უსაფრთხოება - ახლანდელი და მომავალი თაობების სიროვნებისა და ჯანმრთელობის უსაფრთხოება, რომლის დარღვა განსაზღვრულია წინამდებარე და სხვა სანიტარული წესებით, ნორმებითა და ჰიგიენური ნორმატივებით;

მ) საკვები პროდუქტიის უსაფრთხოების დასაბუთება - ახალი პროდუქტიის შემამუშავებლის, პროდუქტიის დამამზადებლის მიერ ადამიანის სიროვნებისა და ჯანმრთელობისათვის პოტენციურად საშიში შედგენილობისა და თვისებების დადგენა, ხარისხისა და უსაფრთხოების ჰიგიენური ნორმატივების შემუშავების ორგანიზაცია და საკვები პროდუქტიის მიმოქრევის ეტაპებზე ამ მოთხოვნების უზრუნველყოფა;

ნ) საკვები პროდუქტების სამომხმარებლო თვისებები - საკვები პროდუქტების თვისებები, რომლებიც აკმაყოფილებენ ადამიანის ფიზიოლოგიურ მოთხოვნილებებს;

ო) კვებითი ღირებულება - საკვები პროდუქტების თვისებათა ერთობლიობა, რომელიც აკმაყოფილებს ადამიანის ფიზიოლოგიურ მოთხოვნილებებს და უზრუნველყოფს ენერგიითა და ძირითადი საკვები ნივთიერებებით;

პ) ბიოლოგიური ღირებულება - საკვები წილის ხარისხის მაჩვენებელი, რომელიც ასახავს მისი ამინომჟავური შედგენილობის შესაბამისობის ხარისხს, წილების სინთეზისათვის საჭირო ამინომჟავებზე ორგანიზმის მოთხოვნილებას;

ჟ) ბიოლოგიური ეფექტურობა - საკვები პროდუქტების რეზორციანი კომპონენტების ხარისხის მაჩვენებელი, რომელიც ასახავს მათში პოლიუჯერი რეზორციანი მჟავების შემცველობას;

რ) ენერგეტიკული ღირებულება - ადამიანის ორგანიზმში ფიზიოლოგიური ფუნქციების უზრუნველსაყოფად საკვები პროდუქტების საკვები ნივთიერებებისაგან გამონთავისუფლებული ენერგიის რაოდენობა (კკალ, კჯ);

ს) საკვები პროდუქტების მიმოქცევა - საქმიანობა, დაკავშირებული საკვები პროდუქტების წარმოების, გადაამუშავების, შესყიდვის, მიწოდების, შენახვის, ქვეყნის ტერიტორიაზე შემოტანის, ტრანსპორტირების, რეალიზაციის, გამოყენების, უჭილთაზარის, საკვები პროდუქტის განადგურებასთან;

ტ) რეალიზაცია - საკვები პროდუქტის მომხმარებლისათვის განსაზღვრული პირობებით მიყიდვა, მიწოდება, გადაყვანა.

IV. ზოგადი ღებულებები

1. საკვები პროდუქტის შედგენილობა და თვისებები, რითაც ხასიათდება მისი სამომხმარებლო თვისებები და უსაფრთხოება ადამიანის ჯანმრთელობისათვის განისაზღვრება ორგანოლეპტიკური, ფიზიკურ-ქიმიური, მიკრობიოლოგიური, პარაზიტოლოგიური და რადიოლოგიური მაჩვენებლებით, პოტენციურად საშიში ქიმიური ნაერთებისა და ბიოლოგიური ობიექტების შემცველობით, ასევე პროდუქტის კვებითი ღირებულების მაჩვენებლებით.

2. ნინამდებარე სანიტარიული ნესების მოთხოვნები უნდა სრულდებოდეს საკვები პროდუქტის მიმოქცევის საკითხების მარეგლამენტებული სახელმწიფო სტანდარტების, ნორმატიული და ტექნიკური დოკუმენტაციის შემუშავებისას.

3. სახელმწიფო სტანდარტების, ნორმატიული და ტექნიკური დოკუმენტაციის პროექტები შეთანხმებული უნდა იყოს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დარგის სამინისტროსთან.

4. ახალი სახეობის საკვები პროდუქტების, სასურსათო ნედლეულისა და მათთვის საჭირო მასალების შემუშავებით, სრულყოფითა და ტექნოლოგიური პროექსით იურიდიული პირი უზრუნველყოფს პროდუქტის ხარისხს, მათ უსაფრთხოებას, ვარგისიანობის ვადებს და ამ მოთხოვნების დარღვევას მათი მიმოქცევის ეტაპზე, აგრეთვე კონტროლის მეთოდებს.

5. ახალი საკვები პროდუქტის შემუშავებელი და (ან) მისი დამამზადებელი ვალდებულია ნორმატიულ და ტექნიკურ დოკუმენტაციაში ჩართოს: პროდუქტის სამომხმარებლო თვისებებისა და უსაფრთხოების მაჩვენებლები; მათი ჰიგიენური ნორმატივები; მოთხოვნი მითითებული ნორმატივების უზრუნველსაყოფად პროდუქტის წარმოების, შენახვის, ტრანსპორტირებისა და რეალიზაციის პროექსში; აგრეთვე მოთხოვნები მისი შეფუთვისა და ნიშნდებისადმი; ვარგისიანობის ვადების, პროდუქტის

ხარისხის კონტროლისა და უსაფრთხოების მეთოდები.

6. საკვები პროდუქტების წარმოება ნორმატიული და ტექნიკური დოკუმენტაციის შესაბამისად ხორციელდება, ის უნდა შეესაბამებოდეს ხარისხისა და უსაფრთხოებას, დამონმებული უნდა იყოს დამამზადებლის მიერ ხარისხის მონმობით.

7. ხარისხის მონმობა არ ესაჭიროება საზოგადოებრივი კვების ორგანიზაციებში დამზადებულ და რეალიზებულ საკვებ პროდუქტებს.

8. წარმოებაში ახალი საკვები პროდუქტების ჩაშვება, წარმოება, რომელიც არ არის ახალი, მაგრამ წარმოების მიერ პირველად ხდება მისი ათვისება, დასაშვებია მხოლოდ პროდუქტების დამამზადებლის მიერ ნინამდებარე სანიტარიული წესებით დადგენილი ხარისხისა და უსაფრთხოების მოთხოვნებთან მისი შესაბამისობის შემთხვევაში.

9. საქართველოს ტერიტორიაზე შემოტანილი საკვები პროდუქტია უნდა შესაბამებოდეს ნინამდებარე სანიტარიული წესების მოთხოვნებს.

10. საკვები პროდუქტების მიმოქცევის სფეროში მომუშავე ორგანიზაციები ვალდებული არიან, დაიცვან პროდუქტების ხარისხის ჰიგიენური ნორმატივები.

11. პროდუქტების მიმოქცევის ყველა ეტაპზე საკვები პროდუქტების დაფასობა და შეფუთვა უნდა უზრუნველყოფდეს მისი ხარისხისა და უსაფრთხოების შენარჩუნებას.

12. დამამზადებელმა საკვები პროდუქტები უნდა გამოუშვას ნინამდებულო საქართველოს კანონმდებლობისა და ნინამდებარე სანიტარიული წესების მოთხოვნების, ნორმატიული და ტექნიკური დოკუმენტაციის შესაბამისად.

13. დაფასობულ და შეფუთულ საკვებ პროდუქტებს, მათ შორის საკვების ბიოლოგიურად აქტიურ დანამატებსა და საკვებდანამატებს, უნდა ჰქონდეთ ეტიკეტები (ფურცლებ-ჩანართები), რომლებზეც ქართულ ენაზე იქნება მითითებული:

ა) პროდუქტების დასახელება და მისი სახეობა;

ბ) გამოყენების სფერო (ბავშვთა და ღიეტური კვების სპერიალიზებული პროდუქტებისათვის, საკვებდანამატებისათვის);

გ) ორგანიზაცია - დამამზადებლის დასახელება და მისი იურიდიული მისამართი (იმპორტული პროდუქტებისათვის - მწარმოებელი ქვეყანა და ფირმა-დამამზადებლის დასახელება);

დ) პროდუქტის ნონა ან მოწყულობა;

ე) პროდუქტის შედგენილობაში შემავალი ინგრედიენტების დასახელება, საკვებდანამატების ჩათვლით;

ვ) კვებითი ღირებულება (კალორიულობა, რილები, რხიმები, ნახშირწყლები, ვიტამინები, მიკროელემენტები);

ზ) შენახვის პირობები (პროდუქტებისათვის, რომელთაც გააჩნიათ ვარგისიანობის შემლუფული ვადები ან მოთხოვენ სპერიალურ შენახვას);

თ) ვარგისიანობის ვადა და დამზადების თარიღი;

ი) მომზადების ხერხები (კონერტრატებისათვის, ბავშვთა და ღიეტური კვების სპერიალიზებული პროდუქტებისათვის და სხვა პროდუქტებისათვის, რომლებიც მომხმარებლისათვის საჭიროებენ მათი მომზადების რეკომენდაციებს);

კ) რეკომენდაციები ბავშვთა სპერიალიზებული პროდუქტებისა და ღიეტური კვების, აგრეთვე საკვებდანამატებისა და საკვებში ბიოლოგიურად აქტიური დანამატების გამოყენების შესახებ; საჭიროების შემთხვევაში კი მათი გამოყენების უკუჩვენებები.

14. ტერმინების "ფიქტური", "სამკურნალო", ან მათი ეკვივალენტების გამოყენება კვების პროდუქტების სახელწოდებაში, ან პროდუქტების სამომხმარებლო შეფუთვის ნიშანდებში და სარეკლამო ფურცლებ-ჩანართებში აკრძალულია საქართველოს ჯანმრთელობის დაცვის სამინისტროს სპეციალური ნებართვის გარეშე.

15. საკვები პროდუქტების შენახვისა და ტრანსპორტირებისას უნდა სრულდებოდეს ღონისძიებები, მიმართული სანიტარიული წესების, ნორმებისა და ნორმატიული დოკუმენტაციის მოთხოვნებით გათვალისწინებული პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების დაცვისათვის.

16. ორგანიზაცია რომელიც ახდენს საკვები პროდუქტების რეალიზაციას, ვალდებულია სანიტარიული წესებისა და ნორმების შესაბამისად უზრუნველყოს პროდუქტების რეალიზაციის ხარისხისა და უსაფრთხოების პირობები.

17. დაუშვებელია საკვები პროდუქტების, სასურსათო ნედლეულის და მათთან კონტაქტში მყოფი მასალების რეალიზაცია:

ა) ხარისხისა და უსაფრთხოების უზრუნველყოფის სფეროში სანიტარიულ წესებსა და ნორმებთან შეუსაბამობისას;

ბ) ხარისხის შესახებ დამამაფუძვლებლის მონშობის გარეშე;

გ) ვარგისიანობის ვადების გასვლის შემდეგ;

დ) რეალიზაციის სათანადო პირობების უქონლობისას;

ე) ნიშანდებებს დაქვემდებარებული ეტიკეტის (ფურცელ-ჩანართის) გარეშე, აგრეთვე იმ პროდუქტებისა, რომელთა დამლა ან ეტიკეტი არ შეიწავს წინამდებარე სანიტარიული წესებით გათვალისწინებულ მონაცემებს;

ვ) რომელთა იდენტიფიცირება შეუძლებელია.

18. აკრძალულია წინამდებარე სანიტარიული წესებით დადგენილ ჰიგიენურ ნორმატივებთან შეუსაბამო საკვები პროდუქტების წარმოება, ქვყანაში შემოტანა, შენახვა, ტრანსპორტირება და რეალიზება.

19. საკვები პროდუქტია, რომლის ხარისხისა და ჯანმრთელობის უსაფრთხოების მაჩვენებლები არ შეესაბამება ჰიგიენურ ნორმატივებს, მიმოქრევიდან ამოიღება სახელმწიფო ზედამხედველობისა და კონტროლის განმხორციელებელი ორგანოების დადგენილებით, არ ექვემდებარება მიზნობრივი დანიშნულებით რეალიზაციას და გამოყენებული უნდა იყოს სხვა მიზნებისათვის, უჭილიზებული ან განადგურებული.

20. საკვები პროდუქტების გამოყენების, უჭილიზაციის ან განადგურების შესაძლო ხერხებისა და პირობების დასაზუსტება ხდება მათი მფლობელის მიერ იმ ორგანოებთან შეთანხმებით, რომლებმაც დაადგინეს მათი ამოღება, ხოლო საკვები მიზნებისათვის უვარგისად მიჩნეული პროდუქტების მიმართ, სახსანზედამხედველობის სამსახურთან შეთანხმებით (მერხოველეობის პროდუქტისათვის, გარდა ამისა, სახელმწიფო ვეტერინარული ზედამხედველობის ორგანოებთან შეთანხმებით).

21. ამოღებული პროდუქტების გამოყენება, უჭილიზაცია ან განადგურება ხორციელდება მათი მფლობელის ან ორგანიზაციის, ან ფიზიკური პირის მიერ, რომელსაც მფლობელი ხელშეკრულებით გადასცემს ამ სამუშაოების შესრულებას.

22. გამოყენებამდე, უჭილიზაციამდე ან განადგურებამდე ამოღებული პროდუქტია, უნდა ინახებოდეს წალკე სათავსში (რეზერვუარში), უნდა იყოს განსაკუთრებული აღრიცხვაზე, მისი რაოდენობის, გამოყენების, უჭილიზაციის ან განადგურების ხერხებისა და პირობების ზუსტი მითითებით. პასუხისმგებლობა ასეთი პროდუქტების შენახვისათვის

ეკისრება მის მფლობელს.

23. გასანადგურებელი სასურსათო ნედლეული და საკვები პროდუქტები უნდა იქნეს დენატურირებული, რომლის ხერხები, ვადები და ჩატარების პირობები განისაზღვრება თითოეულ კონკრეტულ შემთხვევაში მათი მფლობელის მიერ სახელმწიფო ზედამხედველობისა და მაკონტროლებელ ორგანოებთან შეთანხმებით.

24. პროდუქციის მფლობელი საკვები პროდუქციის გამოყენების, უჭილიზარის ან განადგურების აქტს წარუდგენს იმ ორგანოს, რომელმაც გამოიჭანა დადგენილება პროდუქციის ამოღების შესახებ, ხოლო სახელმწიფო ვეტერინარული ზედამხედველობის ორგანოებს – აქტს, პროდუქტების რხოველთა საკვებად გამოყენების შესახებ.

25. ორგანოები, რომლებმაც დაადგინეს საკვები პროდუქციის მიმოქრევიდან ამოღება, აკონტროლებენ მის გამოყენებას, უჭილიზარისა და განადგურებას.

26. საკვები პროდუქციის შესაბამისობას ხარისხის ჰიგიენურ ნორმატივებთან უნდა ახორციელებდეს სანარმოო კონტროლი, სახელმწიფო და საუწყებო სანიტარიული ზედამხედველობა.

27. საკვები პროდუქციის ხარისხისა და უსაფრთხოების ჰიგიენური ნორმატივების დარჯვას აკონტროლებენ ორგანიზაციები, რომლებმაც ევალუბათ პროდუქციის მიმოქრევის უზრუნველყოფა.

28. სანარმოო კონტროლის ჩატარების წესი განისაზღვრება ორგანიზაცია-დამამზადებლის მიერ ნორმატიული და ტექნიკური დოკუმენტაციის შესაბამისად სასანზედამხედველობის სამსახურთან შეთანხმებული სამუშაო პროგრამებით.

29. საკვები პროდუქციის ხარისხზე სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობას ახორციელებს საქართველოს სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახური, საუწყებო სანიტარიული ზედამხედველობის ორგანოები, რომელთაც ეკისრებათ ეს ფუნქციები.

30. კვების პროდუქციის ხარისხისა და უსაფრთხოების ლაბორატორიული გამოკვლევების (გაზომვების) ჩატარება დასაშვებია მეტროლოგიურად ატესტირებული მეთოდებით, რომლებიც შეესაბამებიან გოსტ 8.010.90 და გოსტ 8.556.91-ის მოთხოვნებს, რომელთა რდომილების მაჩვენებლების დადგენილი მნიშვნელობები არ აღემატება გოსტ 27384-87-ით გათვალისწინებულ ნორმებს, აგრეთვე ის მეთოდები, რომლებიც დამტკიცებულია ან დაშვებულია გამოსაყენებლად საქსტანდარტის ან საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დარჯვის სამინისტროს მიერ.

31. სახელმწიფო და საუწყებო სანიტარიული ზედამხედველობისა და სანარმოო კონტროლის განხორციელებისას საკვები პროდუქტების ლაბორატორიული გამოკვლევებისათვის გამოყენებული მეთოდების, ნორმატიული და მეთოდური დოკუმენტების ნუსხა მორეშულია I დანართში.

VI. ჰიგიენური მოთხოვნები სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი

1. საკვები პროდუქციის ხარისხი, უსაფრთხოება და მისი უნარი დააკმაყოფილოს ადამიანის ფიზიოლოგიური მოთხოვნილებები განისაზღვრება ჰიგიენურ ნორმატივებთან მისი შესაბამისობით, რომელიც დადგენილია წინამდებარე სანიტარიული ნორმებით.

2. სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ორგანოლეპტიკური

თვისებები განისაზღვრება წვლადი სახის პროდუქტისათვის დამახასიათებელი გემოს, სუნის, ფერის, კონსისტენციისა და გარეგანი ფორმის მაჩვენებლებით.

3. სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ორგანოლეპტიკური თვისებები უნდა აკმაყოფილებდეს მომხმარებლის გემოვნებას და ჩვევებს, არ უნდა ინვედეს მომხმარებლის უკმაყოფილებას.

4. სასურსათო ნედლეულისა და საკვებ პროდუქტებს არ უნდა ჰქონდეს უცხო სუნი, გემო, ჩანარები, არ უნდა განსხვავდებოდეს მორემული სახის პროდუქტისათვის დამახასიათებელი ფერისა და კონსისტენციისაგან.

5. მოთხოვნები, რომლებსაც უნდა შეესაბამებოდეს საკვები პროდუქტის ორგანოლეპტიკური თვისებები, დგინდება მისი წარმოების ნორმატიულ და ტექნიკურ დოკუმენტაციაში.

საკვები პროდუქტის ორგანოლეპტიკური თვისებები არ უნდა გაუარესდეს მისი შენახვის, ტრანსპორტირებისა და რეალიზაციისას.

6. ეპიდემიური და რადიაციული თვალსაზრისით, აგრეთვე ქიმიური დამაბინძურებლების შემცველობის მიხედვით სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების უსაფრთხოება განისაზღვრება მე-6 და მე-8 თავებში მითითებული ჰიგიენური ნორმატივებით.

7. ჰიგიენური ნორმატივები მოიწვევენ პოტენციურად საშიშ ქიმიურ ნაერთებსა და ბიოლოგიურ ობიექტებს, რომელთა შემცველობა გამოსაკვლავი პროდუქტის მორემული მასაში (მორეულობაში) არ უნდა აღემატებოდეს საკვებ პროდუქტში მათი შემცველობის დასაშვებ ფონებს.

8. სასურსათო ნედლეულისა და საკვებ პროდუქტებში რეგლამენტირდება ძირითადი ქიმიური დამაბინძურებლების შემცველობა, რომლებიც საშიშია ადამიანის ჯანმრთელობისათვის.

9. ჰიგიენური მოთხოვნები ტოქსიკური ელემენტების შემცველობის დასაშვები ფონე წარედგინება ყველა სახის სასურსათო ნედლეულისა და საკვებ პროდუქტებს.

10. მიკოტოქსინების - აფლატოქსინ B1-ს, დეზოქსინივალენოლის (ვომიტოქსინის), ზეარალენონის, T-2 ტოქსინის, პატულინის - შემცველობა რეგლამენტირდება მყენარეული წარმოშობის სასურსათო ნედლეულისა და საკვებ პროდუქტებში, აფლატოქსინ M1-ს - რძესა და რძის პროდუქტებში.

11. პრიორიტეტული დამაბინძურებლებს წარმოადგენენ: მარცვლეული პროდუქტებისათვის - დეზოქსინივალენოლი; თხილებისა და ზეთოვანთა თესლებისათვის - აფლატოქსინი B1, ხილისა და ბოსტნეულისათვის - პატულინი.

12. დაუშვებელია მიკოტოქსინების არსებობა სასურსათო ნედლეულისა და საკვებ პროდუქტებში, რომლებიც განკუთვნილია ბავშვთა და დიეტური კვებისათვის.

13. ყველა სახის სასურსათო ნედლეულისა და საკვებ პროდუქტებში ნორმირდება, როგორც გლობალური დამაბინძურებელი, პესტიციდები - ჰექსაქლორციკლოპექსანი A, B, Y-იზომერები), დდე და მისი მეტაბოლიტები. ზოგიერთ პროდუქტებში (თევზი, მარცვლეული) ნორმირდება ასევე შედარებით ხშირად განსასაზღვრავი პრიორიტეტული პესტიციდები: ვერცხლისწყლორგანული, 2,4-დ მუავა, მისი მარილები და ეთერები.

14. სხვა პესტიციდები, მათ შორის ფუმიგანტები, კონტროლირდება პროდუქტების თანმხლებ დოკუმენტაციაში მათი გამოყენების შესახებ ინფორმაციის შესაბამისად, ამასთანავე ხელმძღვანელობენ საქართველოს ჯანმრთელობის დაცვის სამინისტროს მიერ

დამტკიცებული "გარემოს ობიექტებში პესტიციდების შემრეველობის ჰიგიენური ნორმატივებით".

15. მექენარეობის ნედლეულის წარმოებისათვის დაუშვებელია დადგენილი წესის შესაბამისად არარეგისტრირებული პესტიციდების, სასუქებისა და სხვა აგროქიმიკატების გამოყენება.

16. მეცხოველეობის პროდუქტებში რეგლამენტირდება ვეტერინალური პრეპარატების შემრეველობა.

17. ცხოველური წარმოშობის პროდუქტებში ნორმირდება ცხოველებისა და ფრინველების დაავადების მკურნალობის, პროფილაქტიკისა და გამოკვების მიზნით გამოყენებული ანტიბიოტიკების ნარჩენი რაოდენობა.

18. ხორცში, ხორცის პროდუქტებში, საკლავი საქონლისა და ფრინველის სუბპროდუქტებში კონტროლირდება როგორც სოფლის მეურნეობაში გამოსაყენებლად დაშვებული საკვები ანტიბიოტიკები - გრიზინი, ბაქტერაინი, ასევე ვეტერინარიაში შეღარებით სმირად გამოყენებული სამკურნალო ანტიბიოტიკები - ტეტრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკები, ლევომიწეცინი.

19. რძესა და რძის პროდუქტებში - პენიცილინი, სტრეპტომიცინი, ტეტრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკები, ლევომიწეცინი; კვერცხსა და კვერცხის პროდუქტებში - ბაქტერაინი, ტეტრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკები, სტრეპტომიცინი, ლევომიწეცინი.

20. ჰორმონალური პრეპარატების, აგრეთვე ანტიბიოტიკების შემრეველობა, რომლებიც არ არის მითითებული პ.5.5.4.1-ში და ვეტერინალური პრეპარატების შემრეველობა იმპორტირებულ პროდუქტებში კონტროლირდება ექსპერტიზის წესით, ექსპორტიორი ქვეყნისა და მწარმოებელი ფირმის სერტიფიკატის მიხედვით, რომლის დროსავე ხელმოძღვანელობენ მე-2 დანართში მითითებული WHO/FAO-ს საკვებდანამატებისა და კონტამინატების ექსპერტთა გაერთიანებული კომიტეტის მიერ რეკომენდებული მეცხოველეობის პროდუქტებში ვეტერინალური პრეპარატების შემრეველობის მაქსიმალური ნარჩენი დონეებით. აუცილებლობის შემთხვევაში არბიტრაჟული წესით ხორციელდება როგორც სამამულო, ასევე იმპორტირებული ხორცისა და რძის პროდუქტების ანალიტიკური კონტროლი.

21. დაუშვებელია მეცხოველეობის ნედლეულის წარმოებისას ცხოველთა საკვების დანამატების, ვეტერინალური სამკურნალო ნაშენებისა და დასამუშავებელი პრეპარატების გამოყენება, რომლებიც აქვეითებენ საკვები პროდუქტების ხარისხს და არ არის რეგისტრირებული დადგენილი წესით.

22. შემოღებულია ნორმირება პოლიქლორირებული ბიფენილებისა - თევზისა და თევზის პროდუქტებში; ბენზ(ა)პირენის - მარცვლეულში, ხორცისა და თევზის შემოღილ პროდუქტებში. მითითებული პროდუქტის პრიორიტეტულია ამ კონტამინატების მიხედვით.

23. დაუშვებელია ბენზ(ა)პირენის შემრეველობა ზავშვთა და დიეტური კვებისთვის განკუთვნილ სასურსათო ნედლეულსა და საკვებ პროდუქტებში.

24. სასურსათო ნედლეულსა და საკვებ პროდუქტებში ნორმირდება აზოტშემრეველი ნაერთები: ჰისტამინი - ორავულისა და სკუმბრიას (მათ შორის თინუსის ჯგუფის) ოჯახის თევზში; ნიტრატები - ხილ-ბოსტნეულის პროდუქტებში; - ნიტროზამინები - თევზში,

ხორცში და მათი გადამუშავების პროდუქტებში; პრიორიტეტულ პროდუქტებს რომლებიც ხასიათდებიან ნიტროზამინების შედარებით მაღალი სიხშირისა და შემრევლობის ფონით, წარმოადგენენ თევზისა და ხორცის შემოღობილი ნაწარმი და ლუფის სახარში ქერის ალკო.

25. შინაგანი დასხივების შეზღუდვის მიზნით დადგენილია რადიონუკლიდების შემრევლობის ჰიგიენური ნორმატივები.

26. საკვები პროდუქტების რადიარეული უსაფრთხოება განისაზღვრება მისი შესაბამისობით რადიონუკლიდების რეზიუმ – 137-ის და სტრონციუმ –90-ის ხვედრითი აქტივობის დასაშვებ ფონებთან.

27. რეზიუმ –137-ის და სტრონციუმ –90-ის დასაშვები ხვედრითი აქტივობის გამოთვლისა და შეფასების მეთოდოკა მითითებულია მე-3 დანართში. სხვა რადიონუკლიდებით დაზინძურებული საკვები პროდუქტების რადიარეული უსაფრთხოება უნდა შეესაბამებოდეს “რადიარეული უსაფრთხოების ნორმებს (რუნ-2000)”.

28. სასურსათო ნედლეულსა და საკვებ პროდუქტებში არ დაიშვება ადამიანისა და რხოველების ინფექციური დაავადებების გამომწვევი პათოგენური მიკროორგანიზმებისა და პარაზიტული ორგანიზმების არსებობა.

29. სანიტარიულ-ჰიგიენურ შეფასებას ექვემდებარება რხოველური წარმოშობის სასურსათო ნედლეული და საკვები პროდუქტები ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის გავლის შემდგომ, რომელსაყ ატარებს სახელმნიფო ვეტერინარული სამსახური მოქმედი ვეტერინარიულ-სანიტარიული ნესების შესაბამისად.

30. საკლავი პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული შეფასება ზოონთროპონოზული დაავადებების გამომწვევების გამორიყვის მიზნით რეგლამენტირდება საქართველოს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის სამინისტროს მიერ დადგენილი ვეტერინარიულ-სანიტარიული ნესებით.

31. ხორცსა და ხორცის პროდუქტებში დაუშვებელია ტრიქინელას და ფინების (რისტერიკების) ლარვის არსებობა.

32. თყ ხორცის 40 სმ2-ზე აღმოჩნდება არა უმეტეს 3-4 ფინისა, ვეტერინარიულ-სანიტარიული ნესებით რეგლამენტირებული ერთ-ერთი ხერხით გაყვნებლობის შემდგომ დასაშვებია ამ ხორცის გამოყენება სასურსათო ნედლეულად ფარშიანი ძეხვების, კონსერვებისა და ხორციანი პურების დასამზადებლად.

33. თევზში, კბოსებრებში, მოლუსკებში, ნყალხმელოთებში, ქვენარმავლებში და მათი გადამუშავების პროდუქტებში დაუშვებელია მე-4 დანართში მითითებული ჰელმინთების როყხალი მატლოების არსებობა.

34. დაუშვებელია ახლო და ახლოდ გაყინული სუფრის მწვანილეულში, ზოსტნეულში, ხილში და კენკროვანებში ჰელმინთების კვერყების, მატლოებისა და ნანღავთა პათოგენური უმარტივების არსებობა.

35. ზღვის ძუძუმწოვრების, თევზის და არათევზეული სარენი პროდუქტების, აგრეთვე ახალი და ახლოდ გაყინული სუფრის მწვანილეულის, ზოსტნეულის, ხილისა და კენკროვანების პარაზიტოლოგიური გამოკვლევები ტარდება დადგენილი ნესით აკრედიტებულ ლაზორატორიებში (რენტრებში).

36. მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების მიხედვით ჰიგიენური ნორმატივები მოიყვას 4 ჭგუფის მიკროორგანიზმების კონტროლის:

ა) სანიტარიული-მაჩვენებლები, რომლებსაყ მიეყთვენება მეზოფილური აერობული და ფაკულტატიური ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა (მაფანმრ)

და ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები - ნჩზუ (კოლიფორმები);

ბ) პირობით-პათოგენური მიკროორგანიზმები: *E.coli*, *S.aureus*, *Proteus*-ის გვარის ბაქტერიები, *B.cereus* და სულფიტმარეფუქრირებელი კლოსტრიდიები;

გ) პათოგენური მიკროორგანიზმები, მ.შ. სალმონელები;

დ) გაფუჭების მიკროორგანიზმები - ძირითადად საფუარისა და ობის სოკოები.

37. საკვები ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების მიკრობიოლოგიური ხარისხისა და უსაფრთხოების მაჩვენებლების მიხედვით რეგლამენტირება მიკროორგანიზმების უმეტესი ჯგუფებისათვის ხორციელდება ალტერნატიული პრინციპით, ე.ი. ნორმირდება პროდუქტის მასა, რომელშიც დაუშვებელია ნაწლავთა ჩხირების ჯგუფის ბაქტერიები, უმეტესობა პირობით-პათოგენური მიკროორგანიზმებისა, ასევე პათოგენური მიკროორგანიზმები, მ.შ. სალმონელები. სხვა შემთხვევებში ნორმატივი ასახავს კოლონიანარმოქმნელი ერთეულის რაოდენობას 1გ(მლ) პროდუქტში (კნე/გ, მლ).

38. მასობრივი მოხმარების პროდუქტებში, რომლებსთვისაც წხრილებში არ არის მოწესრიგებული მიკრობიოლოგიური ნორმატივები, პათოგენური მიკროორგანიზმები, მ.შ. სალმონელები, დაუშვებელია 25გ პროდუქტში.

39. ყველა სახის ხარისხიანი თევზის პროდუქტებში *Vibrio parahaemolyticus* დაუშვებელია 10 კნე/გ რაოდენობაზე მეტი; კონტროლი ტარდება რეგიონში ეპიდემიოლოგიური არაკეთილსამიქლოობის დროს.

40. გამოსაყენებლად დამზადებული უმი ზოსტნეულის სალოათებსა და ნარეგებში *Yersinia*-ს გვარის ბაქტერიები დაუშვებელია 25გ პროდუქტში; კონტროლდება ეპიდემიოლოგიური არაკეთილსამიქლოობის დროს.

41. ანალიზის არადამაკმაყოფილებელი შედეგების შემთხვევაში, თუნდაც ერთ მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებელზე, ატარებენ განმეორებით ანალიზს. ამისათვის იმავე პარტიიდან იღებენ ნიმუშს შერჩევით, გაორმაგებული მოწყოლობით. განმეორებული ანალიზის შედეგები ვრწელოდება მთელ პარტიაზე.

42. სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხის შეფასების ერთ-ერთ ძირითად კრიტერიუმს წარმოადგენს კვებითი ღირებულების მაჩვენებლები, რომლებიც მოიწვევენ პროდუქტებში ძირითადი საკვები ნივთიერებების (წილა, წხიმი, ნახშირწყლები, ვიტამინები, მაკრო- და მიკროელემენტები) რაოდენობას და პროდუქტის ენერგეტიკულ ღირებულებას.

43. საკვები პროდუქტის უნარი დააკმაყოფილოს ადამიანის ფიზიოლოგიური მოთხოვნები განისაზღვრება მისი კვებითი ღირებულებით.

44. სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ღირებულების გასაშუალოებული მაჩვენებლები (წილების, წხიმების, ნახშირწყლების შემწველობა) და ენერგეტიკული ღირებულება მოწესრიგებულია მე-7 განყოფილებაში. ამ რეკომენდაციების შესაბამისად საკვები პროდუქტის წალკეული სახეობების კვებითი ღირებულების კონკრეტული სიდიდეები და მაჩვენებლები განისაზღვრება დამამზადებლის მიერ და შედის ნორმატიულ დოკუმენტებში.

45. ძირითადი მოთხოვნები პროდუქტების კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულებისა და ნიშანდებისადმი მოწესრიგებულია მე-5 დანართში.

46. ზავშვთა კვების სპერიალიზებულ პროდუქტებს მიეკუთვნება პროდუქტები პირველი სამი წლის ასაკის ზავშვებისათვის, პროდუქტები სკოლამდელი და სასკოლო ასაკის ზავშვებისათვის და სამკურნალო კვების პროდუქტები ადრეული ასაკის ავადმყოფი

ბავშვებისათვის.

47. ბავშვთა კვების სპერიალიზებული პროდუქტებს უნდა ჰქონდეთ მაღალი კვებითი და ბიოლოგიური ღირებულება, უნდა აკმაყოფილებდეს ბავშვის ორგანიზმის მოთხოვნილებებს საკვებ ნივთიერებებსა და ენერგიაზე, შეესაბამებოდეს ბავშვის საჭმლის მომნელებელი ორგანოების ფუნქციურ მდგომარეობას, აგრეთვე უნდა გამოირჩევა მათი ჯანმრთელობისათვის პოტენციურ საშიშროებას.

48. ბავშვთა კვების პროდუქტების ძირითადი სახეობების მოკლე დახასიათება მოყვებულია მე-6 დანართში.

49. ბავშვთა კვების სპერიალიზებული პროდუქტები ხარისხისა და უსაფრთხოების მაჩვენებლები უნდა შეესაბამებოდნენ ჰიგიენურ ნორმატივებს მოყვულის მე-8 განყოფილებაში.

50. სამკურნალო და ბავშვთა კვების სპერიალიზებული პროდუქტები და მათი კომპონენტები ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიულ-მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლებით უნდა შეესაბამებოდნენ მე-7 დანართში მითითებულ მოთხოვნებს.

51. დაუშვებელია საქართველოს ტერიტორიაზე საკვები პროდუქტების წარმოება, შემოტანა და რეალიზაცია, რომლებიც შეიცავს ისეთ საკვებდაზიანებელს, რომელთა გამოყენება აკრძალულია მე-8 დანართის შესაბამისად.

52. საკვებდაზიანებლის გამოყენების პირობები და საკვებ პროდუქტებში მათი შემცველობის დასაშვები დონეები რეგლამენტირებულია სანიტარიული ნესებითა და ნორმებით – “საკვებდაზიანებლის გამოყენების სანიტარიული ნესები და ნორმები”.

53. დაუშვებელია სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების წარმოებაში და რეალიზაციისას, ტექნოლოგიური პროცესების, მონყობილობების, საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტში მყოფი ნივთიერებების, მასალებისა და მათი ნაკეთობების გამოყენება, რომლებიც არ არის ნებადართული საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ.

54. საკვები პროდუქტების უსაფრთხოების მაჩვენებლების კონტროლისას, რომელთა დამზადების ტექნოლოგია გამორიყვას ამა თუ იმ დამაზიანებლების (მიკოტოქსინები, პესტიციდები, რადიონუკლიდები და სხვ.) დაგროვებას და კონტამინაციას სამაშულო საკვები პროდუქტების მწარმოებლებისათვის რეკომენდებულია გააკონტროლოს წარმოებაში შემოტანილი ნედლეული.

55. საკვები პროდუქტების უსაფრთხოების მაჩვენებლების ნორმატივებს (განყოფილება 6 და 8), რომლებსაე მიეკუთვნება მოყვული რეკომენდაცია, შენიშვნებში მიეთითება – “კონტროლი ნედლეულის მიხედვით”.

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

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

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები,	შენიშვნები
---------	-------------------	--------------	--------------------	------------

			მგ/კგ, არა უმეტეს	
1	2	3	4	5
6.1.1.	ხორცი, მათ შორის ნახევარფაბ-რი-კატები, ახალი, გარიჟვრული, გაყი-ნუ-ლი (საკლავი, სარენი და გა-რეული წხოველების ყველა სახეობა).	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია ფარიშხანი კადმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია ანტიბიოტიკები: *	0,5 0,1 0,05 0,03 5,0 70,0	გარეული წხო-ველების გარდა -0,01
		ლევომიქრეინი	დაუშვებელია	
		ტეტრაერკლინის ჰგუფი გრიზინი	დაუშვებელია დაუშვებელია	-0,01ერთ/გ -0,5 ერთ/გ
		ბარიტრაინი	დაუშვებელია	-0,02 ერთ/გ
		ნიტროზამინები:		
		ნდმა და ნდეა ჟამი პესტიციდები:	0,002	
		ჰექსაქლოორნი- კლოჰექსანი (a,b,γ — იზომერები)	0,1	
		ფფტ და მისი მეტაბოლიტები რადიონუკლი- დები: რეზიუმი-137	0,1 160 250	ზგ/კგ, უძვლო ხორცი იგივე, ირმის უძვლო ხორ-ცი
			320	იგივე, გარეული წხოველის ხორ-ცი
			160	უძვლო იგივე, ძვლები (ყველა სახის)
		სტრონციუმი-90	50 80	ზგ/კგ. უძვლო ხორცი იგივე, ირმის უძვლო

100

ხორცი
იგივე,
გარეული
ქხოველის
უძელო
ხორცი

200

იგივე,
ძველები
(ყველა
სახის)

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კნე/გ, არა უძეტეს	პროდუქტის მასა (გ) რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჩუბ (კოლი ფორმები)	პათოგენები, მ. შ. საღმონელები	
1	2	3	4	5	6

6.1.1.1.

ახალი ხორცი
(საკლავი ქხო-
ველების ყველა
სახეობა):
-ახლად დაკლული
ხორცი გადა
ნაკვეთში
(ნახევარფეშხო,
მეოთხედი)

10

1,0

25

სინჯის აღება
ღრმა
ფენებიდან

-გარიკებული და
ძლიერ გარიკე-
ბული ხორცი
ნაჭრებად

1.10³

0,1

25

იგივე

6.1.1.2.

ხორცი გაყინული
(საკლავი
ქხოველების
ყველა სახეობა):

-ხორცი
გაღანაკვეთებში
(ნახევარფეშხო,
მეოთხედი)

1. 10⁴

0,01

25

იგივე

-განძარღვული
ხორცი
გაღანაკვეთებში
(საქონლის,
ლორის, ქხვრის)

5. 10⁵

0,001

25

იგივე

- ხორცის მასა,
მიღებული
საკლავი
ქხოველების

5. 10⁶

0,0001

25

იგივე

6.1.1.3.	ძვლებისა -ხორჩისაგან გამოწვლაკვების შემდეგ.	5. 10 ⁵	0,001	25	იგივე
	ხორჩის ნახევარფაბრიკა- კატები ნატყორალოური (გარეგნული, გაყინული).	5. 10 ⁵	0,001	25	
6.1.1.4.	ნახევარფაბრიკა- ტები დაკეპილი ხორჩისა (გარეგნული, გაყინული):				
	- საქონლის ხორჩის ფარში	5. 10 ³ ₁	0,0001	25	
	- ნახევარფაბრიკა- კატები წომში	1. 10 ⁶	0,0001	25	
	-ხორჩის ნახევარფაბრიკა- კატები რესტრუქტურირებული: -დედაქალაქური ჭიპისა	1•10 ⁶	0,001	25	სულოფიტმა- რეფურირებული კლოს- ტრიდი ები 0,01გ-ში არ დაიშვება
	- საქონლის ხორჩის ჭიპისა	5•10 ⁶	0,0001	25	იგივე
	- განსაკუთრებული ჭიპისა	5•10 ⁶	0,0001	25	იგივე

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მარკენებლები	ზღვრული ფონები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
6.1.2.	საკლავი რბოვლების სუპერო-დუქტები, გარეგნული, გაყინული (ღვიძლი, თიოკ-მე-ლი, ენა, ტვინი, გული, საკვები სისხლი და სხვ.)	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,6	
			1,0	თირკმელები
		ღარიშხანი	1,0	

კაფიუმი 0,3
1,0 თირკმელები
ვერუხლისწყალი 0,1 თირკმელები
0,2
ნიტროზამინები,
ანტიბიოტიკები,
პესტიციდები და
რადიონუკლიდები 3.6.1.1. მიხედვით
0

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კნე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			შენიშვნა
			ნჩკბ (კოლიფორმები)	სულფიტმარე-დუქრირებული კლოსტრიფიები	პათოგენები, მ.შ. სალმონელა	
1	2	3	4	5	6	7

6.1.2.1.	საკლავი წხოველები- სა, სუბ- პროდუქტები გარე- გული, გა- ყინული (ღვიძლი, თირკმელები, ენა, ტვინი, გული)	—	—	—	25	
6.1.2.2.	სისხლი საკვები : - უმღლეხი ხარისხისა	5•10 ⁵	0,1	1,0	25	წ. aureus 1გ-ში არ დაიშვება
	- პირველი ხარისხისა	1•10 ⁶	0,1	1,0	25	იგივე

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

6.1.3.	საქონლის, ღორის, ქვერისა	იხ. განყოფილება		
--------	--------------------------	-----------------	--	--

	და სხვა საკლავი წხოველების უში ქონი (გარევეზუ- ლი, გაყინული). ლორის სუთი გარევეზული, გაყინული, ფაშარილოვუ- ლი, შებოლილი.	„ზეთის ნედლეული და წხიმვანი პრო-ფუქტები“ პ.6.7.4.	
6.1.4.	ძევეულის ნაწარმი, * *	ჭოჭსიკური ელემენტები:	
	ფაშაშული,	ტყვია	0,5
	კულინარული	ფარიშხანი	0,1
	ნაწარმი	კაფიუმი	0,05
	ხორცისაგან	ვერცხლის-	0,03
		წყალი	5,0
		სპილენძი	70,0
		თუთია	
		ნიტროზამინებ	
		ი:	
		ნღმა-ს და	0,002
		ნღვა-ს ჯამი	0,004
		ბენზ(ა)პირენი	0,001
			შებოლილი პროფუქტ- ბისათვის
		ანტიბიოტიკ- ზი, პესტიცი- დები და რადიო ნუკლიდები	პ.6.1.1. მიხედვით
			კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტის ჯგუფი	მაფანში რკნე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელიშიც არ ღაიშვება				შენიშვნები
			ნჩუბ (კოლოფო-რ-მეტი)	სულფიტ-მარედუ-რირებული კლოსტ-რიდიები	S. aureus	პათოგენები, მ.შ. სალმონე-ლები	
1	2	3	4	5	6	7	8

6.1.4.1. ძეხვეული უმაღლესი შერეოლილი და საკლავი რხოველების ხორცის უმაღლესი შერეოლილი ნაწარმი — 0,1 0,01 1,0 25

6.1.4.2. ძეხვეული ნახევრად შერეოლილი — 1,0 0,01 1,0 25

6.1.4.3. ძეხვეული მოხარშული-შერეოლილი — 1,0 0,01 1,0 25

6.1.4.4. ძეხვეულის ნაწარმი უმაღლესი შერეოლილი, მოხარშული-შერეოლილი, ნახევრად შერეოლილი, ფაჭრილი და ვაკუუმში შეფუთული პოლიმერული აფსკრები — 1,0 0,1 1,0 25

6.1.4.5. ძეხვეულის ნაწარმი მოხარშული (ძეხვი, სარდელი, სოსისი, ხორცის

პურები)

	— უმაღლესი და პირველი ხარისხის	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25
	— მეორე ხარისხის	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25
6.1.4.6.	ძებვული მოხარშული ანტი-მიკრო ბული და არომატული დანამატებ- ით, მ.შ. ფელიკატები	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	—	25
6.1.4.7.	ძებვულის ნაწარმი მოხარშუ- ლი, ფაჭრი ლი და ვაკუუმქვეშ შეფუთული პოლიმერ- ული აფსკ-ში, უმაღლესი და პირველი ხარისხისა	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25
6.1.4.8.	ხორცის მოხარშული პროდუქტე- ბი: — შარკლე ბი, რულეტე ბი საქონ ლისა და ლორის ხორცის, ფაჭრისილი ხორცი საქონლისა და ლორის, შაშხი გარსში — ბეკონი ფაჭრისილი, ლორის თავეების ხორცი ფაჭრისილი — ქხვრის ხორცი	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	—	25
		$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	—	25

	ფორმებში						
6.1.4.9.	შებოლილო- მოსარმული პრო-ფუქ- ტები საქონლისა და ღორის ხორცისაგან: — ბარკლები, რულეტები, ზურგის, მკერდის ნაჭრები, კისრის ნაჭრები, ღორის ზურგიელი გარსში — ლოყების ჩამონაჭრე ბი (ბაკები)	10^{10^3} 10^{10^3}	1,0 1,0	0,1 0,01	— —	25 25	
6.1.4.10.	პროფუქტები შებოლილო-შებრანული	10^{10^3}	1,0	0,1	—	25	
6.1.4.11.	პროფუქტები მოსარმული და შებრანული, შებოლილო- შებრანული, დაჭრილი და ვაკუუმში შეფუთული	10^{10^3}	1,0	0,1	—	25	
6.1.4.12.	ხორცის სწრაფად გაციხული მზა კერძები: — საქონლის, ღორის და ქვრის ხორცის საულოფე ნაჭ- რებისაგან (სანე- ბლები)	10^{10^4}	0,01	—	0,1	25	ენტი რო- კოკი ბი არა უმი-

გარეშე)
დამზადებული
ლი შემ
წვარი,
მოსარშული

2•10⁴

0,01

—

0,1

25

ტეს
1•10³
კნე/გ
ენტი
რო-
კოკი
ბი
არა
უშეტი
ეს
2•10³
კნე/გ

—
საქონლის,
ლორის და
წხვრის
ფაკეპილი
ხორჩისაგან
სანებლოებ
ით; ბლინები
ხორჩის
შიგთავსით
და მისთ.

ინფექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები ფონები, მგ/კგ, არა უშეტი	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.5.	ხორჩის პროდუქტები დამზადებული სუპროდუქტების გამოყენებით (პაშტეტები, ლივერული ძეხვები, ლოაბები, სისხლიანი ძეხვები)	ტოქსიკური ელემენტები ნიტროზამინი ბი და ბენზ(ა)პირენი ანტიბიოტიკი ბი, პესტიცი დები და რა ფიონუკლიდე ბი	პ. 6.1.2. მიხედვით პ. 6.1.4. მიხედვით პ. 6.1.1. მიხედვით	კონტროლი ნეფლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინფექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმ კნე/გ, არა უშეტი	პროდუქტის მასა (გ), რომელიშიც არ დაიშვება				შენიშვნ ები
			ნჩვბ (კოლი —	სულოფ იტი-მარე ფური-	წ. აure- as	პათო გე-ნე ბი, მ.შ.	

			ფორმ ები)	რეგული კლოსტ- რიდი ები		საღ მონე ლები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.5.1.	ძეხვენი სისხლიანი	2•10 ³	1,0	0,01	—	25	
6.1.5.2.	ზელონი (რუსული უმაღლესი ხარისხის, თეთრი 1-ლი ხარი-სხის და რუსი მე-2 ხარისხის)	2•10 ³	1,0	0,1		25	
6.1.5.3.	ლივერული ძეხვეული: — უმაღლესი და პირველი ხარისხის	2•10 ³	1,0	0,01	—	25	
	— ლივერული მცენარეული (მესამე ხარისხის)	5•10 ³	0,1	0,01	—	25	
6.1.5.4.	პაშტეტი ღვიძლის — უმაღლესი ხარისხის	1•10 ³	1,0	0,1	0,1	25	
	— წონითი შეფუთული რელოფანში	2•10 ³	0,1	0,1	0,1	25	
6.1.5.5.	ლაბები: — უმაღლესი ხარისხის	2•10 ³	0,1	0,1	0,1	25	
	— მეორე ხარისხის	5•10 ³	0,1	0,1	0,1	25	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.6.	კონსერვები ხორცის, ხორც-მცენარეუ ლი **	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,5	
			1,0	კონსერვებისა თვის თუნუქის

ფარიშხანი	0,1	ნაკრებ ტარაში
კაფიუმი	0,05	
	0,1	კონსერვები სათვის თუნუქის ნაკრებ ტარაში
ვერცხლისწყალი	0,03	
სპილენძი	5,0	
თუთია	70,0	
კალა	200,0	კონსერვები სათვის თუნუქის ნაკრებ ტარაში
ქრომი	0,5	კონსერვებისა თვის ქრომირებულ ტარაში
პესტიციდები:		კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
პექსაქლორ რიკლოპექსანი (a,b,γ — იზომერები)	0,1	
ფღვ და მისი მეტაბოლიტები	0,1	
ნიტრატები:	200	ხორც მრეწველობა
ნიტროზამინები და რადიონუკლი დები:	პ. 6.1.1. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: ***

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან მრ კნე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენი შვნი ბი
			ნჩვზ (კოლი- ფორმე- ბი)	სულფი- მარედ ურ-რეპ ლი კლო სტრი-დი	მ. აა- აა	პათო- გე-ნე ბ, მ.შ. სალო ონე-	

				ში		ლოტი	
1	2	3	4	5	6	7	8

6.1.6.1.	კონსერვები პასტერიზებული: — საქონლის და ლორის ხორ- ქისაგან — შაშხი (ლორი) დაბეგვილი და სამოყვარულო	2•10 ²	1,0	0,1	1,0	25	
		2•10 ²	1,0	0,1	1,0	25	

6.1.6.2.	კონსერვები სტერილიზებული: — კონსერვები საქონლის, ლო- რის, და მისთ. მწენარეუ- ლი შემავესებლებით ან მათ გარეშე	უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილიზაციის მოთხოვნებს „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის					
----------	--	--	--	--	--	--	--

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

6.1.7.	კონსერვები სუბპროდუქტებისა-გან, მ.შ. პასტეფის (ყველა სახე-ობის საკლავი და სარეწაო რეზერვების)	ტექნიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,6	
			1,0	კონსერვებისა- თვის თუნუქის ნაკრებ ჭარაში
		ფარიშხანი	1,0	
		კადმიუმი	0,3	
			0,6	თირკმელები
		ვერცხლისწყალი	0,1	
			0,2	თირკმელები
		კალა	200	კონსერვებისა- თვის თუნუქის ასანყოფა ჭარაში

		ქრომი	0,5	კონსერვებისა- თვის ქრომი- რე-ბულ ჭარაში
		ანტიბიოტიკები, პესტიციდები, ნიტროზამინები და რადიონუკლი დები	პ. 6.1.1. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
		მიკრობიოლოგი ური მაჩვენებ ლები * * *:		სტერილიზებ ულ კონსერ ვებისათვის
		უნდა აკმაყოფილებ-დეს სამრეწველო სტერილობის მოთხოვნებს „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის		
6.1.8.	ხორცი სუბლიმაციური და თბური გაშრობის	ტოქსიკური ელემენტე ბი:	პ. 6.1.1. მიხედვით	საწყის პროდუქტზე გადაანგარიშებით მასში და საბო-ლოო პროდუქტში მშრალი ნივთიერებების შემრეწვლობის გათვალისწინებით
		ანტიბიოტი- კები, ნიტრო ზამინები, პესტიცი დები და რადიო ნუკლიდე ბი:	პ. 6.1.1. მიხედვით	იგივე, კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კნე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება	ოზის სოკოები კნე/გ, არა უმეტეს	შენიშვ ნები
			პათოგენე ბი, მ.შ. საღმონე- ლები	ნჩჭ (კოლი- ფორმე ბი)	

1	2	3	4	5	6	7
6.1.8.1	საკვები კონცენტრატე ბი, სითბური გამოშრობე ბისა, ძროხის ფარში	2,5•10 ⁴	25	1,0	100	

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

6.1.9.

ფრინველი, მათ შორის
ნახევარ-ფარეხიკები,
ახალი, გარე-ბული,
გაყინული (ყველა სახე-
ობის საკ-ლოვი, სარენაო
და გარეული
ფრინველი)

ტოქსიკური
ელემენტები:

ტყვია 0,5
ფარიშხანი 0,1
კადმიუმი 0,05
ვერუხლისწყალი 0,03
სპილენძი 5,0

თუთია 70,0

ანტიბიოტიკები *:

გარდა გარეული
ფრინველისა

ლევომიწეცინი დაუშვებელია <0,01

ტეტრაციკლინის
ჯგუფი დაუშვებელია <0,01 ერთ/გ
გრიზინი დაუშვებელია <0,5 ერთ/გ

ბაქტერაინი დაუშვებელია <0,02 ერთ/გ

ნიტროზამინები

ნდმ-ს და ნდმ-ის
ჯამი 0,002
პესტიციდები:

პექსაქლორუკ
ლოპექსანი
(ა,ბ,გ — 0,1
იზომერები)

ფლტ და მისი
მეტაბოლიტები 0,1

		რადიონუკლიდები:		
		რეზიუმ-137	180	ბკ/კგ
		სტრონციუმ-90	80	ბკ/კგ
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
6.1.9.1.	ფრინველის ფეშვი და ხორცი:			
	— ფრინველი გარეკებული, გაყინული (კონტროლი ფეშვის კუნთებიდან)	მაფანმარ	1*105	კნე/გ, არა უმეტეს
		პათოგენები, მ. შ. სალმონელა	25	მასა (გ) რომელშიც არ დაიშვება დადებითი ანა-ლიზის შემთხვევა ილუ-ტენ 5X25გ, დასაშვებია 1 სინჯი; ამასთანავე ხორცი ექვემდებარება სამრეწველო გადამუშავებას კონსერვების ან ძეხვის დასამზადებლად
	— ხორცი ფრინველის უძვლო, ნაჭრებად; ხორცი ფრინველის ნაჭრებად დაჭრილი და ძვლიანი, მ. შ. ზარკლისა	მაფანმარ	2*105	კნე/გ, არა უმეტეს
	— ფრინველის ხორცი (გაპყდული)	პათოგენები, მ. შ. სალმონელა	25	მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
		მაფანმარ	1*106	კნე/გ, არა უმეტეს
		პათოგენები, მ. შ. სალმონელა	25	მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
6.1.9.2.	ფრინველის ხორცის გადამუშავების პროდუქტები, ნახევარფაბრიკატები, გარეკებული, გაყინული — ხორცის პელმენი	მაფანმარ ნჩუგ (კოლიფორმები)	1*106 0,0001	კნე/გ, არა უმეტეს, მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება

	— ნახევარფაბრიკატები დაკეპილი	პათოგენები, მ.შ. საღმონელები მაფანმრ	25 106	იგივე კნე/გ, არა უმეტეს მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
		პათოგენები, მ.შ. საღმონელები	25	
6.1.10.	სუბპროდუქტები ფრინველისა, გარეგნული, გაყინული	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,6	
		ფარიშხანი	1,0	
		კაფიუმი	0,3	
		ვერუხლისწყალი	0,1	
		ნიტროზამინები, ანტბიოტიკები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები:	პ. 6.1.9. მიხედვით	
		მიკრობიოლო გიური მაჩვენებლები:		
6.1.10.1.	სუბპროდუქტები ფრინველის გარეგნული, გაყინული (თავის, კისრის და მისთ.)	პათოგენები, მ.შ. საღმონელები	25	მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
6.1.10.2.	შინგეული ფრინველის (ღვიძლი, კუჭი, გული)	მაფანმრ	106	კნე/გ, არა უმეტეს მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
		პათოგენები, მ.შ. საღმონელები	25	
6.1.11.	ძებვულის ნაწარმი **, შებო-ლილი, კულინარული ნაწარმი ფრინველის ხორცისაგან	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,5	
		ფარიშხანი	0,1	
		კაფიუმი	0,05	
		ვერუხლისწყალი	0,03	

სპილენძი 5,0

თუთია 70,0

ნიტროზამინები:

ნფმ-ისა და ნფე-ის
ჯამი 0,002

0,004 შებოლილი
პროდუქტები-
სათვის

ბენზ(ა)პირენი 0,001 შებოლილი
პროდუქტები-
სათვის

ანტიბიოტიკები,
პესტიციდები და
რადიონუკლიდები პ. 6.1.9. კონტროლი
ნედლეულის
მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფა ნმრ, კნ/გ, არა უმე ტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩკბ. (კოლი- ფორმე- ბი)	სულფი ტმარე ფურირ ებელი კლოს ტრიდიე- ბი	ფ. aureus	პათო გენე- ბი, მ.შ. სალო მონე- ლები	
1	2	3	4	5	6	7	8

6.1.11.1. ძეხვეულის
ნანარმი
მოსარმუ-ლი
(ძეხვები,
ხორცის ჰური,
სოსისი,
სარდელი,
კვერჩხიანი
ძეხვეული,
მოსარმუ-ლი
კვერ-ჩხიანი
პროდუქტები

10³ 1,0 0,1 1,0 25

გარეშე)						
6.1.11.2.	მოსარმულ- შეზღუდული ქვევები და სხვ. ნაწარმი	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25
6.1.11.3.	ფრინველის ფეხები და შეზღუდული ნაწარმი, შეზღუდილობა რანული შეფუთული და მის გარეშე	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25
6.1.11.4.	მზა დაკეპილი ნაწარმი	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25
6.1.11.5.	მზა კერძები სწრაფად გაციხული ფრინველის ხორცისაგან (საულოფე ნაჭრებისაგან შემწვარი, მოსარმული)	$1 \cdot 10^4$	0,1	—	1,0	25 ენტერო- კოკები არა უშეცეს $1 \cdot 10^3$ კნე/გ
6.1.11.6.	მზა სწრაფად გაციხული კერძები დაკეპილი ხორცისაგან სანებლეობით	$2 \cdot 10^4$	0,1	—	1,0	25 ენტერო- კოკები არა უშეცეს $2 \cdot 10^3$ კნე/გ

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

6.1.12.	ხორცპროდუქტები ფრინველის სუბპროდუქტების გამოყენებით (პაშტეტები, ლივერული ქვევები და სხვა)	ტოქსიკური ელემენტები: ნიტროზამინები და ბენზ (ა) პირენი,	პ. 6.1.10. მიხედვით პ. 6.1.4. მიხედვით	
---------	---	--	---	--

ანტიბიოტიკები,
პესტიციდები და
რადიონუკლი
დები

პ.6.1.9.
მიხედვით

კონტროლი
ნედლეულის
მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანძ რ, კნე/გ, არა უშეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშ ვნები
			ნჩუბ (კოლი- ფორ- მები)	სულფილამ- რეფურირე- ბელი კლოს- ტრიდები	ფ. aure- ას	პათო- გენე- ტი, მ.შ. საღმ- ონე- ლები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.12.1.	პაშტეტები ქათმისა	2•10 ³	1,0	0,1	1,0	25	
6.1.12.2.	პაშტეტები ფრინველის ღვიძლისა	5•10 ³	1,0	0,1	0,1	25	
6.1.12.3.	ძეხვენი ლივრული ფრინველის ხორცისა მყენარული დანამატებით	5•10 ³	0,1	0,1	1,0	25	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ფონები, მგ/კგ არა უშეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.13.	კონსერვები ფრინველის ხორცისაგან, ხორც- მყენარულ ლი **, მ.შ. პაშტეტის	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,5	
			0,6	პაშტეტის
			1,0	კონსერვებისა- თვის თუნუქის ნაკრებ ჭარაში

ღარიშხანი	0,1	
	1,0	პაშტეტის
კაღმიუმი	0,05	
	0,3	პაშტეტის
	0,1	კონსერვებისა- თვის თუნუქის ნაკრებ ჭარში
ვერცხლისწყალი	0,03	
	0,1	პაშტეტის
სპილენძი	5,0	ხორცის, ხორც- მცენარე- ული
თუთია	70,0	იგივე
კალა	200,0	კონსერვები- სათვის თუნუქის ნაკრებ ჭარში
ქრომი	0,5	კონსერვებისათ- ვის ქრომირე- ბული ჭარში
პესტიციდები:		კონტროლი ნეფლეულის მიხედვით
ჰექსაქლოროციკლო ჰექსანი (a,b,g —იზომერები)	0,1	
ფლტ და მისი მეტაბოლიტები	0,1	
ნიტრატები:	200	ხორც-მცენარე- ული
ანტიბიოტიკები, ნიტროზამინები და რადიონუკლიდები:	პ. 6.1.9. მიხედვით	კონტროლი ნეფლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები *:**

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კნე/გ, არა უშეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რო- მელ შიწარ დაიშვე-	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება
---------	----------------------	----------------------------------	---	---

			შპს				
			ნაწილი (კოლი- ფორმე ში)	საფუძვე ლზე მდებარე ქვეყნის კოდი	ს. ადრესი	პროექტი, მ. შ. სალონი- ნელონი	

6.1.13.1.	კონსერვ- ტი პასტე რიზებული ფრინვე ლის ხორ ქისაგან	2*10 ²	1,0	0,1	1,0	25	Bac. ce- reus 19-5i ar daivse ba
6.1.13.2.	კონსერვ- სტერილი- ზებული ფრინვე- ლის ხორქის მეწენარეუ- ლი ღვინა მატყებით და მათ გარეშე, მ.შ. პაშტეცის	უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილიზაციის მოთხოვნებს „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის.					

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

6.1.14.	ხორცი ფრინველის სუბლი-მაჩურო და თბური შრობის	ტოქსიკური ელემენტები:	პ. 6.1.9. მიხედვით	საწყის პროდუქტზე გადაანგარიშე ბით და საბოლოო პროდუქტში მშრალი ნივთიერებების შემცველობის გათვალისწინებ ით
		ანტიბიოტიკე- ნიტროზამი- ნები, პესტი ციდები და რადიონუკლი დები	პ. 6.1.9. მიხედვით	იგივე, კონტრო- ლი ნეფ-ლე-უ- ლის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან მრ, კნე/გ, არა უშეტეს	პროდუქტების მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			შენიშვნები
			ნჩუბ (კოლი- ფორმები)	ფ. აარე- აფ	პათოგე- ნები, მ.შ. საღმონე ლები	
6.1.14.1.	ფარში ნინილის სუბლიმაციური შრობის	10^4	0,01	0,1	25	Proteus 0,1გ არ დაიშვება დაიშვება
6.1.14.2.	ფარში ქათმის	$5 \cdot 10^3$	0,1	0,1	25	იგივე

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ფიზიკური ფორმები, მგ/კგ, არა უშეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.1.15.	კვერჩხი და მისი გაფაშვების პროდუქტები (კვერჩხი, მელანჟი)	ტექნიკური ელემენტები:		
		ტყვია	0,3	
		ფარიშხანი	0,1	
		კაფიუმი	0,01	
		კერძისწყალი	0,02	
		სპილენძი	3,0	
		თუთია	50,0	
		ანტიბიოტიკები *:		
		ლეკოპირეცინი	დაუშვებ- ლია	<0,01
		ტეტრაციკლინის ჯგუფის	დაუშვებ- ლია	<0,01 ერთ/გ
		სტრეპტომიცინი	დაუშვებ- ლია	<0,5 ერთ/გ
		ბაქტერიკინი	დაუშვებ- ლია	<0,02 ერთ/გ
		პესტიციდები:		

ჰექსაქლორირებული-
ექსანი
(a,b,y —იზომერები) 0,1
ფფტ და მისი
მეტაბოლიტები 0,1

რადიონუკლიდები:
რეზიუმი-137 80 ზგ/კგ
სტრონციუმი-90 50 ზგ/კგ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან მრ, კნე/გრ, არა უშეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშვნები
			ნჩჰ (კოლი- ფორმები)	ს. aure- ას	Pprot eas	პათო გენები, მ. შ. საღმო ნელები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.15.1.	კვერჩხი ქათმისა, მწყრისა ფიეტური	5•10 ³	0,1	—	—	5 X25 *	*ანალიზი ჭარღება კვერჩხის გულზე
6.1.15.2.	კვერჩხი ქათმისა სუფრის	5•10 ⁵	0,01	—	—	25 *	*იგივე
6.1.15.3.	მელანჟი კვერჩხისა გაყი- ნული, კვერჩხის გული და რეღა	5•10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	
6.1.15.4.	გაყინული მელანჟი კვერჩხისა გაყინუ- ლი მარილითა და შაქრით	5•10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	

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

6.1.16.	კვერცხის ფხვნილი	ტოქსიკური ელემენტები:					
		ტყვია	3,0				
		ფარიშხანი	0,6				
		კაფიუმი	0,1				
		ვერცხლისწყალი	0,1				
		სპილენძი	15,0				
		თუთია	200,0				
		ანტიბიოტიკები, პესტიციდები და რადიონუკლიდები	პ. 6.1.15. მიხედვით				საწყის პროდუქტზე გადაანგარიშე- ბით მასში და საბოლოო პროდუქტში მშრალი ნივთიერებების შემრეცელობის გათვალის წინებით, კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტის კატეგორია	მაფანძრ კნე/გრ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელიმე არ დაიშვება				შენიშვნა
			ნჩუბ (კოლი- ფორმები)	S. aure-us	Prot- eas	პათოგ ენები, მ. შ. სალო ონე ლები	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.16.1.	კვერცხის ფხვნილი ენტიერალუ- რი კვების პროდუქტ- ბისათვის	5*10 ⁴	0,1	1,0	1,0	25	
6.1.16.2.	კვერცხის ფხვნილი თბური დამუშავ ბის პრო დუქტები-	1*10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	

	სათვის;				
	წილა,				
	კვერჩხი				
	გული				
	მშრალი;				
	კვერჩხის				
	მშრალი				
	ნარეკები				
	ომლეტი-				
	სათვის				
6.1.16.3.	კვერჩხის				
	პროდუქტ-				
	ბი სუბ-	5•10 ⁴	0,01	1,0	— 25
	ლიმარიური	1•10 ⁴	0,1	1,0	— 25
	შრობის-				
	ფხვნილი				
	— კვერჩხის				
	გული				
	— წილა				

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

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

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

6.2. რძე და რძის პროდუქტები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
6.2.1.	რძე — ნედლეული	ტოქსიკური		
	ნაღები — ნედლეული	ელემენტები:		
	რძე პასტერიზებული	ტყვია	0,1	
	სტერილიზებული და	ფარიშხანი	0,05	
	ნაღული, არაჟანი,	კაღმიუმი	0,03	
	რძეშაჟა სასმელები	კვერჩხისნაყალი	0,005	
		სპილენძი	1,0	
		თუთია	5,0	
		მიკოტოქსინები:		
		აფლატოქსინი M ₁	0,0005	
		ანტიბიოტიკები*:		

	ლეგომინოზები	დაუშვებელია	-0,01	
	ტეტრაჯენინის	დაუშვებელია	-0,01 ერთ/გ	
	ჰგუფი	დაუშვებელია	-0,5 ერთ/გ	
	სტრუქტომინი	დაუშვებელია	-0,01 ერთ/გ	
	პენიცილინი			
	მაინპირინი	დაუშვებელია	რძე და ნაღები	
	ნივთიერებები:		ნეფლოლი	
	პესტიციდები:			
	პეტსაქლორინი	0,05	რძე, რძემჟავა	
	ოპეტსანი		სახმელები,	
	(ა,ბ,გ -იზომერები	1,25	რძის პროდუქტები	
			რძის პროდუქტებში	
	ფუფ და მისი	0,05	რძე, რძემჟავა	
	მეცარილები	1,0	პროდუქტებში	
			რძის პროდუქტებში	
			ხიში გარეგანი	
			ნეგარიში	
1	2	3	4	5

რადიონუკლიდები:

რეზიუმ-137	50	ბკ/ლ
სტრონიუმ-90	25	იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: **

ინდექსი	პროდუქტების სახეობა	მაღარ, კნ/გრ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გრ,სმ3) რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნა
			ნჩვ (კოლიფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელოები	
1	2	3	4	5	6
6.2.1.1.	რძე ნეფლი:	3•10 ⁵	—	25	სომატიური უჯრედები არა უმეტეს 500 000 1 სმ3
	— უმალესი ხარისხისა				სომატიური უჯრედები არა უმეტეს 1000 ათასი 1 სმ3
	— პირველი ხარისხისა	5•10 ⁵	—	25	იგივე
	— მეორე ხარისხისა	4•10 ⁶	—	25	
6.2.1.2.	რძე		1,0	25	
	პასტერიზებული				

	— ჭბუფი „ა“	$5 \cdot 10^4$			წ. aureus 1 სმ ³ არ დაიშვება
	— ჭბუფი „ბ“		0,01	25	
	— სამომხმარებლო ჭარაში	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	წ. aureus 0,1 სმ ³ არ დაიშვება
	— მათარებში		0,01	25	
	— რისტერნებში	$2 \cdot 10^5$			
		$3 \cdot 10^5$			
6.2.1.3.	ნალეზი პასტერიზებული; — ჭბუფი „ა“ (ბოთლებში და პაკეტებში)	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	წ. aureus 1 სმ ³ არ დაიშვება
		$2 \cdot 10^5$	0,01	25	
	— ჭბუფი „ბ“: — სამომხმარებლო ჭარაში — მათარებში	$3 \cdot 10^5$	0,01	25	წ. aureus 0,1 სმ ³ არ დაიშვება
6.2.1.4.	რძე ნაფული	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	25	

ინდექსი	პროდუქტის სახეობა	მაფან მრ, კნე/გ, არა უშეტეს	პროდუქტის მასა (გრ, სმ ³) რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჩვბ (კოლიფორმები)	პათოგე- ნები მ.შ. სალომონე ლები	
1	2	3	4	5	6
6.2.1.5.	რძე და ნალეზი სტერილიზებული	უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილიზაციის მოთხოვნებს			
6.2.1.6.	რძეპყავა სასმელები	—	0,01	25	წ. aureus 1 სმ ³ არ დაიშვება
6.2.1.7.	„რიაჟენკა“	—	1,0	25	იგივე
6.2.1.8.	არაყანი ყველა სახეობის	—	0,001	25	იგივე
6.2.1.9.	არაყანი თერმული დამუშავების	—	0,01	25	იგივე

ინდექსი	პროდუქტების	მაჩვენებლები	დასაშვები	შენიშვნა
---------	-------------	--------------	-----------	----------

	ჯგუფი		ფონები, მგ/კგ არა უმეტეს	
6.2.2.	ხაჭო და ხაჭოს ნაწარმი ***	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ტყვია		
		ფარიშხანი	0,3	
		კადმიუმი	0,2	
		ვერცხლისწყალი	0,1	
		სპილენძი	0,02	
		თუთია	5,0	
			40,0	
		მიკროტოქსინები:	0,0005	კონტროლი
		აფოტოქსინები M_1		ნედლეულის
				მიხედვით
		პესტიციდები:		კონტროლი ნედ-
		პექსაქლორციკლოპედ		ლეულის
		სანი	1,25	მიხედვით
		(a,b,y —იზომერები)		ქიმიურ
				გადაანგარი
				შენიშ
		ფლტ და მისი		
		მეტაბოლიტები	1,0	იგივე
		ანტიბიოტიკები და		
		რადიონუკლიდები:	3. 6.2.1. მიხედვით	კონტროლი
				ნედ-ლეულის
				მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების სახეობა	პროდუქტის მასა (გრ, სმ3) რომელშიც არ დაიშვება			შენიშვნა
		ნჩკბ (კოლიფორ- მები)	პათოგენებ ი მ.შ. სალომონე- ლები	წ. aureus	
6.2.2.1.	ხაჭო, ყველი დამზადებული ოჯახის პირობებში და სხვა, ხაჭოს ნაწარმი, თერმოდამუშავების გარეშე	0,001	25	0,1	
6.2.2.2.	ხაჭოს ნაწარმი თერმო დამუშავებით	0,01	25	0,1	
6.2.2.3.	ფესერტები ნაღებისა	0,01	25	0,1	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები ფონები	შენიშვნები
---------	-------------------	--------------	------------------	------------

			მგ/კგ არა უშეტეს	
1	2	3	4	5
6.2.3	კონსერვები რძისა (რძე შესქელებული და კონსერვირებული) ** *	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია 0,3 ფარიშხანი 0,15 კადმიუმი 0,1 ვერცხლისწყა 0,015 ლი სპილე 3,0 ნი თუთია 15,0 კალა 200,0 ქრომი 0,5		კონსერვე ზისათვის თუნუქის ნაკრებ ჭარაში
		მიკოტოქსინ ები: 0,0005 აფლა- ტოქსინი M ₁		კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
		პესტიციდები:		კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
		ეექსაქლო- რრიკლოპე- ქსანი 1,25 (ა,ბ,გ — იზომერები) 1,0		ჩხიმზე გადაანგარი- შებით იგივე
		ფლტ და მისი მეტაბოლიტე- ბი ანტიბიოტიკე- ბი პ. 6.2.1. მიხედვით		კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
		რადიონუკლი დები: 200 რეზიუმი-137 100 სტრონციუმი- 90		ზკ/კგ იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები

ინდექსი	პროდუქტის სახეობა	მაფანმრ, კნე/გ, არა უშეტეს	პროდუქტის მასა (გრ,სმ3) რომელშიც არ ღაიშვება		შენიშვნები
			ნჩუბ (კოლიფორმე- ბი)	პათოგენე მ.შ. საღმონე-	

				ლემბი	
1	2	3	4	5	6
6.2.3.1.	რძე შესქელებული სტერილიზებული ქილებში	უნდა აკმაყოფილებდეს სამრეწველო სტერილიზაციის მოთხოვნებს			
6.2.3.2.	რძე შესქელებული შაქრით (მოუხდელი და ყუხიძო) — სატრანსპორტო ჭარაში — სამომხმარებლო ჭარაში	— $2,5 \cdot 10^4$ *	1,0	25	
			1,0	25	* ახლად დამზად- ებული პროდუქტ- ში
6.2.3.3.	კაკაო, ყავა, ნატურალური შესქელებული რძითა და შაქრით, ნაღები შესქელებული შაქრით	$3,5 \cdot 10^4$ *	1,0	25	* იგივე

ინდექსი	პროდუქტების სახეობა	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.2.4.	რძის მშრალი პროდუქტები: რძე, ნაღები, (ნარევი ნაყინებისათვის) ***	ტოქსიკური ელემენტები: მიკოტოქსინები და ანტიბიოტიკები	პ. 6.2.1. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით, გადაანგარიშე- ბული აღდგე- ნილი პრო- დუქტის მიხე- დვით კონტროლი ნედლეულის მიხედვით წვიმზე გადაანგარიშე- ბით იგივე
		პესტიციდები:		
		ექსტრაქტორული ლოპქესანი (a,b,γ — იზომერები)	1,25	
		ფტალ და მისი მეტაბოლიტები რადიონუკლიდ- ები:	1,0 360	გ/კგ
		ერზიუმ-137	200	იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები

ინდექსი	პროდუქტის სახეობა	მაფანმრ, კნე/გრ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გრ,სმ3) რომელშიც არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჩჭ (კოლიფორმები)	პათოგენური მ.შ. სალმონელა	
1	2	3	4	5	6
6.2.4.1.	რძე ძროხისა მშრალი მოუხფელი — უმაღლესი ხარისხისა — პირველი ხარისხისა	$5 \cdot 10^4$ $7 \cdot 10^4$	0,1 0,1	25 25	
6.2.4.2.	რძე მშრალი წხიმჯარლილი — უშუალო მონმარებისათვის — სამრეწველო გადაამუშავებისათვის	$5 \cdot 10^4$ $1 \cdot 10^5$	0,1 0,1	25 25	
6.2.4.3	რძის მშრალი სასმელები, საკვები კონკენ-ტრა-ტები-სასმელები რძით ან ნაღებით	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	რძის სოკოები კნე 1 გრამში არა უმეტეს 5. ააააა 1გ არ დაიშვება
6.2.4.4.	ნაღები მშრალი და ნაღები მშრალი შაქრით — უმაღლესი ხარისხის — პირველი ხარისხის	$5 \cdot 10^4$ $1 \cdot 10^5$	0,1 0,1	25 25	
6.2.4.5.	მშრალი ნარევეები მსუბუქი ნაყინებისათვის	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	5. ააააა 1გ არ დაიშვება

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

6.2.5. რძის ქილოების

კონსერვაციები,
კაზინი,
კაზინატები, რძის
წილების
პირობითობა

იხ. განკ. „სხვა პროდუქტები“ პ. 6.9.2.

6.2.6.

ყველი კვეთისა და
ნაფნობი ***

ტოქსიკური
ელემენტები:

ტყვია	0,5
ფარიშხანი	0,3
კაფიუმი	0,2
ვერცხლისწყალი	0,03
სპილენძი	10,0
თუთია	50,0

მიკოტოქსინები და
ანტიბიოტიკები

პ. 6.2.1. მიხედვით

კონტროლი
ნეფლოუ-
ლის მი-
ხედვით

პესტიციდები

პ. 6.2.2. მიხედვით

კონტროლი
ნეფლოუ-
ლის
მიხედვით

რადიონუკლიდები:

რეზიუმი-137	50,0
სტონიუმი-90	100,0

ბკ/კგ
იგივე

მიკრობიოლოგიუ-
რი მაჩვენებლები

ყველა
სახეობის
ყველში
სტაფი-ლოკ
ოკური ენტე-
როტოქსინე-
ბი დაუშვებ-
ელია
იმუნო-
ფერმენტუ-
ლი მე-
თოდის
მგრძნობე-
ლობის
ფარგლებ-
ში. კონ-
ტროლი
არაკეთილ-
საი-მეფო
ეპიდემიო-
მარეო-
ზისას

ინფექსი	პროდუქტის სახეობა	მაფანმრ, კნე/გ, არა	პროდუქტის მასა (გ, სმ3), რომელშიც არ ღაიშვება	შენიშვნები
---------	----------------------	------------------------	--	------------

1	2	შეტეს	ნჩუბ (კოლიფორმე-ბი)		პათოგენე-ბი მ.შ. სალმონე-ლეზი	6
			4	5		
6.2.6.1.	ყველი კვეთისა მაგარი და რბილი	—	0,001	25	შ. aureus არა შეტეს 1000კნე/გ	
6.2.6.2.	ყველი რუსეთისა	—	0,001	25	შ. aureus არა შეტეს 500კნე/გ	
6.2.6.3.	ყველი ნაფნობი — შემავესებლების გარეშე	5*10	0,1	25	ოზის სოკოები არა შეტეს 50 კნე /გ, საფუარი არა შეტეს 50 კნე/გ	
	— შემავესებლებით (ბოსტნეული, სოკოები და მისთ.)	1*10 ⁴	0,1	25	ოზის სოკოები არა შეტეს 100 კნე/გრ. საფუარი არა შეტეს 100კნე/გ	

ინდექსი	პროდუქტების კატეგორია	მაჩვენებლები	დასაშვები დონეები მგ/კგ არა შეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.2.7.	ნაყინი ***	ტოქსიკური ელემენტები, მიკოტოქსინები, ანტიბიო-ტიკები და რადიო-ნუკ-ლიდები	პ. 6.2.1. მიხედვით	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით
		პესტიციდები:	პ. 6.2.2.	კონტროლი ნედლეულის მიხედვით

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტის სახეობა	მაფანძრ კნე/გრ არა უმეტეს	მასა პროდუქტის (გ, სმ3), რომელშიც არ ღაიშვება			შენიშვნები
			ნჩუბ (კოლო-ფორმული)	პათოგენები მ.შ. სალმონელა	წ. aureus	
1	2	3	4	5	6	7

6.2.7.1.	ნაყინი რძე ფაშაფუტული	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	
6.2.7.2.	ნაყინი რბილი ფაშაფუტული თხევადი ნარევი	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	
6.2.7.3.	ნაყინი რბილი ფაშაფუტული მშრალი ნარევი-საგან	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	
6.2.7.4.	თხიერი ნარევი რბილი ნაყინისათვის	$3 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	

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

6.2.8.	კარაქი ძროხის	იხილეთ განკ. „ზეთის ნედლეული და რბილკანი პროდუქტები“ პ. 6.7.6.		
6.2.9.	შემაღებელი კულტურები	ცოქსიკური ელემენტები: 1,0 ტყვია 0,2 ფარიშხანი კადმიუმი 0,2 ვერცხლისწყალი 0,03 სპილენძი 10,0 თუთია 30,0		

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ კნე/გრ არა უძეცეს	პროდუქტის მასა (გ, სმ3) რომელიმე არ დაიშვება		შენიშვნები
			ნჩუბ (კოლიფო- რმები)	პათოგენები მ.შ. სალმონელები	
1	2	3	4	5	6

6.2.9.1.	შემაღდებლები კუფირისათვის (თხევადი)	3,0	100	10,0	ობის სოკოები არა უძეცეს 10კნე/გ
6.2.9.2.	შემაღდებლები სხვა რძე-მუცა პროდუქტებისათვის, დამზადებული სუფთა კულტურებისაგან	10,0	100	10,0	ობის და საფუარის სოკოები არა უძეცეს 10კნე/გ
6.2.9.3.	შემაღდებლები მშრალი სუბლიმაციური შრობისა, ბაქტერიენტრატი	1,0	10	1,0	იგივე

* სტრუქტომიერის, პენილინისა და ტეტრაციკლინის ჯგუფის ანტიბიოტიკების განსაზღვრისათვის ქიმიური მეთოდების გამოყენებისას მათ ფაქტორივ შემრველობას გადაიანგარიშებენ ერთ/გ-ზე სტანდარტის აქტივობის მიხედვით.

** რძის კონსერვების სამრეწველო სტერილიზაციის შეფასება ხდება „რძის მრეწველობის სანარმოებში მიკრობიოლოგიური კონტროლის შესახებ ინსტრუქციების თანახმად“ 1988.

*** რძის პროდუქტებისათვის, რომლებსაც დამატებული აქვთ არარძისმიერი საკვები ინგრედიენტები, უსაფრთხოების მაჩვენებლები დგინდება ამ დანამატების შემრველობისა და მათ მიმართ უსაფრთხოების მოთხოვნების გათვალისწინებით

6.3. თევზი, სარენის არათევზეული ობიექტები და მათი გადაამუშავების პროდუქტები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ, არა უძეცეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5

6.3.1.	თევზი წოწხალი, თევზი დაამუშავებული, გარეგნული, გა-ყინული, ფარში, ფილე	ტოქსიკური ელემენტები:		
--------	---	-----------------------	--	--

ტყვია	1,0	
ღარიშხანი	2,0	თინუსი, შიმშერი, სვია
	1,0	მტკნარი წყლის
	5,0	ზღვისა
კაფიუმი	0,2	
ვერცხლისწყ- ალი	0,3	მტკნარი წყლის არამტკნებელი
	0,6	მტკნარი წყლის მტკნებელი
	0,5	ზღვისა
	1,0	თინუსი, შიმშერი, სვია
სპილენძი	10,0	
თუთია	40,0	
პისტაშინი:	100,0	თინუსი სკუმბრია, ორაგული, ქაშაყი
ნიტროზამინები		
ნფმა-ისა და ნფეა-ის ჭამი	0,003	
პესტიციდები:		ფარშისა და ფილე-სათვის —კონტროლი ნეფლეულის მიხედვით
პექსაქლორნი- კლოპექსანი ა,ბ,ჟ (იზომერები)	0,2	ზღვისა, ზღვის ქოველების ხორცი
ფფტ და მისი მეტაბოლიტები	0,03	მტკნარი წყლისა
	0,2	ზღვისა
	0,3	მტკნარი წყლისა
	2,0	თართის და ორაგულის ჭიმის, ქაშაყი მსუქანი
	0,2	ზღვის ქოველების ხორცი
2,4-D მუკვა, მისი მარილები და ეთერები	დაუშვებელია	მტკნარი წყლისა

პოლიქლორი- რეზინი ბიფენილები	2,0		
რადიონუკლი- დები: რეზინი-137	130	ბკ/კგ	
სტრონციუმ-90	100	იგ/კგ	

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფან- მრ კნე/გ არა უძევეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			შენიშვნა
			ნჩვ (კოლი- ფორმები)	მ. აა-აა	პათო- გენე- ტი,მ.შ. სალომო- ნელები	
6.3.1.1.	თევზი ნედლი	5•104	0,01	0,01	25	
6.3.1.2.	თევზი გარეგნულად, გაყინული	1•105	0,001	0,01	25	
6.3.1.3.	თევზის ფილე და თევ- ზის ფარში საკვები	5•104	0,001	0,01	25	
6.3.1.4.	უძი გაყინული ნახევარ- ფაბრიკატები	5•104	0,01	—	25	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები ფონები, მგ/კგ არა უძევეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5

6.3.2. თევზის კონსერვები და
პრესერვები

ტოქსიკური
ელემენტები:

ტყვია
ფარიშხანი
კაფიუმი
ვერუხლისწყალი

სპილენძი და
თუთია

პ. 6.3.1.-ის
მიხედვით

კადა

200

კონსერვებისათ-
ვის თუნუქის ნაკ-
რებ ტარაში

ქრომი

0,5

კონსერვებისათ-
ვის ქრომირებული
ტარაში

პისტამინი,
ნიტროზამინები,
პესტიციდები,
პოლიქლოროირე-
ბული ბიფენილე-
რი და რადიო-
ნუკლიდები

პ6.3.1-ის
მიხედვით

ნედლეულის
კონტროლი

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფა ნმრ, კნ/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშ- ვნა
			ნჩვბ (კოლი-ფ ორმები)	წ. აა აა	სულოფი ტმარე- ფუერრე ბელი კლო სტრიფი ები	პათ ოგენე რი, მ.შ. სალო მონე ლუბი	
1	2	3	4	5	6	7	8
6.3.2.1.	გამოშიგნული და გამოუშიგნავი თევზის სა- ნელეზლიანი და სპეერა-ლოური დამარი-ლოების პრესერვები	10^5	0,01	—	0,01	25	ოზის და სა- ფუარის სოკოები 0,1გ-ში არ უნდა იყოს
6.3.2.2.	ნაკლებმარილიანი სანელეზლიანი და სპე-ერალოურად დამა-რილეზუ-ლი თევზის პრესერვები: — გამოუშიგნავი	10^5	0,01	1,0	0,01	25	იგივე
	— გამოშიგნული	$5 \cdot 10^4$	0,01	1,0	0,01	25	იგივე
6.3.2.3.	გამოშიგნული						

	თევზის პრესერვები მყენარეული ზეფების, ლანგების, სანებ- ლების დამატებით გარნი-რით და უგარნიროდ (მ.შ. ორავულის თევზები ზეთ-ში და კონსერვანტით)	2•10 ⁵	0,01	1,0	0,01	25	იგივე
6.3.2.4.	გამომიგნული თევზის ოდნავ დამარი-ლოებული პრესერვები სხვადასხვა ლანგებით	5•10 ⁴	0,01	1,0	0,1	25	იგივე
6.3.2.5.	პრესერვები „პასტები“: — თევზის პასტები — წილოვანი პასტი-საგან „ოკეანე“	5•10 ⁵ 1•10 ⁵	0,01 0,1	0,1 0,1	0,01 0,1	25 25	იგივე იგივე
6.3.2.6.	დაკონსერვებული თევზი მინის, ალუმინის და თუნუქის ტარაში	უნდა აკმაყოფილებდეს "AA" ჯგუფის კონსერვების ამრეწველო სტერილიზაციის მოთხოვნებს					

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	დასაშვები ღონეები, მგ/კგ, არა უშეცეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.3.3.	გამხმარი, მზეზე გამოყ-ვანილი, შებოლილი, დამარილოებული, მარი-ნად-ში ჩადებული და თევზის სხვა პროდუქტია საკვებად დამ- ზადებული	ტოქსიკური ელემენტები, პისტამინი და პოლიქლოროირე- ბული ბიფენილები	პ. 6.3.1.-ის მიხედვით ნიტროზამინები: ნდმა-ისა და ნდტა-ის ჯამი	სანუსის პროდუქტებზე გადა-ანგარიშებით მშრალი ნივთიერებების შემცველობის გათვა- ლისწინებით მასში და საბო-ლოო პროდუქტში: კონტროლი ნედლეულის მიხედვით 0,003

რადიონუკლიდები:

— შებოლილი, დამა-რიდებუ-ლი, მარინაფში ჩადებული და თევზის სხვა პროდუქტია

პ. 6.3.1.-ის მიხედვით

— გამხარი, მზეზე გამოყვანილი თევზი

რეზიუმ-137
სტრონციუმ-90

260
200
ბკ/კგ
იგივე

პესტიციდები:

ნეფლეულის კონტროლი

პესტაქლორრეკლო-
პესტანი (-
იზომერები)

0,2

0,4

ფფც და მისი
მეტაბოლიტები

0,2

ზურგიელის ნაწარმი,
მსუქანი ქაშაყი

0,001

ბენზ(ა)პირენი

შებოლილი თევზი

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კნ/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ) რომელშიც არ დაიშვება				შე-ნიშ-ვნი
			ნჩვბ (კოლი-ფორმე-ბი)	მ. ააა-აა	სულფიქმარე-ფურრებელი კლოსტრიდი-ები	პათო-გენე-ბი მ.შ. სალ-მონე-ლები	
1	2	3	4	5	6	7	8

6.3.3.1.

რევაფ და
რბლაფ
შებოლილი
თევზის
პროდუქტია
— პროდუქტია
რბლაფ
შებოლილი

10³

1,0

1,0

—

25

	— თევზი წხლოდ შებოლილი, გაციხული — პროდუქტია	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	—	25	
	წივად შებოლილი — თევზის ასორტი, შაშხი, ნაწარმი	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	—	25	
	სანელებლების და-მატებით, ფარში ზურ- გიელისა, ზურგიელის ნა-ნა-რმი დაჭ- რილი	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,1	25	
6.3.3.2	ფილე ნაკლებ მარილიანი, ნაკლებ შებოლილი გაციხული და შეფუთული ვაკუუმის ქვეშ	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	0,1	25	
6.3.3.3.	დამარილებუ- ლი, სანელებ- ლიანი, მარი- ნადში ჩადე- ბული თევზი	$1 \cdot 10^5$	0,1	—	—	25	
6.3.3.4.	მზეზე გამოყვანილი თევზის პროდუქტია — მზეზე გამოყვანილი თევზ-ი	$1 \cdot 10^4$	1,0	—	1,0	25	ოზის და საფუ არის სოკო ები არა უძე- ტეს 100
	— გამომშრალი თევზი (მზეზე გამომშრალი)	$5 \cdot 10^4$	1,0	—	0,1	25	კნე/გ ოზის და საფუ არის

სოკო
ეზი
არა
უძე-
ტეს
100
კნე/გ

6.3.3.5. გამომშრალი
თევზის პრო-
ფუქტა:
— გამომშრალი

$1 \cdot 10^4$ 1,0 — 0,01 25

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

— თევზის
მშრალი
ნვნიანები $5 \cdot 10^5$ 0,001 — — 25

6.3.3.6. კულინარული
ნაწარმი
თერმო
ფაშუშავებით
— თევზი
შემწვარი, შემ-
წვარი,
ფარშის
ნაწარმი
(კატლეტი,
ძეხვი),
რულეტი,
ხინკალი,
თევზი
სხვადასხვა
ლოპებით და
სხვ.
— ლაზიანი
თევზი და სხვა
ქულებიანი
ნაწარმი
— თევზისაგან
პასტისმადგარი
ნაწარმი
(პაშტეტები)
— მრავალკომ-
პონენტიანი
ნაწარმი
(“სოლიანკები”
სხვადასხვა
ფორმის,
საუზმეულო-
ბები,
მოშუშული
ზღვის

$1 \cdot 10^4$ 1,0 1,0 — 25

$5 \cdot 10^4$ 0,1 1,0 — 25

$1 \cdot 10^5$ 0,01 0,1 — 25

$5 \cdot 10^4$ 0,01 1,0 — 25

	პროფექტები ბოსტ-ნეუ- ლით)					
6.3.3.7.	კულინარული ნაწარმი და მრავალკომ- პონენტებიანი კერძები თბო ღამუშა-ვების გარეშე შერევის შემდეგ: — სალოთები (თევზის) — ქაშაყი დაკეპილი თევზი გამომიგნული ნაკლებ მარილიანი, მარილიანი, მ.შ. ორგულისნა ირნი კონსერ- ვანტების გარეშე მქნარე-ული ზეთით ლაშაში, გარ-ნირით, დაჭრილი, ლარის გარეშე, უგარნიროდ დაჭრი-ლი სანელებლე- რით	$1 \cdot 10^5$ $2 \cdot 10^5$	0,01 0,001	0,1 0,1	— —	25 25
6.3.3.8.	კულინარული ნაწარმი, მო- ხარშულ-გაყი- ნული პროფექ- ტია, სწრაფაფ- გაყი ნული სადი- ლი-სა და საუმეულოების თევზის კერძები	$2 \cdot 10^4$	0,1	0,1	—	25
6.3.3.9.	ვაკუუმის ქვეშ შეფუთული თერმულად ღამუშავებული თევზის	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	25

პროდუქტები

6.3.3.10.	მაიონეზი თევზის ბუცი-ნე-ზე	—	0,01	—	—	25	ორის სოკო ები არა უძე- ტეს 10კნ ე/გ; საფუ არი არა უძე- ტეს 100 კნე/გ
-----------	----------------------------------	---	------	---	---	----	--

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მარკენდები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ, არა უძეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.3.4.	თევზის ქვირითი და თესლი და მათგან მიღე- ბული პროდუქ- ტები	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია ფარიშხანი კადმიუმი კერძებისწყა- ლი პესტიციდები: პეტსაქლორნი- კლოპეტსანი (a,b,γ - იზომერები) დღე და მისი მეტაბოლიტები პოლიქლორი- რებული ბიფე- ნილები, რადი- ონუკლიდები	1,0 1,0 1,0 0,2 0,2 2,0 პ. 6.3.1.-ის მიხედვით	ქვირითისა და თეს-ლის პროდუქ- ტ-მისათვის, ნეფლოულის კონტროლი ქვირითისა და თეს-ლის პროდუქ- ტები-სათვის ნეფლოულის კონტროლი

მიკრობიოლოგიური მარკენდები

ინდექსი	პროდუქტის ჯგუფი	მაგან- მრ, კნე/გ, არა უძეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება	შენიშვნები
---------	--------------------	--	---	------------

1	2	3	ნჩუბ (კოლო- ფორმე- ბი)	გ. aureus	სულფი- ტმა- რეფერე- ბელი კლოს- ტრიფი- ები	პათო- გენები, მ.შ. სალომო- ნელები	8
6.3.4.1.	თესლი და ქვირიოთი იას-ტიკისა, გაყინული	$5 \cdot 10^4$	0,001	0,01	—	25	
6.3.4.2.	კულინარი- ული ნანარბი, ქვირი-თის პროფუქტე- ბი: — თერმო ფამუშავე- ბით — მრავალ- კომპონენ- ტიანი კე- რძები თბური ფამუშა- ვების გარეშე შერევის შემდეგ	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	—	25	
	თბური ფამუშა- ვების გარეშე შერევის შემდეგ	$2 \cdot 10^5$	0,1	0,1	—	25	
6.3.4.3.	თარბისე- ბრთა თევზების ხიზილალოა: — მარცლო- ვანი, პაი- უსის ქი- ლისა	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	ობი სოკოები არა უმეტეს 50კნე/გ;
	— მარცლო- ვანი პასტე- რიზებული	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	საფუარის სოკოები არა უმეტეს 30კნე/გ იგივე
	— იასტიკის ნაკლებ მარი-ლია-	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	იგივე

	ნი, მარილიანი						
6.3.4.4.	ორავუ- ლისებრთა თევზების მარცვა-ლთა ხიზილთა (ქი-ლის, კასრის), მ.შ. გაციხული იასტიკის	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	იგივე
6.3.4.5.	სხვა სახის თევზების ხი-ზილთა — ნესვრეტი- ანი ღამა- რი-ლე- ბული	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	ოზის სოკოები არა უმეტეს 50კნე/გ; საფუარის სოკოები არა უმეტეს 50კნე/გ
	— ნესვრეტი- ანი ფელი- კა-ტი-სი	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0	25	იგივე
	— მოივას ხიზილთა	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0	25	იგივე
	— პასტერი- ზებული იასტიკის	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	იგივე
	— ნაკლებ მარილიანი, მარილიანი	$5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	იგივე
	— შებოლილი	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	—	25	იგივე
	— მზეზე	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	იგივე
6.3.4.6.	გა- მოყვანილი ხიზილთა წილის (შავი, ნოტივი)	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1	25	იგივე

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებ- ლები	დასაშვები დონეები, მგ/კგ. არა უმეტეს	შენიშვნები
---------	-------------------	-------------------	---	------------

1	2	3	4	5
6.3.5.	თევზის ღვიძლი და მისი პროდუქტები	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია კაფმიუმი ვერცხლის ნყალი კალა ქრომი პესტიციდები: ჰექსაქლო- რციკლო- ჰექსანი (a,b,γ-იზო- მერები) დდე და მისი მეტა- ბოლიტები პოლიქლო- რირებუ- ლიბიფე- ნილენი: რადიონ უკლიფენი: მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები*:	1,0 0,7 0,5 200 0,5 1,0 3,0 5,0	კონსერვები- სათვის თუნუქის ნაკრებ ჭარაში კონსერვებისა- თვის ქრომი- რებულ ჭა- რაში ღვიძლისაგან დამზადებული პროდუქტები- სათვის ნედ- ლეულის კონტროლი ღვიძლისაგან დამზადებული ნაწარმისათ- ვის ნედლე- ულის კონტროლი
6.3.5.1.	კონსერვები თევზის ღვიძლისაგან	უნდა აკმაყოფილებდეს მოთხოვნებს, რომლებიც ნაყენება სამრეწველო სტერილობას „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის. იხ. თავი „ზეთოვანი ნედლეული და წხიმოვანი პროდუქტები“ პ. 6.7.7.		
6.3.6.	თევზის ქონი			
6.3.7.	სარენის არათევზუ- ლი ობიექტები (მო- ლუსკები, კიბოსმაგ-			

ვარნი, ზღვის წყალ-
მყენარეები) და მათი
გაფაშავეების
პროდუქტები,
წყალხმელეთა
ქვეწარმა-ვალნი

— მოლუსკები, კიბოსმაგვარნი	ტოქსიკური ელემენტები:	
	ტყვია	10,0
	ფარიშხანი	5,0
	კაფიუმი	2,0
	ვერცხლისწყალი	0,2
— ზღვის წყალმყენარეები	სპილენძი	30,0
	თუთია	200,0
	ტყვია	0,5
	ვერცხლისწყალი	0,1

რადიონუკლიდები:

რეზიუმი-137	200
სტრონციუმი-90	100

მოლუსკების,
კი-ბოსმაგვარ-
თა და წყალ-
მყენარეების-
გან მიღე-ბული
პროდუქტე-
ბისათვის
ნედლეულის
კონტროლი
ბკ/კგ

იგივე

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები *:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანძრ, კნე/გ. არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				შენიშ- ვნები
			ნჩუბ (კოლი- ფორმები)	მ. ააჲ ააჲ	სულოფი- ტმარე ფუერი- რე-ბელი კლოს- ტრიფი-	პათო- გენე- ბი, მ.შ. სალო- მონე- ლები	

					ები		
1	2	3	4	5	6	7	8
6.3.7.1.	ზღვის უხერხემლოები კიბო-რჩხალები, კრილი და სხვა: — ნეფლი	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,01	—	25	
	— გარეველები, გაყინული	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	—	25	
6.3.7.2.	უმი მიფიფი- ნეფლიები: — კულინარული ნარმოები-სათვის	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	—	25	
	— საკონსერვო ნარმოები-სათვის	$1 \cdot 10^5$	0,1	0,1	—	25	
6.3.7.3.	მიფიფიები, ლოკოკინები, სა- ვარეხელი, წოწხლები	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1	25	ენჭერო- კოკები 0,1გ-ში არდაიშ- ვება
6.3.7.4.	წყლომენარე- ბი ნეფლი	$5 \cdot 10^4$	0,1	—	—	25	
6.3.7.5.	ზღვის კომბოსტო ნეფლი	$1 \cdot 10^4$	0,1	—	—	25	
6.3.7.6.	პრესერვები ზღვის სარენე- ბის არათევზეული ობიექტებისაგან მენარეული ზეთე-ბის, ლაბე- ბის, სანებლების დამატებით გარნირით და უგარნიროდ	$2 \cdot 10^5$	0,01	1,0	0,01	25	0,1გ-ში არ დაიშე- ვა ობის და საფუა- რის სოკოები
6.3.7.7.	პრესერვები მიფიფისაგან	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	—	25	იგივე
6.3.7.8.	ზღვის სარენების არა- თევზეული ობიექტების კონსერ-ვები	უნდა აკმაყოფილებდეს მოთხოვნებს, რომლებიც წაყენება სამრეწველო სტერილობას „ა“ ჯგუფის კონსერვებისათვის					

6.3.7.9.	ზღვის უხერხემ- ლოები (მზ-ე-ზე გამოყვანილი პროდუქტ-რია)	$2 \bullet 10^4$	1,0	—	1,0	25	ობის და სა-ფუარის სოკოები არა უშეცეს 100კნე/გ
6.3.7.10	მობარძულ-გაყი ნული პროდუქტ- რია:						
	— მორე თავი კერძები მიღობს ხორცისაგან	$2 \bullet 10^4$	0,1	0,1	—	25	
	— კრილის, კიბორჩხაღას ხორცი, პასტა „ოკეანე“	$5 \bullet 10^4$	1,0	1,0	—	25	
	— ფარშის ნანარმი (კიბორჩხაღას ტობები)						
	და სხვა	$1 \bullet 10^3$	1,0	1,0	—	25	
	— მიღობს ხორცი	$5 \bullet 10^4$	0,1	1,0	—	25	
6.3.7.11.	ჰეში ზღვის კომბოსტოსაგან	$5 \bullet 10^3$	1,0	—	—	25	
6.3.7.12.	ზღვის სარენის გამომშრა-ლი და წილოვანი არათევ-ზეულოი ობიექტები:						
	— მიღობს მშრალი ზულო- ო—ნი, ზულოონის კუბიკები და პას- ტები, იზოლირე- ზულოი წილა	$5 \bullet 10^4$	0,1	—	0,01	25	
	— ჰიდროლიზაცი მიღობს-საგან	$5 \bullet 10^3$	1,0	1,0	—	25	
	— მიღობს წილა- ნახშირ- ნულოვანი კონცენტრაცი	—	1,0	1,0	1,0	25	
6.3.7.13.	პროდუქტები წყლომწენა-რეე- ზისაგან:						
	— ზღვის კომბოსტო გა-		1,0	—	—	25	ობის სოკოები

სრს
ჟიეტი
100კნე/გ

— საკვები აგარი,
აგაროი-ღი,
ფურცელარინი,
ნატ-რიუმის
ალოვინატი
საკვები

იხ. თავი „სხვა პროდუქტები“, პ. 6.9.6.2.

- ἸΕΕΘΙΑΕΙ ΕΤΑΕΘΕ ΙΑΥΑΙΑΑ ΕΑΕ ΕΙΙΟΑΘΑΑΕΟΑΕΑΘ ΑΑΕΙΑΑΑ ΕΙΙΟΑΘΑΑΕΟ ΟΑΙΕΘΑΘΕ Ε-
ΘΑΘΙΕΕΘΕ ΕΙΙΘΘΙ ΕΘ ΕΙΘΘΘΘΥΕΘ ΥΑΘΑΑΙΕΘΑ

**6.4. მარჯვალა (თესლი), საფქვავ-საპურლუღი
და პურ-ფუნთუშეყლის ნაწარმი**

ინფექსი	პროფუქციების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ფასაშვები ფონები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.4.1.	0A0000AĖĭ ĭÀ0ŸÀĖÀ0ĖĖĖ, ĭ.Ű. áĭŰÀÀĖĖĖ, àĀĀĀĖ, ŰŰĖŰĖĖĖĖĖĖ, ŰÀŰĖĖ, ŰÀŰĖ, ×ĀŰ--ĀĖ, BĖBĖĖĖĖĖĖ, ÀŰĖĖĖ, ŰĖĖĖĖĖĖ, ŰĭŰĖĖĖ	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვი ფარისებრი კაფიუმი ვერუხლისწყალი სპილენძი თუთია მიკოტოქსინები: À×ĖÀŰĭŰŰĖĖĖ B1 ĀĀĖĭŰŰĖĖĖĖĖĖĖĖĖĖ- ĭĖĖ T - 2 ŰĭŰŰĖĖĖ ĖĀĖĖĖĖĖĖĖĖĖĖ N – ĭĖŰŰĭŰĖĖĖĖĖĖ ĭĀĭÀ-ĖŰÀ ĀÀ ĭĀĀÀ-ĖŰ āĭĖ გენზ(ა)პირენი	0,5 0,2 0,1 0,03 10,0 15,0 50,0 0,005 0,7 1,0 0,1 1,0 0,015 0,001	BĖBĖĖĖĖĖĖ áĭŰÀÀĖĖĖ ŰĀŰĖ áĭŰÀÀĖĖĖ, ŰĀŰĖ, ŰĖĖĖĖĖĖ ŰÀĖŰĀĀ ÀĖĖĭ

		ἸΘΥΙΑ ἸΑΟΥΑ ἘΑΑΕ ΘΟΟΕΟ ἸΑΘΑΑΕΟ ἸΑΑΙΑ ἘΑΑΕ (ἸΒΑΘΑΑΕΕΑ Ἀ ΟΕΕΘΑΑΕ) ἈΑΑΕ ἸΘΘΑΑ	15,0	ἈΑΑΕ ἸΘΘΑ- ΑΕΟ Ἀ-ἸΘΘΕ ΟΕ ἸΕΑΘΕΑ (ἈΑΟ) ἈΕ/ΕΑ ὙΑ Ἐ ἸΑΟΥΑ- Ἐ ἈΘ Ἐ ΕΟΑ Ἀ ΑΘ- ὙΘ Ἐ ἈΘ Ἐ ΕΟΑ- ἘΑΕΟ
6.4.2.	ΘΑΘΕ ἸΘΙΑΑΕΟ ἘΑΘ ἘΕ, Ἰ.Ὑ. ΑΑΘΑ, Ἐ ἸΑΕ Ἰ, ὙΘ Ἐ ΕΟΘΕΘΑ, ΘΑΘΑΑ ἘΕ, ἸΘΑΘ Ἰ, ΘΙΕΑ	გოქსიურნი ელემენტები: ΘΥΑΕΑ ἈΑΘΕ ὙΑ ἸΕ ΕΑ ἸΕΘ ἸΕ ἈΑΘ ὙΑ Ἐ ΕΘ ὙΑ ἘΕ ΘΘ Ἐ Ἀ Ἰ Ἦ ἘΘ ἘΕΑ მიკოგოქსინები: Ἀ Ἐ × ἈΘ ἸΘΘΕ ἸΕ B ₁ ჰესტორფები: ἈΑΘΘΑΘ Ἐ ἸΘ ὙΕ Ἐ Ἰ- ἈΑΘΘΑ ἸΕ (a,b,y- Ἐ Ἰ ἸΑΘΑΕ) ἈΑΘ Ἀ ἸΕΘ ἸΑΘΑ Ἰ Ἐ ἘΘΑ ὈΕ Ἰ Ἀ Ἐ Ὑ Ἰ Ὀ Ἀ Ἰ Ὀ Ἐ ΘΑΘΘ Ὀ Ὑ Ἐ Ἀ 2,4-D Ἰ Ἀ Ἀ, ἸΕΘ ἸΑΘ Ἐ Ἀ, Ἀ Ἐ Ὀ Ἀ	0,5 0,3 0,1 0,02 10,0 50,0 0,005 0,5 0,05 Ἀ Ὀ Ὑ Ἀ Ἀ Ἐ Ἐ Ἀ Ὀ Ὑ Ἀ Ἀ Ἐ Ἐ	
		რადიონუკლიდ- ები: Ὑ Ἀ Ἐ Ὀ Ἰ-137 Ὀ Ὀ Ἰ Ἰ Ὑ Ὀ Ἰ-90	60 100	Ἀ Ἐ/Ἐ Ἀ Ἀ Ἐ/Ἐ Ἀ
6.4.3	Ἀ Ὀ Ὑ Ὀ Ἐ, Ὀ Ὀ Ἰ Ἀ Ἐ, × Ἀ Ἰ Ὀ Ἐ	გოქსიურნი ელემენტები: ΘΥΑΕΑ	0,5	

ÃÀÖÉÚáÍÉ	0,2	
ÊÃÏÈÖÏÉ	0,1	
ÃÀÖÝáËÉÓßÚÀËÉ	0,03	
ÓÐÉËÃÍÞÉ	10,0	
	15,0	ßÉßÉÁÖÒÀ
ÈÖÈÉÀ	50,0	

მიკოტოქსინები:

À×ÈÀÖÏØÓÉÍÉ B1	0,005	
ÃÃÆÏØÓÉÍÉÃÀË- ÍÏËÉ	0,7 1,0	áÏÒÁËÉÓÀ ØÃÖÉÓÀ
T-2 ÒÏØÓÉÍÉ	0,1	
ÆÃÃÒÀËÃÍÏÍÉ	1,0	áÏÒÁËÉÓÀ, ÓÉÏÉÍÃÉÓÀ, ØÃÖÉÓÀ

1	2	3	4	5
პესტიციდები:			ბ. 6.4.1. ÏÉÃÃÃÃËË	ÏÃÃÈÃÖÈÉÓ ÈÏÏÖÏËÉ

რადიონუკლიდები:

ÝÃÆÉÖÏ-137	60	ÃÉ/ÊÃ
ÓÖÒÏÏÝÉÖÏ-90	100	ÉÃÉÃÃ

მავნე მინარეცები:

ÐÖÒÃÖÈÉÓ ÏÃÒÃÃÉÓ
 ÃÃàÖàÚÉÃÍÃÃÃ
 ÏÃÃÍÃÃ-ÈÃÁÉÈ
 (ÏßÃÖÃÁÉ, ÒÉÉÐÃÁÉ) ÃÃÖÚÃÃÃÃÈÉÃ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინფექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ კნე/გ, არა უშეტეს	პროდუქტის მასა (გ) რომელშიც არ დაიშვება				შენიშ- ვნები
			ნჩუბ (კოლი- ფორმე- ბი)	პათო- გენე- ბი მ.შ. საღ-	ბ. cereus	ოზის სოკო- ები კნე/გ,	

1	2	3	4	5	6	7	8
6.4.3.1.	ΑΟΟΥΘΕΕ, ΘΙΙΑΕΕΥΑΘ ΙΙΕΕ-αΙΑΘ ΑΑΘΟΥΑΑΘ (ΕΑΘΘΕ ΑΑΙΙΥ-ΘΙΑΕΘ ΘΑΕΑΑΑΕ ΕΙΙΑΙΘΑΘΕ)	5 • 103	0,01	25	0,1	50	
6.4.3.2.	ΥΑΕΘΑΑΕΘΑΑΑΙ ΑΘΟΥΘΕΑΘΕΕ ΥΑΑΕΑΘΑΕΘΑ (ΑΘΘΘΘΑΕΘΕΕ ΘΑΘΙΙΕΙ-ΑΕΘ ΘΑΕΑΑΑΕ ΕΙΙΑΙΘΑΘΕ)	1 • 104	1,0	25	0,1	50	

	ÆÄÄÖÄ Æ Ä Í Î Æ	1,0	á Ĩ Ö Ä Æ É Ö Ä, Ø Ä Ö É Ö Ä
	ჰესტერიფიკა:		
	ÄÄÖÄÖ Æ Ĩ Ö Ý È È Ĩ - äÄÖÄÍ Æ (a,b,y-Æ Ĩ Î Ä Ö Ä Ä É)	0,5	Í Ä Ä È Ä Ö È É Ó È Ĩ Í Ö Ö Ĩ È È Ĩ Ä Ö Ý Ä È Ä Ö È É Ó Ä Ä Ä Í Ø Ä Ö È Ĩ Ó Í Ä Ä É Ö Ä Ä Ä Í á Ĩ Ö Ä Æ É Ö Ä
	Ä Ä Ö Ä Ä Ĩ È É Ó È	0,02	
	Î Ä Ö Ä Ä Í È É Ö Ä Ä É	0,05	
	ÄÄÖÄÖ Æ Ĩ Ö Ä Ä Í Æ Ĩ È È	0,01	
	ÄÄÖÝä È É Ö ß Ü Ä È Ĩ Ö - Ä Ä Í Ö È È Ø Ä Ö É Ý È Ä Ä Ä É 2,4- Ĩ Ä Ä Ä Ä, Í È Ó È Ĩ Ä Ö È Ä Ä È Ä Ä Ä Ä Ö Ä Ä É	Ä Ä Ö Ü Ä Ä Ä Ä È È Ä Ä Ä Ö Ü Ä Ä Ä Ä È È Ä Ä	
	რადიონუკლიდები:		
	Ý Ä Æ Ö Ĩ -137	60	Ä È / È Ä
	Ó Ö Ö Ĩ Í Ý Ö Ĩ -90	100	È Ä È Ä Ä
	მავნე მინარეკები:		
	Ø Ö Ö Ä Ö È É Ó Ĩ Ä Ö Ä Ä É Ó Ä Ä Ö Ä Ü È Ä Í Ä Ä Ä Ĩ Ä Ä Í Ä Ä - È Ä Ä È È (Ĩ Ø Ä Ö Ä Ä È È, Ö È È Ø Ä Ä Ä È È	Ä Ä Ö Ü Ä Ä Ä Ä È È Ä Ä	
6.4.5.	Î Ä È Ä Ö Ĩ Í È Ó Í Ø Ä Ö Ĩ È *	ტოქსიკური ელემენტები:	
	Ö Ü Ä È Ä	0,5	
	Ä Ä Ö È Ü ä Ä Í Æ	0,2	
	È Ä Ä Ĩ È Ö Ĩ È	0,1	
	Ä Ä Ö Ý ä È É Ö ß Ü Ä È È	0,02	
	Ó Ø È È Ä Ä Í Þ È	10,0	
	È Ö È È Ä Ä	50,0	
	მიკოტოქსინები, ჰესტერიფიკა:	Ø. 6.4.4.-È Ó Ĩ È Ä Ä Ä Ä È È	Í Ä Ä È Ä Ö È É Ó È Ĩ Í Ö Ö Ĩ È È
	რადიონუკლიდები:		

	YÄËÖÏ-137	60	ÄË/ÊÂ
	ÓÒÒÏ ÍÝËÏ-90	80	ÉÄËÄ
	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: ÐÄË ÍÄÄÍÖÖË ÌËËÒÏ Î-ÄÄÍËÆÌÄÄÉ, Ì.Û. ÓÄË Î ÎÄËÄÄÉ	25	ÐÒÏ ÄÖÖÖË ÌÄÄ(Ä), ÒÏ- ÌÄË ÖËÝ ÄÄÖÜÄÄÄË ÄÄ; ÈÌ-ÐÏ ÖÖË ÜÄÏ ÍÖÖËË ÐÒÏ- ÄÖÖËËÄÄË ÜÏÄÄË ÐÄ-ÖÄÜË, ÒÏ ÌÄË Ý ÜÄËÄÄÖ ÈÄÖÝÄÖ ÈÏ ÌÏ ÍÄÍÖÖ
6.4.6.	ÓÄËÄÄÄË ÐÄÒÏ (áÏ ÖÄËËÖ, äÄÄÄËÖ)	Éä. ÈÄÄË „ÓäÄÄ ÐÒÏ ÄÖÖÖÄÄË“, Ð. 6.9.5.	
6.4.7.	ÐÖÖË, ×ÖÍËÖÜÄÖËË ÄÄ ÄÖÄÏÆÄËËËË ÍÄÄÖÏË*	ფოქსიკური ელემენტები: ÖÜÄÄÄ ÄÄÖËÜÄÍË ÈÄÄÏËË ÄÄÖÝÄËËÖÜÄËË ÖÐËËÄÍÐË ÈÖËËÄ მიკოფოქსინები, პესტიციდები: რადიონუკლიდები:	0,35 0,15 0,07 0,015 7,0 35,0 Ð. 6.4.4.-ËÖ ÌÉÄÄÄËËË ÍÄÄË ÄÖ- ÈËÖ ÈÏ ÍÖÖÏËËË
	YÄËÖÏ-137	40	ÄË/ÊÂ
	ÓÒÒÏ ÍÝËÏ-90	70	ÉÄËÄ
6.4.8.	ÄËËËËÖ, ÍÖÝÄÍÄËËÄÖ ÍÄÄÖÏË, ÐÖÖËÖ äÏäÄÄÉ, ÓÄË ÍÄÖÖÍÏÄÄË ÄÄ	ფოქსიკური ელემენტები: ცუკია ფარიშხანი კაფიუმი ვერუხლისწყალი	0,5 0,2 0,1

0áÄÄ	სპილენძი	0,02	
	თუთია	10,0	
		50,0	
	მიკოტოქსინები, პესტიციდები	მ. 6.4.4.-ÉÓ ÌÉäÄÄÉÈ	ÍÄÄÈÄÖ- ÈÉÓ ÈÌÍ- ÖÒÌ ÈÈ
	რადიონუკლიდები:		
	ÝÄÆÉÖÌ-137	50	ÁÈ/ÊÄ
	ÓÖÒÌ ÍÝÉÖÌ-90	80	ÉÄÉÄÄ
6.4.9.	×ØÄÈÈÉÓ ÓÄÈÌÍÄÉÖÒÌ ÍÄÖÒÌÈ	Éä. ÈÄÄÈÍ „ÜÄØÄÖÈ ÄÄ ÓÄÈÌÍÄÉÖÒÌ ÍÄÖÒÌÈ“ მ. 6.5.5.	

* ÍÄÖÒÌÄÄÉÓÄÈÄÉÓ, ÒÌÌÈÄÄÓÄÝ ÄÄÌÄÖÄÄÈÈ ÄØÄÓ ÄÖÄÌÄÖÝÄÈÍÄÄÍÈ ÈÄÄÄÈÈÈ ÈÍÄÖÄÄÈÁÍÖÄÄÈ, ÖÓÄ×ÖÈÄÍÄÄÉÓ ÌÄÜÄÄÍÄÄÈÄÄÈ ÄÄÈÍÄÄÄÄ ÈÈÖÈÈÄÄÈ ÈÌÌÍÍÄÍÖÉÓ(ÄÄÉÓ), ÒÌÄÌÖÝ ÌÄÖÖÖÈ ÈÈÈÉÓ, ÄÖÄÄÄ ÍÌÖÌÈ-ÖÄÄÄÈ ÈÌÍÖÄÌÈÍÄÍÖÄÄÉÓ ÄÄÖÄÜÄÄÄÈ ÖÈÄÈÄÄÄÉÓ ÌÉäÄÄÈÈÈ.

6.5. შაქარი და საკონდიტრო ნაწარმი

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ფონები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.5.1.	ÜÄØÄÖÈ	ტოქსიკური ელემენტები:		
		ÖÜÄÈÄ	0,5	
		ÄÄÖÈÜÄÄÍÈ	1,0	
		ÈÄÄÍÈÖÒÌÈ	0,05	
		ÄÄÖÝÄÈÈÓBÜÄÈÈ	0,01	
		ÓÐÈÈÄÍÈÈ	2,0	
		პესტიციდები:		
		ÄÄØÖÄØÈÌÖÝÈÈÈÌ- äÄØÖÄÍÈ		
		(a,b,y-ÈÆÌÌÄÖÄÄÈ)	0,005	
		ÄÄÖ ÄÄÍÈÖÈ ÌÄÖÄÄÌÈÈÖÄÄÈ	0,005	
		რადიონუკლიდები:		

	ÝÄÆËÖÏ-137	140	ÁÊ/ÊÄ
	ÓÔÕÏ ÍÝËÖÏ-90	100	ÉÄÊÄÄ
6.5.2.	ÙÀØÖÄÍÉ ÒÄÊÏ ÍÄË- ÕÒÏ ÍÄÄÖÏÉ: ÊÄÖÄ-ÌÄËÉ, ÊÄÍ×ÄÖÄÄÉ ÌÍÄËØÖÖÄÖËÉ, ÄÄ ÌÍÖÄËØÖÖÄÄÖËÉ, ØÏÍÄÄÖËÉ, ÕÄÄÜÄÄÄÉ-ËÉ, ÄÖËÉÄÑÉÖÄ, ØÖÄËÉÍÄÖ, ÌÄÖÝÉ- ØÄÍÉÄÍÉ, áÉË- ÊÄÍËÖÏÄÄÍÉ, ÉÖÉÖÉ, äÄËÄÄ, ØÄÖÖÉËÄ, ÆÄ×ÉÖÉ, ÌÄÖÍÄËÄÄÉ, ÑÄËÄÖÄÖÉ ÍÄÄÖÏÉ-	ცოქსიკური ელემენტები: ტყვია ღარიშხანი კაფმიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია <	

1	2	3	4	5
		პესტიციდები*:		ÍÄÄÊÄÖËÉÖ ÊÏÍÖÖÏËÉ

რადიონუკლიდები:

ÝÄ/ÆËÖÏ-137	140	ÄÊ/ÊÄ
ÓÔÕÏ ÍÝËÖÏ-90	100	ÉÄÊÄÄ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები**:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ კნე/გ, არა უძეცეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ ღარიშხანა	საფუარ რის სოკო- ები კნე/გ, არა უძეც- ეს	რბის სოკო- ები კნე/გ, არა უძე- ცეს	მე მე ვნი
			ნჩვბ	პათო-		

			(კოლო- ფორმები)	გენები, მ.შ. სალომო- ნელები			
1	2	3	4	5	6	7	8
6.5.2.1.	ÈÀÍ×ÃÖÉ ÌÌÒàÉØÒÀÁÁ- ÈÉ: _ ðÌÌÃÖÖÉ, _ ÒÞÉÓ _ ðÒÀÈÉÍÃÓ _ ÒÃ×ÒÞÃÃÈÆÃ, ðÒÀÈÉÍÃÓ ÕÉ- ðÉÒÀ, ÒÃÉÍÍ- ÃÉÒÒÌ ÝáÉ-ÌÈÃÍÉ	5 • 10³ 1 • 10⁴	1,0 0,01	25 25	10 50	50 100	
6.5.2.2.	ÈÀÍ×ÃÖÉ ÌÌàÉØÒÀÃÖ-ÈÉ ÈÌÒðÖ-ÒÈÃÍÉ: _ ðÌÌÃÖÖÉ, _ áÉÈÉÓ, ÌÀÖ--- _ ÝÈðÃÍÈÃÍÉ, _ ÆÖÈÈÃÑÉÓ _ ÒÃÃÒÃÃÃÉÈ- _ ÒÞÈÃÍÉ _ ÈÒÃÌÉÒÀ _ ðÒÀÈÉÍÃÓ, _ ×ÒÞÃÆÃ, _ ðÒÀÈÉÍÃÓ _ ÕÉðÉÒÀ	1 • 10⁴ 5 • 10⁵ 5 • 10⁴	1,0 0,1 0,01	25 25 25	50 50 50	50 50 100	
6.5.2.3.	ÚÃÃÈÀ ÃÀÒÃãÃÈÃÁÉÓ ÃÒÀ-ÑÃ	1 • 10⁴	0,1	25	50	50	
6.5.2.4.	ÈÀÒÃÌÃÈÉ: _ ÚÉÍÖÈÈÀÒÃÌÃ- _ ÈÉÒÀ, ðÌÌÃÃÖÖ- _ ÃÖÈÈÃÍÉ, _ ÈÉØÉÌ-ÒÈÃÍÉ, _ áÉÈ-ÈÃÍÈÒÃÖ- _ ÈÉÒÀ, _ ÒÃÃÒÃÃÃÉÈÈ _ ÍÈÃÃÆÉÒÃÖÈÈÈÃ- _ ÍÉ, ÒÌÈÌÈÃÃÍÉ _ ÃÃÆÈÃÍÉ	5 • 10³ 5 • 10³	1,0 0,1	25 25	50 50	50 50	
6.5.2.5.	ÈÖÈÖÉ(ÚÃÃÈÀ _ ÒÃáÉÒÀ)	1 • 10³	1,0	25	10	10	
6.5.2.6.	ÒÃÒÃãÈ ÒÃÆÈÍÉ						S.

	ÙÀØÖÉÁÍÉ, ØÓÉËÉÖÉÁÍÉ ÅÀ ÓáÅ.	5 • 10 ³	1,0	25	50	50	au re us 0,1 Å- ÛÉ ÅÀÖ ÛÅÅ ÅÅ Ë ÉÀ
6.5.2.7.	äÀËÅÀ:						
	Ì Ì àÉØÖÅÖËÉ _ ÅÖÀÌ Ì àÉØÖËÉ	1 • 10 ⁴ 5 • 10 ⁴	0,01 0,01	25 25	50 50	50 50	
6.5.2.8.	ÐÀÓÖÉËÀ-ÌÀÖÌÀ- ÉÅÅÉÓ ÍÀΒÀÖ- ÌÉ: _ ÐÀÓÖÉËÀ, ÆÅ×ÉÖÉ Ì Ì ÒàÉØÖÅÅËÉ _ ÐÀÓÖÉËÀ, ÆÅ×ÉÖÉ Ì Ì - àÉØÖÅÅËÉ _ ÌÀÖÌÀËÅÉ Ì Ì àÉØÖÅÅËÉ-ËÉ	1 • 10 ³ 5 • 10 ³ 5 • 10 ³	0,1 0,1 0,1	25 25 25	50 50 50	100 100 50	
6.5.2.9.	ÀÛÌ Ì ÓÀËËÖÖÉ ÖÉÁÉËÅÖ-Ë Ì ÅÀ: _ ÓÁÉËÉ ËÀÍ×ÅÖÉ ÖÉÐÉÒÀ _ È Ì ÓàËËÅÀ _ ÌÉËÀ _ ÛÅÖÅËÉ _ ÒÀáÅËËÖÖÖÉ	5 • 10 ³ 5 • 10 ³ 5 • 10 ³ 5 • 10 ³ 1 • 10 ⁴	0,1 0,1 0,1 0,1 0,01	25 25 25 25 25	100 50 50 200 —	100 100 100 100 100	
6.5.2.10.	ËÀÖÀÌÀÉÓ ÖÉÐÉÓ ÀÛÌ Ì ÓÀ- ÅËÖÖÉ ÖÉÁÉËÅÖ Ì ÅÀ: _ Ì Ì áÅËËÉ ÌËÀ Ì ÆÉ, ÈáÉËÉ _ Æ Ì ÆÉ ÍÀÛÉ	1 • 10 ³ 5 • 10 ³	1,0 0,1	25 25	50 50	50 50	

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

6.5.3. ობიექტის
 ობიექტის
 ობიექტის: ობიექტის
 ობიექტის
 ობიექტის ობიექტის

ტექნიკური
 ელემენტები:
 ტექნიკური

1,0

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

ტექნიკური

1,0

ტექნიკური

0,5

ტექნიკური

0,1

ტექნიკური

50,0

ტექნიკური

70,0

მიკროტექნიკური
 ტექნიკური:
 ობიექტის
 B₁

0,005

ობიექტის
 ობიექტის

რადიონუკლი
 ფონი
 პეტრიფიკატი *

მ. 6.5.1.-ობიექტის
 ობიექტის

ობიექტის
 ობიექტის
 ობიექტის

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები **:

ინდექსი	პროდუქტის ჯგუფი	მაჩვენებელი, კგ/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელიც არ დაიშვება	საფუარის სოკო- ები კგ/გ, არა უმეტეს	მონიტორინგის კგ/გ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5	6	7

6.5.3.1. ობიექტის:

ობიექტის
 ობიექტის

ႁႁႁႁႁ ႁ ႁႁႁႁ ႁ -
 ႁႁႁႁႁ
 (a,b,y - ႁႁ ႁႁႁႁ) 0,5

ႁႁႁ ႁႁ ႁႁႁ
 ႁႁႁႁ ႁ ႁႁႁႁ 0,15

ႁႁႁႁႁႁႁႁ

ႁႁႁႁႁ-137 100 ႁႁ/ႁႁ

ႁႁႁ ႁ ႁႁႁႁ-90 80 ႁႁႁႁ

ႁႁႁႁႁႁႁႁႁ ႁႁႁႁႁႁႁ **:

ႁႁႁႁႁ	ႁႁႁႁႁႁႁ ႁ ႁႁႁႁႁႁ	ႁႁႁႁႁ, ႁႁ/ႁ, ႁႁ ႁႁႁ	ႁႁႁႁႁႁ ႁႁႁ (ႁ), ႁႁႁႁႁႁႁ ႁႁ ႁႁႁႁႁ		ႁႁႁႁႁ ႁႁႁ ႁႁ/ႁ, ႁႁ ႁႁႁ	ႁႁႁ ႁႁႁ- ႁႁ ႁႁ/ႁ, ႁႁ ႁႁႁ	ႁႁႁႁ- ႁႁႁ
			ႁႁႁ (ႁႁႁႁ- ႁႁႁႁႁ)	ႁႁႁ ႁႁႁႁ, ႁ.ႁ. ႁႁႁႁ ႁႁႁႁ			
1	2	3	4	5	6	7	8

6.5.4.1. ႁႁႁႁႁ
 ႁႁႁႁႁႁ
 1 • 10 0,01 25 100 100
 ႁႁႁႁႁ ႁ ႁ
 ႁႁႁႁႁ
 5 • 10 0,01 25 100 100
 ႁႁႁႁႁႁ-
 ႁႁႁႁႁႁ

ႁႁႁႁႁ	ႁႁႁႁႁႁႁ ႁႁႁႁ	ႁႁႁႁႁႁႁႁ	ႁႁႁႁႁ ႁႁႁႁ, ႁႁ/ႁႁ, ႁႁ ႁႁႁ	ႁႁႁႁႁႁႁ
1	2	3	4	5

6.5.5. ႁႁႁႁႁ ႁႁ ႁႁႁႁႁႁ-
 ႁႁ ႁႁႁႁႁ
 ႁႁႁႁႁႁ
 0,5
 ႁႁႁႁႁႁ
 0,3
 ႁႁႁႁႁႁ
 0,1

ÃÄÖÝáËËÉÓßÚÀËË	0,02	
ÓÐËËÄÍþË	15,0	
ËÖËËÄ	30,0	
მიკოტოქსინები:		ÍÃÃËÄÖËËÓ ËÏÍÖÒÏËË
Ã×ËÄÖÏØÓËÍË B ₁	0,005	
ÃÃÆÏØÓËÍËÃ- ËÄÍÏËË	0,7	
პესტიციდები:		ÍÃÃËÄÖËËÓ ËÏÍÖÒÏËË
ãÄØÓÄØËÏØÝËË- ËÏãÄØÓÄÍË (a,b,y-ËÆÏÏÄÖÃÆ)	0,2	
ÃÃÖÃÃÍÉÓË ÏÃÖÃÃÏËÉÖÃÆ	0,02	
რადიონუკლი დები:		
ÝÄÆËÖÏ-137	50	ÄË/ËÄ
ÓÖÖÏÍÝËÖÏ-90	80	ËÄËÃ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები **:

ინდექსი	პროდუქტის კატეგორია	მასის მრ კნე/გ, არა უძეცეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			საფუარის სოკო- ები კნე/გ, არა უძეცეს	ობის სოკოები კნე/გ, არა უძეცეს	შენიშ- ვნები
			ნჩვ (კოლი- ფორ- მები)	წ. აა-აა	პათო- გენები, მ.შ. სალომო- ნელები			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

6.5.5.1. ÖÏÖÖÃÆ
ÃÃ
ÖËÆËËËÃÃ-
ÆÄ-ËÄ
ÄÉÖÆÄË-
ÖÉÖÄ,
×ÄÍÏ-ÄÄÍË,
×äÄËÄÖË,,

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	ΑΑΟΤΑΤΕ, ΙΑ×ΑΑΕΑΟΕ ΙΤΟΕΟΕΕ: — ΙΑΥΑΑΕΟΑ	5 • 10	0,01	0,01	25	100*	50*	*ΑΑΙΕ- ΟΑΑΕΥΑ ΟΑΑΑ ΙΑΟΑΑ ΟΕΙΕΟ ΑΑΙΙ ΥΑΙΑ ΑΕΟΑΟ
	ΥΕΕΑ ΥΑΑΥΑΑ- ΑΕΕΕ, ΟΟ×ΕΑΟ ΟΕΔΕΟΑ	1 • 10	0,01	0,01	25	50	100	
	ΑΕΕΕΑΙΕ- ΟΤΑΑΙΕ, ΘΙΙΑΑΟΟΕ — ΟΤΕΤΕΑ- ΑΕΕ ΙΙΑΕ- ΘΟΟΑΑΟΕΕ — „ΕΑΟΟΤ- ×ΕΕΕΟ“ ΟΕΔΕΟ — ΙΙΑΑΟΟΥΟ- ΕΕ ΕΟΑΙΕΑΙΕ — ΑΑΑΙ- ΙΑΥΑΑΕΟ ΑΟΕΕΑΙΕ	1 • 10 1 • 10 5 • 10 1 • 10	0,01 0,01 0,01 0,01	0,1 0,1 0,1 1,0	25 25 25 25	50 50 50 —	100 100 100 —	
6.5.5.2.	ΑΑ×ΕΕΟ ΟΤΟΑΑΕ: — ΥΑΕΙΕΟΑ	5 • 10	0,1	—	25	50	50	
	ΘΟΑΕΕΙΑΟΕ, ΟΤΕΤΕΑΑ- ΙΕΑΑΑΕΟ (ΕΑΕΕΕΟ) ΑΟΕΕΑΙΕ	5 • 10	0,01	—	25	50	50	
6.5.5.3.	ΟΤΟΑΑΕ ΑΑ ΟΕΑΕΕ ΥΑΑΑΕΕΑΕ ΘΟΕΕΕΟΕΑΙΕ (ΟΙΟΑΕΟΕ- ΑΙΕ) ΑΕΑ- ΟΟΟΕ ΕΑΑ-	5 • 10	0,1	1,0	50	50	10	

	ΑΕΟÀ-ÈÀΕÓ						
6.5.5.4.	ΑΕÓÊΑΕÔÉÓ ÒÒ È ÆÒÁÁÉ: — ÍÀÛÁÁΕΟÀ	5 • 10 ⁴	0,01	0,1	25	50	100
	— áÉ È ΕΟÀ, ÛÀÛÀÛ Í ÓÉ, ÝÒ-ÈÀÒΕΑÍÉ, ÈÀÈ È ΕΟÀ ÆÀ ÓáÀ. ÀÒ È ΕΑÍÉ	1 • 10 ⁴	1,0	1,0	25	50	100
6.5.5.5.	ÊÀØÓÁÁÉ: — ×ØÁÉ È É, ÛÀØÒΕΑÍÉ — Ì Í áÉØÒ- ÒÁÁÒ È É ÐÒÀ È ΕÍÁÓÉ, ÈÀÈ È ΕΑÍÉ, ÝÒÈÀÒΕΑÍÉ, áÉ È ÈÈ ÆÀÑ- ÛÁÍÉÈ È É	5 • 10 ³	0,1	—	25	50	50
	— Ì Í áÉØÒ- ÒÁÁÒ È É ÐÒÀ È ΕÍÁÓÉ, ÈÀÈ È ΕΑÍÉ, ÝÒÈÀÒΕΑÍÉ, áÉ È ÈÈ ÆÀÑ- ÛÁÍÉÈ È É	5 • 10 ³	0,1	—	25	50	100
6.5.5.6.	ÊÀØÓÁÁÉ ÆÀ ÒÒ È ÆÒÁÁÉ ÆÀÈÒÒÌΕΑÍÉ ÛÀ×ÒÈÁΕΟÀ	5 • 10 ³	0,1	0,1	25	50	100
6.5.5.7.	ÆÀ× È É — ÒÀÒ È Ì, áÉ-È ΕÓ ÀÒ È ΕΑÍÉ, ÐÌ Ì ÆÒÒΕ — ÍΕΑÍÆ (ÈáÉÈ)- ÐÒÀ È ΕÍÁÓ ÀÒ È ΕΑÍÉ ÛÍÈÏ- È ÆÁΕÓ àÉØÒÒΕÈ Ì Í áÉØÒÒÀ- ÁÒ È É	5 • 10 ³	0,1	—	25	50	100
	— ÒÀÒ È Ì, áÉ-È ΕÓ ÀÒ È ΕΑÍÉ, ÐÌ Ì ÆÒÒΕ — ÍΕΑÍÆ (ÈáÉÈ)- ÐÒÀ È ΕÍÁÓ ÀÒ È ΕΑÍÉ ÛÍÈÏ- È ÆÁΕÓ àÉØÒÒΕÈ Ì Í áÉØÒÒÀ- ÁÒ È É	5 • 10 ⁴	0,01	—	25	50	100
6.5.5.8.	ÈÀ× È ÆÈÆÀ- ÒΕ, ÈÆÀÒÁÁÉ: — ÒÀÒ È Ì	2,5 • 10 ³	1,0	—	25	50	50

	— Ἀὐτὸς ἔστι	5 • 10	0,1	—	25	50	50
6.5.5.9.	ἰαὶ ἰγὰ Ἀὐτοῦ:						
	— Ὁ Ἀὐτὸς ἔστι, ὁ ἰαὶ ἔστι Ἀ- Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ- ὁ ἔστι ἔστι, Ἀὐτοῦ ἰαὶ Ἀ- ἔστι ἔστι Ὁ Ἀὐτοῦ ἔστι Ὁ Ἀὐτοῦ ἔστι Ἀ Ὁ Ἀ.	1 • 10	0,1	—	25	50	100
	— ἔστι ἔστι × ἰαὶ ἔστι ἔστι, Ἀὐτοῦ ἔστι ἔστι, — Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ, ἔστι Ἀὐτοῦ	1 • 10	0,1	0,1	25	50	100
	ἔστι Ἀὐτοῦ	1 • 10	1,0	—	25	—	100
6.5.5.10	× Ἀὐτοῦ ἔστι Ἀὐτοῦ ἔστι Ἀὐτοῦ Ὁ ἔστι Ἀὐτοῦ Ἀ- Ὁ ἔστι Ἀὐτοῦ:						
	— Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ ἔστι- ἔστι	5 • 10	1,0	—	25	50	50
	— Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ	5 • 10	1,0	—	25	50	50
	— ἔστι Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ	5 • 10	1,0	—	25	50	50
	— Ὁ Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ ἔστι Ἀ- Ἀὐτοῦ ἔστι Ἀ- Ἀὐτοῦ ἔστι	1 • 10	1,0	—	25	50	50
	Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ	5 • 10	1,0	—	25	50	50

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

6.5.6. ἔστι Ἀὐτοῦ

ტოქსიკური
ელემენტები:
OUA

1,0

Ἀὐτοῦ Ἀὐτοῦ

0,5

ἔστι Ἀὐτοῦ

0,05

ოქსიბუთილფურ-

80

ΕΘΕΕΑ	10,0	
	20,0	ΟΙΕΙ
Προϋπολογισμός:		
_ ΕΑΟΟΙ×ΕΕΕ	25	
_ ΕΙΙΑΙΟΟΙ ΕΑΑΑΑ-ΕΕ:		
_ ΑΑΟΑΟΕΕ (1 ΟΑΟΑΙΑΟΑΙΑΑ	900	
_ ΟΑΑΑΕΑΙΙ	500	
_ ΟΟΑ×ΕΕΙ:		
_ ΑΑΟΑΟΕΕ (1 ΟΑΟΑΙΑΟΑΙΑΑ	400	
_ ΟΑΑΑΕΑΙΙ	250	
_ ΘΙΙΕΑΙΟΕ	150	
	300	ΑΑΑΟΟΟΕΕ ΑΟΟΙΟΕ
_ ΕΕΟΟΕ	150	
	400	ΑΑΑΟΟΟΕΕ ΑΟΟΙΟΕ
_ ΑΑΟΑΑΕΕ ΟΟ×ΟΕΟΑ	1400	
_ ΑΑΑΕ ΕΑΑΕΑΙΕ	80	
_ ΑΑΑΕΘΑΟΙ	600	
	800	ΑΑΑΟΟΟΕΕ ΑΟΟΙΟΕ
_ ΑΙΟΟΙΑΟΕΕ ×ΙΕ-ΕΙΑΙΕ (ΟΑΕΑΕΑΕ, ΙΝΑΟΙΑ, ΕΟΔΑΙΑΑΕ, ΙΝΑΟΙΑ, ΕΙΙ-ΑΙΟΟΙ ΟΑΟΑΕΑΕΑ, ΙΑ- ΟΑΑΟΟΕ, ΙΕΑΟΟΕ, ΟΕΙΡΕ, ΕΑΙΑ ΑΑ Α.Ο. _ ΒΕΒΑΕΑ ΟΕΑΕΕΕ	2000 200	* ΟΑΙΙΟΑΙΕΕΕ ΟΑΑΑΕΙΒΕ×Ι ΟΑ- ΟΟΕΑΑΕΟ ΒΑΟΕΕ 1 ΕΑΙΕΟΑΙΑΑ
	400	ΑΑΑΟΟΟΕΕ ΑΟΟΙΟΕ
_ ΟΑΑΑΟΕ	400	

_ ოÀÆÀÌÈÒĬ	60
_ ÍÄÓÄÉ	90

პესტოროფები:

äÄØÀØ È Ĭ ÒÝÉ- È È Ĭ äÄØÓÄÍÉ (a,b,y-ÉÆĬ ĬÄÒÄÁÉ)	0,1	ÈÄÒÒĬ×ÉÈÉ, ĬßÄÄÍÄ ÄÄÒÄÄ, ÛÄØÒÉÓ äÄÒäÄÈÈ ÄĬÒÒÍÄÖÈÈ, ÄÄÛÜÄÖÈÈ, ÓĬÈĬ äÉÈÈ, ÈÄÍÈÒÄÖÈÈ, ÛÖÖÞÄÍÉ
	0,5	
	0,05	
ÄÄÖ ÄÄ ĬÉÓÉ ĬÄÖÄĬ ÈÈÖÄÁÉ	0,1	

**რადიონუკლი-
ფები:**

_ ÈÄÒÒĬ×ÉÈÉ	ÝÄÆÉÖĬ-137	320	ÄÉ/ÈÄ
	ÓÒÒĬÍÝÉÖĬ-90	60	ÈÄÈÄÄ
_ ÄĬÒÒÍÄÖÈÈ, ÄÄÛ----ÜÄÖ-ÈÈ	ÝÄÆÉÖĬ-137	130	ÈÄÈÄÄ
	ÓÒÒĬÍÝÉÖĬ-90	50	ÈÄÈÄÄ
_ äÉÈÈ, ÈÄÍÈÒÄ- ÖÈÈ, ÛÖÖÞÄÍÉ	ÝÄÆÉÖĬ-137	40	ÈÄÈÄÄ
	ÓÒÒĬÍÝÉÖĬ-90	50	ÈÄÈÄÄ
_ ÓĬÈĬ	ÝÄÆÉÖĬ-137	500	ÈÄÈÄÄ
	ÓÒÒĬÍÝÉÖĬ-90	50	ÈÄÈÄÄ

მიკრობიოლოგიური მარკერებლები:

ინფექსი	პროფუტუ- ზის ჯგუფი	მაფანძურ კნე/გ, არა უძევეს	პროფუტუის მასა (გ), რომელშიც არ დამიშვება		საფუარ ის სო- კოვნი კნე/გ, არა უძევეს	რზის სოკო- ვნი კნე/გ, არა უძე- ვეს	შენიშვნ- ები
			ნჩუბ (კოლი- ფორმე- ზი)	პათოგენე- ზი მ.შ. სალომონე- ლები			

1	2	3	4	5	6		8
6.6.1.1.	ΑΙΤΟΟΙΙΑΟΕΕ ΑΑ ΕΑΟΟΙ- ×ΕΕΕ ΑΑΕΕ, ΑΑ ΕΑΑ ΑΑ- ΥΕΙΟΕΕ ΑΑ ΙΑΕΕ ΑΑΑΙΟ- ΟΑΑΑΕΟ ΘΟΙ ΑΟΟΑΕ: ΑΙΤΟΟΙΙΑΟΕΕ ΑΑΕΕ, ΙΕ- ΕΕΑΙΕ ΑΑΕΟΕΟΕΕ, ΟΒΟΑ-×ΑΑ ΑΑΥΕΙΟΕΕ ΑΙΤΟΟΙΙΑΟΕΕ ΑΑΕΕ ΙΕ- ΕΕΑΙΕ, ΑΑΕΟΕΟΑΕ, ΟΒ-ΟΑ-×ΑΑ ΑΑΥΕΙΟΕΕ ΑΙΤΟΟΙΙΑΟΕΕ ΙΒΑΑΙΑ ΑΑ ×ΙΕΕ ΙΑΑΙΕ, ΟΒΟΑ×ΑΑ ΑΑ- ΥΕΙΟΕΕ _ ΕΑΟΟΙ×Ε- ΕΕΟ ΙΑΑ- ΑΑΟ×ΑΑΟΕ- ΕΑΟΑΕ ΟΒΟΑ- ×ΑΑ ΑΑΥΕΙΟ- ΕΕ (ΕΑΟΟΙ- ×ΕΕΕ ΑΑΟ- ΙΕΟΕΟΑΕΑΕ, ΕΑΟΕ ΑΟΕ, ΑΟ×-ΕΑ ΑΑ ΟαΑ.) _ ΟΑΕ ΑΕΑΕ ΑΑ ΙΑΟΑΑΑΕ ΑΑΕΟΕΟΕΕ ΑΙΤΟΟΙΙΑΟΕΕ- ΟΑ, ΟΒΟΑ×ΑΑ ΑΑΥΕΙΟΕΕ ΑΙΤΟΟΙΙΑΟΕΕΟ ΙΑΑΑΑΟ-×Α- Α-ΟΕΑΟΑΕ, ΘΕΟΑΟΑΟΕ,	1 • 10 1 • 10 5 • 10 5 • 10 5 • 10	1,0 0,01 0,01 0,01 0,1	25 25 25 25 25	1 • 102 5 • 102 5 • 102 1 • 103 1 • 102 —	1 • 102 5 • 102 5 • 102 — —	ΑΑΟΑΑΑ ΑΕΕΑ ΙΑ- ΥΕ ΟΟΕ×Ε- ΟΙΑΟΑ-

	ÓΒΟÀ×ÃÃ ÃÀÚÉÍÔËÉ					ΑΟΥΕ- ÒÃÃËÉ ËËÍÓ- ÔÒÉ- ÃÉÃÉ
6.6.1.2.	ËÀÔËÃÔÉ ÃÍÔÓÍÃÔËÉ- ÓÀ ÓΒΟÀ×ÃÃ ÃÀÚÉÍÔËÉ áÉËÉ, ÊÃÍÊÒÀ, ÚÔÒÞÃÍÉ ÓΒΟÀ×ÃÃ ÃÀÚÉÍÔËÉ ÃÀ ÌÀËÉ ÃÃÃÀÍÔÚÃÃ- ÁÉÓ ÐÒÍ-ÃØ- ÔÃÁÉ: ËÃÓËÍÃÃÍÉ ÃÃËÒËÍ- ÃÃÍÉÓ ÃËÔÃËÃÃ- ÐËÔÃÍÉ ÍÃÚÍ×É ÓΒΟÀ×ÃÃ ÃÀÚÉÍÔËÉ	1 • 10	1,0	25	1 • 103	—
	ÌÍ×É×ØËÉ ÊÒËÍÃÃÍÃ- ÁÉÓ ÍÃÚÍ×É ÓΒΟÀ×ÃÃ ÃÃ- ÚÉÍÔËÉ ÍÃÃËÉ ÊÃÍÊÒÍÃÃÍÃ- ÁÉ ÃÃËÒËÉÃ- ÍÉ ÙÃ×ÔË- ÃÉÓÃ ÃÀ ÓΒ- ÒÀ--×ÃÃ ÃÀÚÉÍÔËÉ, ÌËËÃ-ÍÉ ÊÃÍÊÒÍÃÃÍÃ- ÁÉ ÃÃÃÃÉËÉ ÃÍ ÃÃØÛÍÃ- ÝÃÃËÉ, ÓΒΟÀ×ÃÃ ÃÀÚÉÍÔËÉ ËÒËÍÃÃÍ- ÊÃÍÊÒÍÃÃÍÉ ÓÃ--ÃÃ- ÓÃÒÒÍ ÊÃÒÞÃÁÉ	5 • 10	0,1	25	2 • 102	1 • 103
	ÌÍ×É×ØËÉ ÊÒËÍÃÃÍÃ- ÁÉÓ ÍÃÚÍ×É ÓΒΟÀ×ÃÃ ÃÃ- ÚÉÍÔËÉ ÍÃÃËÉ ÊÃÍÊÒÍÃÃÍÃ- ÁÉ ÃÃËÒËÉÃ- ÍÉ ÙÃ×ÔË- ÃÉÓÃ ÃÀ ÓΒ- ÒÀ--×ÃÃ ÃÀÚÉÍÔËÉ, ÌËËÃ-ÍÉ ÊÃÍÊÒÍÃÃÍÃ- ÁÉ ÃÃÃÃÉËÉ ÃÍ ÃÃØÛÍÃ- ÝÃÃËÉ, ÓΒΟÀ×ÃÃ ÃÀÚÉÍÔËÉ ËÒËÍÃÃÍ- ÊÃÍÊÒÍÃÃÍÉ ÓÃ--ÃÃ- ÓÃÒÒÍ ÊÃÒÞÃÁÉ	5 • 10	0,1	25	5 • 102	1 • 103
	ÌÍ×É×ØËÉ ÊÒËÍÃÃÍÃ- ÁÉÓ ÍÃÚÍ×É ÓΒΟÀ×ÃÃ ÃÃ- ÚÉÍÔËÉ ÍÃÃËÉ ÊÃÍÊÒÍÃÃÍÃ- ÁÉ ÃÃËÒËÉÃ- ÍÉ ÙÃ×ÔË- ÃÉÓÃ ÃÀ ÓΒ- ÒÀ--×ÃÃ ÃÀÚÉÍÔËÉ, ÌËËÃ-ÍÉ ÊÃÍÊÒÍÃÃÍÃ- ÁÉ ÃÃÃÃÉËÉ ÃÍ ÃÃØÛÍÃ- ÝÃÃËÉ, ÓΒΟÀ×ÃÃ ÃÀÚÉÍÔËÉ ËÒËÍÃÃÍ- ÊÃÍÊÒÍÃÃÍÉ ÓÃ--ÃÃ- ÓÃÒÒÍ ÊÃÒÞÃÁÉ	5 • 10	0,1	25	2 • 102	5 • 102
	ÌÍ×É×ØËÉ ÊÒËÍÃÃÍÃ- ÁÉÓ ÍÃÚÍ×É ÓΒΟÀ×ÃÃ ÃÃ- ÚÉÍÔËÉ ÍÃÃËÉ ÊÃÍÊÒÍÃÃÍÃ- ÁÉ ÃÃËÒËÉÃ- ÍÉ ÙÃ×ÔË- ÃÉÓÃ ÃÀ ÓΒ- ÒÀ--×ÃÃ ÃÀÚÉÍÔËÉ, ÌËËÃ-ÍÉ ÊÃÍÊÒÍÃÃÍÃ- ÁÉ ÃÃÃÃÉËÉ ÃÍ ÃÃØÛÍÃ- ÝÃÃËÉ, ÓΒΟÀ×ÃÃ ÃÀÚÉÍÔËÉ ËÒËÍÃÃÍ- ÊÃÍÊÒÍÃÃÍÉ ÓÃ--ÃÃ- ÓÃÒÒÍ ÊÃÒÞÃÁÉ	1 • 10	0,01	25	5 • 102	1 • 102
	ÌÍ×É×ØËÉ ÊÒËÍÃÃÍÃ- ÁÉÓ ÍÃÚÍ×É ÓΒΟÀ×ÃÃ ÃÃ- ÚÉÍÔËÉ ÍÃÃËÉ ÊÃÍÊÒÍÃÃÍÃ- ÁÉ ÃÃËÒËÉÃ- ÍÉ ÙÃ×ÔË- ÃÉÓÃ ÃÀ ÓΒ- ÒÀ--×ÃÃ ÃÀÚÉÍÔËÉ, ÌËËÃ-ÍÉ ÊÃÍÊÒÍÃÃÍÃ- ÁÉ ÃÃÃÃÉËÉ ÃÍ ÃÃØÛÍÃ- ÝÃÃËÉ, ÓΒΟÀ×ÃÃ ÃÀÚÉÍÔËÉ ËÒËÍÃÃÍ- ÊÃÍÊÒÍÃÃÍÉ ÓÃ--ÃÃ- ÓÃÒÒÍ ÊÃÒÞÃÁÉ	1 • 10 ³	1,0	25	1 • 102*	1 • 102* *ÓÃ×ÔÃ ÒÉÓÃ ÃÃ ÍÃÉÓ ÓÍËÍÃ- ÁÉÓ ÒÃ-

ÓΒÒÀ-×ÃÃ
 ÅÁÚÉÍÓĖĖ

İÃÃİİ-
 ÅÀĖÀ
 ãÀİÉ

ĖÖÖĖİÃÃİ-
 ĖÃİĖÖİÃÃİÉ
 ÓÀ-ÃÃÓÃÖÖİ
 İÃãÃÃÖ×ÃÃ-
 ÒĖĖÀÖÃĖ

1 . 10⁵

0,1

25

1 • 103*

1 • 10*

*ĖÃĖÃÃ

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

6.6.2.

áİÃĖĖ ÅİÖÖİÃÖĖĖ,
 ĖÃÖ-Öİ×ĖĖĖ, áĖĖĖ,
 ĖÃİĖÖİÃÃİÃĖ, ÖİĖİ

ტოქსიკური
 ელემენტები,
 ნიტრატები, ჰესტერიფები:

მ. 6.6.1.-ĖÖ İĖãÃÃĖĖ

ĖĖÃĖĖÃİ
 ÓÃSÚĖÓ
 ĐÖİÃÖĐÖÃÃĖÃ
 İÜÃĖĖ
 İĖÃĖĖÃÖÃÃ-
 ÁĖĖ
 İÃÃ-ĖÃÖĖÃ
 ÃÃÃÃİĖİİ
 ĐÖİÃÖĐÖÜĖ;
 İÃÃĖÃÖĖĖÓ
 ĖİİÖÖİĖĖ

რადიონუკლიდები

_ ĖÃÖÖİ×ĖĖĖ

YÃĖĖÖİ-137

1200

ÃĖ/ĖÃ

ÓÖÖİİÝĖÖİ-90

240

ĖÃĖÃÃ

_ ÅİÖÖİÃÖĖĖ, ÅÃÜÃÃ-
 ĖĖ

YÃĖĖÖİ-137

600

ĖÃĖÃÃ

ÓÖÖİİÝĖÖİ-90

240

ĖÃĖÃÃ

_ áĖĖĖ, ĖÃİĖÖÃÖĖĖ,

YÃĖĖÖİ-137

200

ĖÃĖÃÃ

ÜÖÖPÃİĖ

ÓÖÖİİÝĖÖİ-90

240

ĖÃĖÃÃ

_ ÖİĖİ

YÃĖĖÖİ-137

2500

ĖÃĖÃÃ

ÓÖÖİİÝĖÖİ-90

250

ĖÃĖÃÃ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინფექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ კნე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დანიშნება		ობის სოკოები კნე/გ, არა უმეტეს	შენიშვნები
			ნჩჰ (კოლი-ფორმები)	პათო გენები მ.შ. სავლმო-		

— ÁĬŌŌ-ĬÄŌĚÉŌ
 ×áÄ-ĬÉĚÉ
 (ŌŌÄĚĬĬÄŸŌŌÉ
 ŪŌĬÄÉŌÄ)

5 • 10

0,01

25

100

ინფექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ფონები, მგ/კგ, პრა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.6.3.	ĚĬĬŌÄŌÄÄĚ ÄĬŌŌĬÄŌ-ĚÉŌ, áĚĚÉŌ, ĚÄĬĚŌÉŌÄ	ტოქსიკური ელემენტები: ŌŪÄĚÄ	0,5	
			0,4	áĚĚÉ,
			1,0	ĚÄĬĚŌĬÄÄĬÉ ĚŌĬŌŸÉŌ ŌÄŌÄŪÉ
		ÄÄŌÉŪáÄĬÉ	0,2	
		ĚÄÄĬÉŌĬÉ	0,03	
			0,05	ĚŌĬŌŸÉŌ ŌÄŌÄŪÉ
		ÄÄŌŸáĚÉŌŮÄĚÉ	0,02	
		ŌŸĚĚÄĬÉ	5,0	
		ĚŌĚĚÄ	10,0	
		ĚÄĚÄ	200	ĚŌĬŌŸÉŌ ŌÄŌÄŪÉ
		ŸŌĬĬÉ	0,5	ŸŌĬĬÉŌÄÄŌĚ ŌÄŌÄŪÉ
		მიკოტოქსინები:		
		ŸÄŌŌĚÉĬÉ	0,05	ÄÄŪĚÉŌ, ŌĬĬÄŌÉŌ, ŸÄŸÄÉŌÄ
		ნიტრატები, პესტიციდები, რადიონუკლიდები:	მ. 6.6.1.-ÉŌ ĬÉáÄÄÄĚĚ	ĚĬĬŌŌĬĚÉ ĬÄÄĚÄŌĚÉŌ ĬÉáÄÄÄĚĚ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები *:

ინფექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მოთხოვნები
---------	-------------------	------------

1	2	3
6.6.3.1.	ΑΙΤΟΟΙΔΕΕ ΕΙΤΙΟΑΟΑΑΕ ΟΑΑΟΑ, pH –ΕΕ 4,2 ΑΑ ΙΑΟΕ ΟΑΙΤΑΙΙΑ, ΑΑΙΕΑΑΑΟ ΕΕΑ ΙΝΑΕΟ ΑΑΙΙΑΟΑΕΟ ΑΟΑΥΑ, ΑΟΕΙ ΙΥΑΙΟΟΕΟΑΟ ΕΕ ΟΙΙΑΟΘΟΙ ΑΟΘΟΑΕ; ΑΟΑΟΕΟ, ΔΑΟΙΕΟ, ΙΟΑΕΕΟ ΕΙΤΙΟΑΟΑΑΕ, pH –ΕΕ 3,8 ΑΑ ΙΑΟΕ, ΑΑΙΕΑΑΑΟ ΕΕ ΙΝΑΑΟ ΑΑΙΙΑΟΑΕΟ ΑΟΑΥΑ	ΟΙΑΑ ΑΕΙΑΥΙ ΧΕΕ ΑΑΑΑΟ ΟΑΒΑΟΙΤΙ ΟΟΑΟΕΕ ΙΑΕΟ ΙΙΕΑΙΙΑΙΑΟ „Α“ ΑΑΟΧΕΟ ΕΙΤΙΟΑΟΑΑΕΟΑΕΑΕΟ
6.6.3.2.	ΑΙΤΟΟΙΔΕΕ ΕΙΤΙΟΑΟΑΑΙΟΑΕ ΔΑΟΑΟΕΑΑΟ ΕΕ ΑΑ ΑΑΙΕΑΑΑΟ ΕΕΑ ΕΙΤΙΟΑΟΑΑΙΟΑΕΕ, ΟΙΙΑΕΕΑ pH-ΕΑ 3,7-4,2 (ΙΝΑΑΟ ΑΑΙΙΑΟΑΕΕ)	ΟΙΑΑ ΑΕΙΑΥΙ ΧΕΕ ΑΑΑΑΟ ΟΑΒΑΟΙΤΙ ΟΟΑΟΕΕ ΙΑΕΟ ΙΙΕΑΙΙΑΙΑΟ „Α“ ΑΑΟΧΕΟ ΕΙΤΙΟΑΟΑΑΕΟΑΕΑΕΟ
6.6.3.3.	ΕΙΤΙΟΑΟΑΑΕ ΑΙΤΟΟΙΔΕΕ (pH 3,7 ΙΑΕΕΑΕ), ΑΕΕΕΟΑ ΑΑ ΑΕΕΕΑΙΕΟΑΟΕΕ (pH 3,7 ΑΑ ΙΑΕΕΑΕ), ΔΑΟΑΟΕΑΑΟ ΕΕ ΑΑ ΑΑΙΕΑΑΑΟ ΕΕΑ ΕΙΤΙΟΑΟΑΑΙΟΑΕΕ, ΑΑΟΑΕΑΑ ΕΙΤΙΟΑΟΑΕΟΑΟ ΕΕ ΟΙΟΘΕΙΕΟ ΙΝΑΑΕΕ pH – ΕΕ 4,0-ΑΑ ΙΑΕΕΑΕ; ΕΙΤΙΟΑΟΑΑΕ ΑΑΟΑΟΕΟ, ΑΟΙΕΟΑ ΑΑ ΙΟΑΕΕΟ pH 3,8 ΑΑ ΙΑΕΕΑΕ (ΙΝΑΑΟ ΑΑΙΙΑΟΑΕΕ)	ΟΙΑΑ ΑΕΙΑΥΙ ΧΕΕ ΑΑΑΑΟ ΟΑΒΑΟΙΤΙ ΟΟΑΟΕΕ ΙΑΕΟ ΙΙΕΑΙΙΑΙΑΟ „Α“ ΑΑΟΧΕΟ ΕΙΤΙΟΑΟΑΑΕΟΑΕΑΕΟ

ინფექსი	პროფუქტების ჯამური	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.6.4. ΟΙΕΙΤΙΟΑΟΑΑΕ

ტოქსიკური
ელემენტები:

ΟΥΑΕΑ

0,5

1,0

ΕΟΙΘΕΟ ΟΑΟΑΥΕ

ΑΑΟΕΥΑΙΕ

0,5

ΕΑΑΙΕΘΙΕ

0,1

ΑΑΟΥΑΕΕΟΒΥΑΕΕ

0,05

ΟΘΕΕΑΙΠΕ

10,0

ΕΘΕΕΑ

20,0

ΕΑΕΑ

200,0

ΕΟΙΘΕΟ ΟΑΟΑΥΕ

ΘΟΙΙΕ

0,5

ΘΟΙΙΕΟΑΑΟΕ
ΟΑΟΑΥΕ

პესტორფები,

რადიონუკლიდები

ბ. 6.6.1.-ΕΟ ΙΕΑΑΑΕΕ ΙΑΑΕΑΟΕΕ
ΕΙΤΙΟΘΙΕ

მიკრობიოლოგიური

ΟΙΑΑ ΑΕΙΑΥΙ ΧΕΕ ΑΑΑΑΟ ΟΑΒΑΟΙΤΙ

[illegible]

_ ოაოიაჲაჲ,
_ ეტიყაიოოაოაჲ

პეტუნი

0,05

ააუჲეო, ოთიაოეო,
_ ოაჲეო

_ ბააიაჲ,
_ ოაოიაჲაჲ,
_ ეტიყაიოოაოაჲ

ნიტრატი,
პეტროლი

ბ. 6.6.1.-ეო
_ იეააჲჲ

ეტიოოიჲე იაჲ-
_ ეაოჲეო იეააჲჲ
_ ოაოიაჲაჲეოა ოა
_ ეტიყაიოოაოაჲეო
_ ოაჲეოჲეო ოაჲეო
_ ბოთაოოაჲ იუ-ოაჲ
_ იეაჲეაოაჲჲ
_ იაჲეაოჲეოა ოა
_ ოაჲიჲი
_ ბოთაოოაჲეო

რადიონუკლიდები:

_ ბააიაჲ,
_ ოაოიაჲაჲ
_ ეტიყაიოოაოაჲ

ყაჲეოი-137
_ ოოთიყეოი-90

ბ. 6.6.6.-ეო
_ იეააჲჲ

1200

აჲ/ეა

240

ეაჲა

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები *:

ინდექსი	პროდუქტების კატეგორია	მოთხოვნები
1	2	3

6.6.5.1. ატოთაოჲეო ბააიაჲ ეტიოაოაჲეოაჲეო, pH
_ ეჲ 4,2 ოა იაოე, ოაიჲაჲაჲეო იაჲაო
_ ოაიჲაოაჲეო ოაოაჲ, ოთიაოეო ოაბაჲჲეო
_ ოაჲეო იოაოაჲჲეო

ოთაჲ აეიაუთ×ეჲაჲაო ოაბაოთი
_ ოაოე-ეი-აჲეო იეაიჲაჲაო „ა“ ოაო×ეო
_ ეტიოაო-აჲაჲეოაჲეო

6.6.5.2. ეტიყაიოოეოაჲეო ოთიაობოთაოაჲ,
_ ოთიჲაჲეო ოაჲაჲაი იუა-ე იეაჲეაოაჲაო
_ 12% ოა იაო (ოთიაოეო ბაოა, ოთიაოეო
_ ოაბაჲჲეო)

ოთაჲ აეიაუთ×ეჲაჲაო ოაბაოთი ოა-
_ ოეჲიჲეო იეაიჲაჲაო „ა“ ოაო×ეო ეტი-
_ ოაოაჲეოაჲეო („ა“ ოაოაჲაო×ე) იაჲეო
_ ოთეიჲაჲეო ოაი-ყაჲეო იაჲ ოაიჲაოაჲეო
_ იეააჲჲე- ოა ოთაოაო 40%-ეოა
_ იაჲაჲჲეო იაჲეო ოაჲეო

1	2	3
---	---	---

6.6.5.3. ატოთაოჲეო ბააიაჲ, ბაოაოეოაჲეო ბაოეჲ
_ ოაჲეო იოაოაჲჲეო, ოაიჲაჲაჲეო
_ ეტიოაოაჲიჲაჲეო ოაიჲიჲაჲჲეო, 3,7-4,2 pH-ეო
_ იოთია (იჲაჲაო ოაიჲაოაჲჲეო)

ოთაჲ აეიაუთ×ეჲაჲაო ოაბაოთი ოა-
_ ოეჲიჲეო იეაიჲაჲაო „ა“ ოაო×ეო ეტი-
_ ოაო-აჲაჲეოაჲეო

6.6.5.4. ბაჲაჲაჲ ოთიაჲეა pH 3,7-ჲა ოაჲეაჲა:
_ ატოთაოთეო, ოაჲეო (ყეოოოაჲეაჲი),
_ ოაჲეაიჲეოთაჲი, ოთიჲეო ოაბეო,
_ იაოოაჲეო ოაჲეო ოაჲეო იაჲი,
_ ეტიყაიოოეოაჲეო, ბაოაოეოაჲჲეო,
_ ოაიჲაჲაჲეო ეტიოაოაჲიჲაჲეო ოა
_ ოაოაჲაჲ ეტიოაოაჲეოაჲეო pH 4-ჲა
_ იაჲეაჲეო, ოთაჲიჲეო იჲაჲჲეო; ოაოაოეო,
_ ოთიჲეოა ოა იაჲეო ეტიოაოაჲაჲეო

ოთაჲ აეიაუთ×ეჲაჲაო ოაბაოთი ოა-
_ ოეჲიჲეო იეაიჲაჲაო „ა“ ოაო×ეო
_ ეტი-ოაო-აჲაჲეოაჲეო

BAĀĀĀĀÉ, pH 3,8-ÆĀ ĀĀĒ Ē ĀĀÉ, ĨÑĀĀÓ
 ĀĀÍĀĬĀÓĀĒĒĀÉ

ინფექსი	პროფუქტების ჯგუფი	მაფანძრ კნე/გ, არა უმეტეს	პროფუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დანიშვება		საფუ არის სოკო-ები კნე/გ, არა უმეტეს	რძის სოკო-ები კნე/გ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5	6	7	8

6.6.5.5. BAĀĀĀĀ ĀĀ ÓĀÓĬ-
 ĀĒ ĀĀÉ áĒ Ē ĒĀĬÉ-
 ÒĬ ĀĀÉ ĐĀÓÓĀÓĒ-
 ÆĀĀÓ Ē, ĀĀÆĒĀĬÉ
 3,7-ÆĀ ĬĀĒ Ē ĀĀÉ
 ĬĀĀÚÉÓĬ ÒÑĀĬÉÓ
 pH Ø Ĭ ĬĀ

50 1 • 103 --_ 1,0 5,0

ĀÓ ĀĀĒÚ-
 ĀĀĀĀ 1
 ÓĬ3-ÚÉ
 ÒÞĀĬĬÑĀ-
 ĀĀ ĬÉÉ-
 ÒĬĬÓ-
 ĀĀĬÉ-
 ÆĬĀĀÉ

6.6.5.6. ĒĬ ĬĬĀÓÓĀÓĀĀÉ
 áĒ Ē ÉÓ, áĒ Ē ĒĀĬ-
 ÉÓ ĬĀĀ-ĬÉÓĀ ĀĀ
 ĒĀĬÉÓ ĬĀĀĬĀÉÓ
 BAĀĬĀĀÉ ÓĀBAÓ-
 ĬĬĬ ĀĀ-
 ĀĀĬÓÚĀĀĀÉÓĀĒ-
 ĀÉÓ:

_ ĐĀÓÓĀÓĒÆĀĀÓ ĒÉ

ÓĬĀĀ ĀĒĬĀÚĬ ×É Ē ĀĀĀÓ ÓĀBAÓĬĬĬ ÓĀÓĒÉ ĬĀÉÓ ĬĬĒĬĀĬĀÓ „Ā“
 āĀÓ×ÉÓ ĒĬ ĬÓĀÓĀĀÉÓĀĒÉÓ

_ ĀÓĐĀÓÓĀÓĒÆĀĀ
 ÓĒĀ-ĀÉ, Ĭ.Ú.
 ÓBAÓ-
 ×ĀĀ ĀĀÚÉĬÓ
 ĒÉ

5 • 103 1,0 25 2 • 103* 5 • 102

*ĒB
 Ā/Ā
 ĀÓĀ
 ÓĬĀ
 ÓĀÓ

ინფექსი	პროფუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ფონები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.6.6.	ააიააე, იოააააე, ეიქეოეოააე, აეე xაxა, ოეოი xააე, აეეე აა ეაიეოა, აააააეეე უაოეეე აა ოააა აეეეაიეოიააიე ეიიყაიოოაოააე უაოეაიე	ტოქსიკური ელემენტები:			
		ოუაეა	0,5 1,0 1,0 0,05 0,02 5,0 10,0 200,0		
				ეოიოეო ოაოაუე	
		ეოიიე	0,5	ეოიოეო ოაოაუე ეოიიეოააოე ოაოაუე იააეაოეეო ეიიოიეე	
		ნიტრატები და პესტიციდები **:			
		მიკოტოქსინები:			
		დაოოეეიე	0,05	ააუეეო, დაყაეოა	
		რადიონუკლი- ფები: ყა/ეეოი-137	80	აე/ეა	
		ოოოი იყეოი-90	70	ეაეაა	

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები *:

ინდექსი	პროდუქტ- ბის ჯგუფი	მაფანმრ კნე/გ, არა უშეცეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება	საფუარ ის სოკო- ებუკნე/გ, არა უშეცეს	ობის სოკო- ები კნე/გ, არა უშეცეს	შენძენ- ები
			ნჩუბ (კოლი- ფორმი- ბი)	პათოგე მ.შ. სალო- მონე- ლები		

1	2	3	4	5	6	7	8
6.6.6.1.	AOAOAOE- E E/AAO E E OaAAAOaAA OA-OAU E	5 • 10	1,0	25	50	50	
6.6.6.2.	AAI I IOUAAA- OE E EI I- OAOAI OA- AE EA AA (AI) OaAAAOaAA OAAEO EAI xAEEO- OE AEI I Ø- IAAAAE E	OI AA AEIAUI xE E AAAO OABOI I I OAOEE IAE O I IEaIAIAAO „A“ aaO xEO EI IOAOAAAE OAEO					

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მარკენებლები	ზღვრული ფონები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.6.7.	AI OOI AO E E AA AE E E, OI EI O IBIE E E, IAOE IAA-E, AAI BIE- E AAO E E, AAI AA E E	ტექსტიკური ელემენტები: ნიტრატები, პესტიციდები რადიონუკლიდები n	მ. 6.6.1.-EO IEaAAAE E	IAA E AO E EO EI IOOI E E

მიკრობიოლოგიური მარკენებლები:

ΕΙΔΩΘΕ	ΔΟΤΑΘΩΘΑΕΘ ΔΑΘ×Ε	ΔΟΤΑΘΩΘΑΕΘ ΙΑΘΑ(Α), ΟΤΙΑΕΘΕΥ ΑΘ ΑΑΕΘΑΑΑ	
		ΙΑΕΙ×ΕΕΘΘΕ ΟΘΕ×ΕΘΙΑ-ΘΑΑΘΥΕΘ- ΑΑΑΕΕΕΕΙΟΘΘΕΑΕΑΕ	ΔΑΕΙΑΑΙΑΕ, Ι.Υ. ΟΑΕΙΙΙΑΕΑΕ
6.6.7.1.	ΑΙΟΘΙΑΘΕΕΑΑΙΒΙΕΕΑ-ΑΘΕΕΑΑ ΑΑΙΛΑΘΕΕΑΑΘΕΕ(ΕΙΙΑΙΘ-ΟΙ, ΕΕΘΘΕ,ΘΙΙΕ-ΑΙΘΕΑΑΑ.Υ.)ΟΘΘ- ΑΕΙΑΙΙΑ-ΙΑΘΑΑΕΘΑ-ΕΑΕΘ,ΔΕ-- ΕΕΑΑΙΑΑΕΕΑΑ ΑΑΙΝΑΑΑΑΘΕΕ,ΙΑΕΟΥΘΕΘ ΑΑΥΑΘΕΕ	—	25
6.6.7.2.	ΟΤΕΤΟΙΒΙΕΕΕ,ΕΑΘΘΑΑΥΕ ΙΑΘΕΙΑΑΥΕΥΑΑΑΑΘΕΕ	0,1	25

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მარკენებლები	ზღვრული ფონები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.6.8.	OOI AE AA	ტექსტიკური		

$\text{O}\ddot{\text{O}}\text{I}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}$ $\text{O}\ddot{\text{O}}\times\text{O}\ddot{\text{E}}\text{O}\ddot{\text{A}},$ $(\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}})$ ელემენტები:				
1	2	3	4	5
		$\text{O}\ddot{\text{U}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}$	5,0	
		$\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\text{O}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{U}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}$	5,0	
		$\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}\text{O}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}$	0,2	
		$\text{O}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{I}}\text{O}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}-$		
		$\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}; \ddot{\text{Y}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\text{O}\ddot{\text{I}}-137$	200	$\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}/\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}$
		$\text{O}\ddot{\text{O}}\text{O}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{Y}}\ddot{\text{E}}\text{O}\ddot{\text{I}}-90$	100	$\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}$

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების კატეგორია	მავანიერი კნე/გ, არა უშეცეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელიმე არ დაიშვება		საფუარ ის სო კოები კნე/გ, არა უშეცეს	რძის სოკოები კნე/გ, არა უშეცეს	შენიშვნა
			ნჩვბ (კოლი- ფორმა ბი)	პათო- გენები მ.შ. საკომ- ნელები			
1	2	3	4	5	6	7	8

6.6.8.1. $\text{O}\ddot{\text{O}}\text{I}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}$
 $\text{O}\ddot{\text{A}}\text{I}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}$
 $\text{--}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{I}}\text{O}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{U}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}$
 $\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}$
 $\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\text{O}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}$

5 • 10⁵ 0,01 0,01 25 1 • 103

$\text{--}\text{O}\ddot{\text{O}}\text{I}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}$
 $\text{O}\ddot{\text{A}}\text{I}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}-\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}-\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}$
 $- \text{I}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\text{O}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}};$
 $\text{D}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}\text{D}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}$
 $\text{I}\ddot{\text{A}}\text{O}\ddot{\text{Y}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{U}}\ddot{\text{E}},$
 $\text{B}\ddot{\text{E}}\text{B}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}$
 $\text{O}\ddot{\text{O}}\text{O}\text{I}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}},$
 $\text{B}\ddot{\text{E}}\text{B}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\text{B}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}-$
 $\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}, \ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\times\text{O}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}},$
 $\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\text{O}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{U}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}},$
 $\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}$

2 • 10⁶ 0,001 — 25 1 • 104

6.6.8.2. $\ddot{\text{E}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{I}}\text{D}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\text{O}\ddot{\text{O}}\text{O}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}$
 $\text{O}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}-$
 $\text{I}\ddot{\text{A}}\text{O}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}$
 $\text{O}\ddot{\text{O}}\text{I}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}$

5 • 10⁶ 0,01 0,01 25 2 • 102

6.6.8.3. $\text{O}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}$
 $\ddot{\text{E}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{Y}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}-$

B.Cere
us 100

ÁÉ _ ÍÉÌÒÉ
 ×áÃÍÉÈÉÓÁÁÒÉ
 (ÓÓÁ-
 ÈÉÌÁÝÉÓÒÉ
 ÁÀÙÒÌÁÉÓÀ)

5 • 16

1,0

—

25

100

ÈΒÃ/Ã
 ÀÒÀ
 ÕÌÃÓÓ

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

6.6.9.

ÍÉÃÌÆÉ, ÈáÉÈÉ
 ÅÀ ÌÉÓÈÃÍÃÁÉ

ცოქსიკური
 ელემენტები:
 EUÃÉÃ

0,5

ÀÒÈÙÃÁÍÉ

0,3

ÃÃÌÉÕÌÉ

0,1

ÃÃÒÝáÈÉÓΒÚÀÈÉ

0,05

ÙÐÉÈÃÍÞÉ

15,0

ÈÒÈÈÀ

100,0

პეტერიფიკატი:

ÅØÓÀØÈÌÒÝÉÈÈÌãÃØÓ
 ÀÍÉ
 (a,b,y-ÉÆÌÌÃÒÃÁÉ)

0,5

ÃÃÒÃÀ ÌÉÓÉ
 ÌÃÒÃÃÌÈÈÓÃÁÉ

0,15

იკოცოქსინები:

Ã×ÈÃÒÌØÓÉÍÉ B₁

0,005

ლაფიონსკლიფები:

ÝÃÆÉÕÌ-137

200

ÃÊ/ÈÃ

ÓÒÒÌÍÝÉÕÌ-90

100

ÉÃÉÃÃ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინფექსი	პროდუქტების ჯგუფი	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დანიშვება	ოპის სიკო	შენიშვნები
---------	----------------------	--	--------------	------------

				ზი კნე/გ, არა უშეტეს	
		ნჩჳზ (კოლი- ფორმები)	პათოგენები მ.შ. სალომონელები		
1	2	3	4	5	6
6.6.9.1.	ÉÀÈÀÉÉ ÍÀÓÓÀÉÖÖÉ (ÍÓÜÉ, ÉÀÈÀÉÉ, ÀÒÀØÉÓÉ, ÈáÉÉÉ, ÈÀ-ÈÀÉÉ ÈÀÉÉ×Ì-ÒÍÉÉÓÀ ÍÀÝÒÉÓ- ×ÀÖÉ, ×ÓÒÀ, ÐÀÈÀÍÉ, ØÌØÍÓÉÓ, ÒÜÄÖÉÉ ÌÌÖáÀÈÀÁÉ)	0,01	25	1 • 10 ³	
6.6.9.2.	ÈÀÈÀÉÉ, ÈáÉÉÉ ÌÌáÀÈÖÉÉ	0,1	25	5 • 10 ³	
6.6.9.3.	ÈÀÈÀÉÉ ØÌØÍÓÉÓ ÍÜÒÀÉÉ	0,01	25	100	

ინფექსი	პროფუქტების ჯამური	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არა უშეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.6.10.	ÚÀÉ (ÍßÀÀÍÀ, ÚÀÁÉ, ×ÉÉÀ)	ტოქსიკური ელემენტები: ÓÚÀÉÀ	10,0	
		ÃÀÖÉÜáÍÉ	1,0	
		ÈÀÃÌÉÖÌÉ	1,0	
		ÃÀÖÝáÉÉÓßÚÀÉÉ	0,1	
		ÓÐÉÉÃÍÐÉ	100,0	
		მიკოტოქსინები:		
		À×ÉÀÖÌØÓÉÍÉ B ₁	0,005	
		რადიონუკლიდები:		
		ÝÀÆÉÖÌÉ-137	400	ÁÊ/ÊÀ
		ÓÒÒÌÍÝÉÖÌÉ-90	100	ÉÂÉÃÃ
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: ÌÁÉ	1 • 10 ³	ÈßÀ/À, ÀÒÀ ÒÌÃÖÃÓ

6.6.1.1.	ÚÁÀÀ (ÌÀÒÝÀ È ÌÀÀÍÉ, ÃÀ×ØÖ È É, áÓÍÀÃÉ) ÔÚÁÉÀ ÃÀÒÉÚáÀÍÉ ÈÃÀÌÉÖÌÉ ÃÀÒÝá È ÉÓßÚÀ È É მიკოტოქსინები: À× È ÀÖ ÌØÖÉÍÉB₁ რადიონუკლიდები: ÝÀÆÖÏ-137 ÓÖÒ Ì ÍÝÖÏ-90 მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: ÌÁÉ	ტოქსიკური ელემენტები: 1,0 1,0 0,05 0,02 0,005 300 100 5 • 102	ÁÊ/ÊÂ ÉÂÉÃÃ ÈßÁ/Â, ÀÒÀ ÖÌÀÖÁÓ, ÚÃÆÓ ÌßÃÁÌÀ ÌÀÒÝÀ È ÃÁÉ
----------	--	---	---

* È Ì ÍÓÀÖÃÃÁÉÓÀÈÁÉÓ ÌÉÉÒ ÍÁÉÌ È ÍÁÉÖÖÈ ÌÀÚÃÁÍÃÁÈÃÁÉ ÃÁÉÍÃÃÃ È Ì ÍÓÀÖÃÃÃÆÀ ÒÁÍÉÒÀÖÉÖ È -ÒÃØÍÉÉÖÖÈ È Ì ÍÖÒÌ È ÉÓ È ÍÖÖÖØÝÉÉÓ ÚÃÖÃÃÁÌÉÓÃ.

** ÌÉÖÒÀÖÃÁÉ ÃÀ ÐÃÖÖÉÝÃÃÁÉ (ÃÃÖ, æØÝá) ÀÆÃÈÈÈÈÃÁ ÍÃÃÈÃÖÈÉÓ ÞÉÖÈÃÃÉ ÒÃÃÁÍÁÉÓÃÁÌÉ (ÃÁÉÓ), ÒÌÃÌÖÝ ÌÃÖÖÈ ÒÈÈÉÓ, ÀÖÃÃ ÀÌ È Ì ÍÓÀÌÉÍÁÍÓÃÁÉ ÃÃÖÚÃÃÁÉ ÃÌ ÍÃÃÁÉÓ ÌÃÃÃÁÉÈ.

6.7. ზეთის ნედლეული და რბიშოვანი პროდუქტები

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ფონები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.7.1.	ÆÃÈ ÍÃÁÍÉ ÈÖ È ÖÖÖÃÁÉÓ ÈÃÓ È ÃÁÉ (ÌÆÃÖÖÌÆÉÖÁÓ, ÓÍÉÍÓ, ÃÀÍÁÉÓ,	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია ფარიშხანი კადმიუმი	1,0 0,3 0,1	

	ÉÄÄÏÉÖÏÉ	0,05	
	ÄÄÖÝáÈÉßÚÀÈÉ	0,03	
	ÓÐÉÈÄÍþÉ	0,5	
		10,0	ÄÖÄØÉÓÉÓ
	ÖÈÉÍÀ	5,0	
	მიკოტოქსინები:		ÍÄÄÈÄÖÈÉÓ ÈÏÍÖÖÏÈÉ À×ÈÄÖÏØÓÉÍÉB ₁
		0,005	ÄÖÄÖÄ×ÉÍÉÖÄÄÖÈÉ ÆÄÈÄÁÉÓÄÈÄÉÓ
	ჰესტერიფები:		ÍÄÄÈÄÖÈÉÓ ÈÏÍÖÖÏÈÉ
	ÄÄØÓÄØÈÏÖÝÈÈÏ äÄØÓÄÍÉ (a,b,y-ÉÆÏÏÄÖÄÁÉ)	0,2 0,05	ÖÄ×ÉÍÉÖÄÄÖÈÉ, ÄÄÆÏÄÏÖÈÖÄÄÖÈÉ
	ÄÄÖÄÄÍÉÓÉ	0,2	
	ÏÄÖÄÄÏÈÉÖÄÁÉ	0,1	ÖÄ×ÉÍÉÖÄÄÖÈÉ, ÄÄÆÏÄÏÖÈÖÄÄÖÈÉ
	რადიონუკლიდები:		
	ÝÄÆÉÖÏ-137	60	ÄÈ/ÈÄ
	ÓÖÖÏÍÝÉÖÏ-90	80	ÉÄÈÄÄ
6.7.3.	ÏÝÄÍÄÖÄÖÈÉ ÆÄÈÄÁÉÓÄÄÄÄ-ÏÖ- ÜÄÄÄÁÉÓÐÖÏÄÖ- ØÖÄÁÉ (ÏÄÖÄÄÖÈÉÄÁÉ, ÈÖÈÉÍÄÖÈÖÈÉ ÝáÉÏÄ- ÁÉ, ÓÄÈÏÍÄÉÖÖÏ ÝáÉÏÄÁÉ,	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია ფარისებრი კაფიუმი ვერცხლინუკლი	0,1 0,3 0,1 0,05 0,05 ÏÄÈÏÍÄÆÈ
	ÏÄÈÏÍÄÆÄÁÉ, ×ÏÓ×ÄÖÈ-ÄÖÖÈ ÈÏÍÝÄÍÖÖÄÖÄÁÉ)	ÓÐÉÈÄÍþÉ	0,5 1,5 ÏÄÈÏÍÄÆÈ

ÍÉÄËÉ

0,7

ÌÁÍËÏÃÌÀÒÄÄ-
ÒÉÍÄÄÉÓÄÉÄÓ

მიკოტოქსინები:

À×ËÀÖÏØÓÉÍÉ B₁

0,005

ÍÄÄËÄÖËÉÓ
ÉÍÍÖÖÏÉÉ

პესტიციდები,
რადიონუკლიდ-
ები

მ. 6.7.2.-ÉÓ
ÌÉÄÄÄÉÉ

ÍÄÄËÄÖËÉÓ
ÉÍÍÖÖÏÉÉ

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კნ/გ, არა უძეცეს	პროდუქტის მასა (გ,სმ3) რომელშიც არ ღაიშვება		საფუარ ის სო- კოები კნ/გ, არა უძეცეს	რბის სოკო- ები კნ/გ, არა უძე ცეს	მეწ- ვები
1	2	3	ნჩუბ (კოლო- ფორმე- ბი)	პათოგე- ნი, მ.შ. საღომონე ლები	6	7	8

6.7.3.1.

ÌÄÉÍÍÄÆÉ

ÒÀÌÍÌÁÌÀÒÄÄË
ÏÒÀÒÄÜÉ

—

0,1

25

5•10³

10

ÒÄÄÒÌÍÍ

ÄÄÄÄÖ--

—

0,01

25

1•10³

10

ÜÄÄÄÉÓÒÀÒÄÜÉ

ÉÖÉÉÍÀÖÖÉÉ

ÄÄÓÄÉÍÍÄÉÓ

ÖÏÝÄÉÍÄÄÉ

—

0,001

25

1•10³

1•10³

6.7.3.2.

6.7.3.3.

ÌÀÒÄÄÖÉÍÉ

ÓÖ×ÖÉÓ,

ÓÄÄÖÖÄÖÄ

ÖÏÄÄ

—

0,01

25

5•10³

50

ÌÍÉÄÌ
ÀÒÄÄÉ
ÄÍËÄ
ÖÌÖ
ÉÉÄÄ-
ÌÖÜÄ-
ÄÄÄÉÓ
ÄÄÖÄ-
ÜÄ

6.7.3.4.

ÉÒÄÌÄÄÉ

ÌÝÄÍÄÖÄÖÉ

ÆÄÉÄÄÆÄ

1•10⁴

0,01

25

50

50

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ფონები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.7.4.	$\bar{A}\bar{A}\bar{O}\bar{I}\bar{O}\bar{U}\bar{A}\bar{A}\bar{A}\bar{A}\bar{A}\bar{E}\bar{E}$ $\emptyset\bar{I}\bar{I}\bar{E}\bar{P}\bar{O}\bar{I}-\acute{a}\bar{E}\bar{O},$ $\bar{U}\bar{I}\bar{O}\bar{E}\bar{O}, \acute{Y}\acute{a}\bar{A}\bar{O}\bar{E}\bar{O} \bar{A}\bar{A}$ $\acute{O}\acute{a}\bar{A}\bar{A} \bar{O}\acute{A}\bar{E}\bar{E} \bar{A}\bar{A}\bar{E}$ $\acute{Y}\acute{a}\bar{I} \bar{A}\bar{A}-\bar{E}\bar{E}\bar{O}$ $(\bar{A}\bar{A}\bar{Y}\bar{E}\bar{A}\bar{A}\bar{O}\bar{E}\bar{E}, \bar{A}\bar{A}\bar{U}\bar{E}-$ $\bar{I}\bar{O}\bar{E}\bar{E}) \bar{U}\bar{I}\bar{O}\bar{E}\bar{O} \emptyset\bar{I}\bar{I}\bar{E}$ $\bar{A}\bar{A}\bar{Y}\bar{E}\bar{A}\bar{A}\bar{O}\bar{E}\bar{E},$ $\bar{A}\bar{A}\bar{U}\bar{E}\bar{I}\bar{O}\bar{E}\bar{E},$ $\bar{A}\bar{A}\bar{I}\bar{A}\bar{O}\bar{E}\bar{E} \bar{A}\bar{A}\bar{O}\bar{E}\bar{E},$ $\bar{U}\bar{A}\bar{A}\bar{I}-\bar{E}\bar{E}\bar{E}\bar{E}$	ტოქსიკური ელემენტები: ცუცია ფარიშხანი კაფიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი რკინა	0,1 0,1 0,03 0,03 0,5 5,0	
		ანტიბიოტიკები *:		
		$\bar{E} \bar{A}\bar{A} \bar{I} \bar{I} \bar{E} \bar{Y}\bar{A}\bar{O}\bar{E} \bar{I} \bar{E}$	$\bar{A}\bar{O} \bar{A}\bar{A}\bar{E}\bar{U}\bar{A}\bar{A}\bar{A}\bar{A}$	<0,01
		$\bar{O}\bar{A}\bar{O}\bar{O}\bar{A}\bar{Y}\bar{E}\bar{E} \bar{E} \bar{E} \bar{I} \bar{E}\bar{O}$ $\bar{a}\bar{A}\bar{O}\times\bar{E}$	$\bar{A}\bar{O} \bar{A}\bar{A}\bar{E}\bar{U}\bar{A}\bar{A}\bar{A}\bar{A}$	<0,01 $\bar{A}\bar{O}\bar{E}/\bar{A}$
		$\bar{A}\bar{O}\bar{E}\bar{A}\bar{E} \bar{I} \bar{E}$	$\bar{A}\bar{O} \bar{A}\bar{A}\bar{E}\bar{U}\bar{A}\bar{A}\bar{A}\bar{A}$	<0,5 $\bar{A}\bar{O}\bar{E}/\bar{A}$
		$\bar{A}\bar{A}\bar{Y}\bar{E}\bar{O}\bar{O}\bar{A}\bar{Y}\bar{E} \bar{I} \bar{E}$	$\bar{A}\bar{O} \bar{A}\bar{A}\bar{E}\bar{U}\bar{A}\bar{A}\bar{A}\bar{A}$	<0,02 $\bar{A}\bar{O}\bar{E}/\bar{A}$
		ნიტროზამინები:		
		$\bar{I} \bar{A} \bar{I} \bar{A}-\bar{E}\bar{O} \bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{A}\bar{A}-$ $\bar{E}\bar{O}$	0,002	$\bar{U}\bar{A}\bar{A} \bar{I} \bar{E} \bar{E} \bar{E} \bar{E} \bar{U}\bar{I}\bar{O}\bar{E}\bar{O}$ $\emptyset\bar{I} \bar{I} \bar{E}$
		$\bar{a}\bar{A} \bar{I} \bar{E}$	0,004	
		გენზ(ა)პირენი	0,001	$\bar{U}\bar{A}\bar{A} \bar{I} \bar{E} \bar{E} \bar{E} \bar{E} \bar{U}\bar{I}\bar{O}\bar{E}\bar{O}$ $\emptyset\bar{I} \bar{I} \bar{E}$
		პესტიციდები:		
		$\bar{A}\bar{A}\bar{O}\bar{A}\bar{O} \bar{E} \bar{I} \bar{O}\bar{Y}\bar{E}\bar{E} \bar{E} \bar{I}$ $\bar{a}\bar{A}\bar{O}\bar{A} \bar{I} \bar{E}$ (a,b,y- $\bar{E}\bar{A}\bar{E} \bar{I} \bar{I} \bar{A}\bar{O}\bar{A}\bar{A}\bar{E}$)	0,2	
		$\bar{A}\bar{A}\bar{O} \bar{A} \bar{I} \bar{E}\bar{O}\bar{E}$ $\bar{I} \bar{A}\bar{O}\bar{A} \bar{I} \bar{E} \bar{E}\bar{O}\bar{A}\bar{A}\bar{E}$	1,0	
		რადიონუკლიდები:		
		$\acute{Y}\bar{A}\bar{A}\bar{E}\bar{O}\bar{I}-137$	60	$\bar{A}\bar{E}/\bar{E}\bar{A}$
			100	$\bar{E}\bar{A}\bar{E}\bar{A}\bar{A} \bar{U}\bar{I}\bar{O}\bar{E}\bar{O}$ $\emptyset\bar{I} \bar{I} \bar{E}$
		$\acute{O}\bar{O}\bar{O} \bar{I} \bar{I} \bar{Y}\bar{E}\bar{O}\bar{I}-90$	80	
			50	$\bar{E}\bar{A}\bar{E}\bar{A}\bar{A}, \bar{U}\bar{I}\bar{O}\bar{E}\bar{O} \emptyset\bar{I} \bar{I} \bar{E}$

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანძრ, კნე/გ, არა უშეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება			შენიშ- ვნები
			ნჩვბ (კოლო- ფორმე- ბი)	სულოფილმა- რეფურ- რებელი კლოსტრი- დიები	პაოგენე ბი, მ.შ. სალომო ნელები	
1	2	3	4	5	6	7

6.7.4.1. ოქოქო ოქოქო
 ოქოქო- ოქოქო,
 ოქოქო ოქოქო
 5 • 10⁴ 0,001 — 25

6.7.4.2. ოქოქო ოქოქო
 ოქოქო-
 ოქოქო,
 ოქოქო ოქოქო
 5 • 10⁴ 1,0 0,1 25

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არაუშეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5

6.7.5. ოქოქო
 ოქოქო ოქოქო, ოქოქო-
 ოქოქო ოქოქო
 ოქოქო ოქოქო ოქოქო
 4,0 mg KOH/ოქოქო
 ოქოქო ოქოქო ოქოქო
 10,0 ოქოქო ოქოქო
 ოქოქო ოქოქო/ოქოქო
 ოქოქო
 0,1
 ოქოქო ოქოქო
 0,1
 ოქოქო ოქოქო
 0,03
 ოქოქო ოქოქო ოქოქო
 0,03
 ოქოქო ოქოქო
 0,5
 0,4 ოქოქო ოქოქო
 ოქოქო ოქოქო
 ოქოქო
 5,0

		1,5	$\bar{U} \bar{A} \bar{I} \bar{A} \bar{a} \bar{A} \bar{E} \bar{O} \bar{A} \bar{E} \bar{A} \bar{E} \bar{O}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{E} \bar{A} \bar{I} \bar{O} \bar{E} \bar{E}$
	ანტიბიოტიკები, ნიტროზამინები, პესტიციდები, რადიონუკლიდები:		
6.7.6.	$\bar{E} \bar{A} \bar{O} \bar{A} \bar{O} \bar{E}$ $\bar{P} \bar{O} \bar{I} \bar{A} \bar{E} \bar{O}^{**}$	ყანგვადი გაფუჭების მარცვინებლები $\bar{I} \bar{N} \bar{A} \bar{A} \bar{O} \bar{O} \bar{E} \bar{O} \bar{E} \bar{Y} \bar{A} \bar{A} \bar{E}$	D. 6.7.4.- $\bar{E} \bar{O}$ $\bar{I} \bar{E} \bar{A} \bar{A} \bar{A} \bar{E} \bar{E}$
		2,5	$\bar{I} \bar{A} \bar{A} \bar{E} \bar{A} \bar{O} \bar{E} \bar{E} \bar{O}$ $\bar{E} \bar{I} \bar{I} \bar{O} \bar{O} \bar{I} \bar{E} \bar{E}$
	ტოქსიკური ელემენტები: $\bar{O} \bar{U} \bar{A} \bar{E} \bar{A}$	0,1	
	$\bar{A} \bar{A} \bar{O} \bar{E} \bar{U} \bar{A} \bar{I} \bar{E}$	0,1	
	$\bar{E} \bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{E} \bar{O} \bar{I} \bar{E}$	0,03	
	$\bar{A} \bar{A} \bar{O} \bar{Y} \bar{A} \bar{E} \bar{E} \bar{O} \bar{B} \bar{U} \bar{A} \bar{E} \bar{E}$	0,03	
	$\bar{O} \bar{B} \bar{E} \bar{E} \bar{A} \bar{I} \bar{P} \bar{E}$	0,5	
		0,4	$\bar{U} \bar{A} \bar{O} \bar{A} \bar{I} \bar{A} \bar{A} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{E} \bar{A} \bar{I} \bar{O} \bar{E} \bar{E}$
	$\bar{O} \bar{E} \bar{E} \bar{I} \bar{A}$	5,0	
		1,5	$\bar{U} \bar{A} \bar{O} \bar{A} \bar{I} \bar{A} \bar{A} \bar{A}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{E} \bar{A} \bar{I} \bar{O} \bar{E} \bar{E}$
	$\bar{E} \bar{O} \bar{E} \bar{E} \bar{A}$	5,0	
	მიკოტოქსინები:		
	$\bar{A} \times \bar{E} \bar{A} \bar{O} \bar{I} \bar{O} \bar{E} \bar{I} \bar{E} \bar{M}_1$	0,0005	$\bar{I} \bar{A} \bar{A} \bar{E} \bar{A} \bar{O} \bar{E} \bar{E} \bar{O}$ $\bar{E} \bar{I} \bar{I} \bar{O} \bar{O} \bar{I} \bar{E} \bar{E}$
	ანტიბიოტიკები*:		
	$\bar{E} \bar{A} \bar{A} \bar{I} \bar{I} \bar{E} \bar{Y} \bar{A} \bar{O} \bar{E} \bar{I} \bar{E}$	$\bar{A} \bar{O} \bar{A} \bar{A} \bar{E} \bar{U} \bar{A} \bar{A} \bar{A} \bar{A}$	< 0,01
	$\bar{O} \bar{A} \bar{O} \bar{O} \bar{A} \bar{Y} \bar{E} \bar{E} \bar{E} \bar{I} \bar{E} \bar{O}$ $\bar{A} \bar{A} \bar{O} \times \bar{E}$	$\bar{A} \bar{O} \bar{A} \bar{A} \bar{E} \bar{U} \bar{A} \bar{A} \bar{A} \bar{A}$	< 0,01 $\bar{A} \bar{O} \bar{E} / \bar{A}$
	$\bar{O} \bar{O} \bar{O} \bar{A} \bar{D} \bar{O} \bar{I} \bar{I} \bar{E} \bar{Y} \bar{E} \bar{I} \bar{E}$	$\bar{A} \bar{O} \bar{A} \bar{A} \bar{E} \bar{U} \bar{A} \bar{A} \bar{A} \bar{A}$	< 0,5 $\bar{A} \bar{O} \bar{E} / \bar{A}$
	$\bar{D} \bar{A} \bar{I} \bar{E} \bar{Y} \bar{E} \bar{E} \bar{I} \bar{E}$	$\bar{A} \bar{O} \bar{A} \bar{A} \bar{E} \bar{U} \bar{A} \bar{A} \bar{A} \bar{A}$	< 0,01 $\bar{A} \bar{O} \bar{E} / \bar{A}$
	პესტიციდები:		$\bar{I} \bar{A} \bar{A} \bar{E} \bar{A} \bar{O} \bar{E} \bar{E} \bar{O}$

$\text{AA}\emptyset\text{O}\text{A}\emptyset\text{E}\text{I}\emptyset\text{Y}\text{E}\text{E}\text{I}-$ $\text{a}\text{A}\emptyset\text{O}\text{A}\text{I}\text{E}$ $(a,b,y-\text{E}\text{E}\text{I}\text{I}\text{A}\emptyset\text{A}\text{A}\text{E})$	1,25	$\text{E}\text{I}\text{I}\text{O}\emptyset\text{I}\text{E}\text{E}$ $\text{AA}\text{AA}\text{I}\text{A}\text{O}\text{E}\text{U}\text{AA}\text{E}\text{E}$ $\text{Y}\text{a}\text{E}\text{I}\text{A}\text{A}$
$\text{A}\text{A}\text{O}\text{A}\text{A}\text{I}\text{E}\text{O}\text{E}$ $\text{I}\text{A}\text{O}\text{A}\text{I}\text{E}\text{E}\text{O}\text{A}\text{A}\text{E}$	1,0	$\text{E}\text{A}\text{E}\text{A}\text{A}$
რადიონუკლიდები:		
$\text{Y}\text{A}\text{E}\text{E}\text{O}\text{I}-137$ $\text{O}\text{O}\emptyset\text{I}\text{I}\text{Y}\text{E}\text{O}\text{I}-90$	100 60	$\text{A}\text{E}/\text{E}\text{A}$ $\text{E}\text{A}\text{E}\text{A}\text{A}$

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მავნებრი, კნე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დამატება		შენიშვნები
			ნჩუბ (კოლი-ფორმები)	პაფოგენები მ.შ. სალმონელა	
1	2	3	4	5	6
6.7.6.1.	$\text{E}\text{A}\text{O}\text{A}\emptyset\text{E}\text{A}\text{I}\text{E}\text{I}\text{A}\text{I}\text{A}\text{E}\text{O}$	1 • 10	0,1	25	
6.7.6.2.	$\text{E}\text{A}\text{O}\text{A}\emptyset\text{E}\text{O}\text{E}\text{A}\text{E}\text{E}-$ $\text{I}\text{A}\text{U}\text{A}\text{A}\text{E}\text{A}-\text{I}\text{E}\text{A}\text{A}$ $\text{I}\text{A}\text{O}\text{E}\text{E}\text{E}\text{A}\text{I}\text{E}$ $\text{O}\text{A}\text{I}\text{I}\text{U}\text{A}\text{A}\text{O}\text{O}-\text{E}\text{I}\text{A}\text{A}$ $\text{A}\text{E}\text{A}\text{A}\text{O}\text{O}\text{E}$	1 • 10	0,01	25	
6.7.6.3.	$\text{E}\text{A}\text{O}\text{A}\emptyset\text{E}\text{I}\text{N}\text{A}\text{A}\text{A}-$ $\text{I}\text{A}\text{U}\text{A}\text{A}\text{E}\text{A}\text{I}\text{E}\text{O}\text{A}-$ $\text{I}\text{I}\text{U}\text{A}\text{A}\text{O}\text{O}\text{E}\text{I}\text{A}\text{A}$ $\text{A}\text{E}\text{A}\text{A}\text{O}\text{O}\text{E}$	—	0,01	25	
6.7.6.4.	$\text{E}\text{A}\text{O}\text{A}\emptyset\text{E}\text{U}\text{I}\text{E}\text{I}\text{E}\text{A}\text{A}\text{E}\text{O}$	1 • 10	0,01	25	
6.7.6.5.	$\text{E}\text{A}\text{O}\text{A}\emptyset\text{E}\text{I}\text{A}\text{U}\text{A}\text{A}\text{E}\text{O}$ $\text{A}\text{O}\text{O}\text{A}\text{O}\text{A}\text{O}\text{I}\text{A}\text{E}\text{O}$	1 • 10	0,001	25	
6.7.6.6.	$\text{A}\text{O}\text{A}\text{I}\text{P}\text{O}\text{I}\text{A}\text{E}\text{O},$ $\text{A}\text{A}\text{A}\text{I}\text{I}\text{A}\text{I}\text{A}\text{O}\text{E}$	1 • 10	1,0	25	$\text{I}\text{A}\text{E}\text{O}$ $\text{O}\text{I}\text{E}\text{I}\text{A}\text{A}\text{E}$ $200\text{E}\text{B}\text{A}/\text{A},$ $\text{A}\text{O}\text{A}\text{O}\text{I}\text{A}\text{O}\text{A}\text{O}$

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ფონები, მგ/კგ.	შენიშვნები
---------	-------------------	--------------	------------------------	------------

			არაუმეტეს	
1	2	3	4	5
6.7.7.	$\text{E}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}/\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}} \text{ } \emptyset \text{ } \ddot{\text{I}} \text{ } \ddot{\text{E}}$ $\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}} \text{ } \ddot{\text{E}} \text{ } \ddot{\text{I}} \text{ } \text{-}\ddot{\text{D}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{I}} \text{ } \times \ddot{\text{E}} \text{-}$ $\ddot{\text{E}} \text{ } \ddot{\text{A}}\ddot{\emptyset}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}$ $\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{U}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}} \text{ } \ddot{\text{E}} \text{ } \ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}} \text{ } \ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}$ $(\ddot{\text{U}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}} \text{ } \ddot{\text{E}} \text{ } \ddot{\text{A}} \text{ } \ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}})$	უანგვადი გაფუჭების მაჩვენებლები: მჟავური რიჩხვი ზეჟანგური რიჩხვი	4,0 10,0	mg KOH/Ā $\ddot{\text{I}} \text{ } \ddot{\text{I}} \text{ } \ddot{\text{E}} \text{ } \ddot{\text{E}} \text{ } \ddot{\text{A}}\ddot{\emptyset}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}$ $\ddot{\text{N}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}/\ddot{\text{A}}$
		ტოქსიკური ელემენტები: $\text{O}\ddot{\text{U}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}$	1,0	
		$\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\emptyset}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{U}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}$	1,0	
		$\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}$	0,2	
		$\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\emptyset}\ddot{\text{Y}}\ddot{\text{a}} \text{ } \ddot{\text{E}} \text{ } \ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}\text{B}\ddot{\text{U}}\ddot{\text{A}} \text{ } \ddot{\text{E}} \text{ } \ddot{\text{E}}$	0,3	
		$\ddot{\text{O}}\ddot{\text{D}}\ddot{\text{E}} \text{ } \ddot{\text{E}} \text{ } \ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\text{p}\ddot{\text{E}}$	1,0	
		$\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}$	5,0	
		$\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}$	4,0	
		პესტიციდები: $\text{a}\ddot{\text{A}}\ddot{\emptyset}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\emptyset} \text{ } \ddot{\text{E}} \text{ } \ddot{\text{I}} \text{ } \ddot{\text{O}}\text{Y}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}} \text{ } \ddot{\text{I}} \text{ } \text{a}\ddot{\text{A}}\ddot{\emptyset}$ $\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}$ $(\text{a}, \text{b}, \text{y} \text{-}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}} \text{ } \ddot{\text{I}} \text{ } \ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\emptyset}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}})$	0,1	
		$\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}} \text{ } \ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}} \text{ } \ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}$ $\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}} \text{ } \ddot{\text{E}} \text{ } \ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}$	0,2	
		პოლიქლორირებული ლი ზიფენილები	3,0	
		რადიონუკლიდები: $\text{Y}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{I}}\text{-}137$	60	$\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}/\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}$
		$\ddot{\text{O}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{I}} \text{ } \ddot{\text{I}}\ddot{\text{Y}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{I}}\text{-}90$	80	$\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}$

* $\emptyset\ddot{\text{E}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}$ $\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}$ $\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{U}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}}$ $\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}$, $\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{Y}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{Y}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}$, $\ddot{\text{D}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{Y}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}$, $\ddot{\text{O}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{D}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{Y}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}$ $\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}$ $\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{Y}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}$ $\text{a}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}}\times\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}$ $\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}$ $\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{U}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}$ $\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}$ $\times\ddot{\text{A}}\ddot{\emptyset}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}$ $\ddot{\text{U}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{Y}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}} \text{ } \ddot{\text{E}} \text{ } \ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}$ $\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{U}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}$ $\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}/\ddot{\text{A}}\text{-}\ddot{\text{U}}\ddot{\text{E}}$ $\text{a}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}$ $\ddot{\text{O}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}$ $\ddot{\text{A}}\ddot{\emptyset}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}$ $\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{a}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}$.

** $\text{p}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}$ $\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\emptyset}\ddot{\text{U}}\ddot{\text{E}}$ $\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}}\text{p}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{E}}$ $\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{E}}$ $\ddot{\text{E}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}$ $\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{O}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{O}}$ $\ddot{\text{U}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{I}}\ddot{\text{E}}\ddot{\text{a}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{A}}\ddot{\text{U}}\ddot{\text{E}}$

00A×0EáIÁÁÉÓ IÁUÁÁIÁÁÉÁÁÉ ÁÁÉIÁÁÁÁ ÀÌ ÁÁIÁIÁOÁÁÉÓ ÚÁIÝÁÁÉIÁÉOÁ ÁÁ IÁÈÉ
00A×0EáIÁÁÉÓ ÌIÉáIÁIÁÁÉÓ ÁÁÈÁÁÈÉÓBÉIÁÁÉÈ.

6.8. სავსელები

ინფექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მარკენებლები	ზღვრული ფონები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.8.1.	0A0IÁÉÉ BUAÉÉ, 00×0ÉÓ, 0ÁÌ0ÁBÁÁ È I ÚÁÌIÓÁIÉÓ IÉIÁOÁÈ00É BÚÉÁÁÉ (IÁÈ 0I0ÉÓ áÁÈ IÁ- I00ÁÁ IÉIÁOÁ- ÈÉÁÁOÈÈ)	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვია ფარიშხანი კაფიუმი ვერუხლისწყალი რადიონუკლი ფები: YÁÆÉÖI-137 Ó00I ÍÝÉÖI-90	0,1 0,1 0,01 0,005 8 8	ÁÊ/ÊÁ ÁÊ/ÊÁ

მიკრობიოლოგიური მარკენებლები *:

ინფექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მანუალური, კნე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ ღაიშვება		საფუარის სოკო- ბი კნე/გ, არა უმეტეს	ობის სოკო- ები კნე/გ, არა უმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5	6	7	8
6.8.1.1.	ÁOÍÁÁOÈ- ÁÉ 0ÁÌ- 0ÁB-ÁÁÈ I ÚÁÌIÓÁIÉÓ 0ÁO-IÁÈÉ IÉIÁOÁÈ0 0É BÚÉÁ ÁÉ	100	333	100	—	—	Ps. aeruginosa 100sm ³ -Si ÁÀ0ÚÁÁÁ È ÉÁ
6.8.1.2.	áÁÈ IÁÍ0						

	ΑΟΔΑΟΟΑΟΕ/ΕΑ- ΑΟΕΕ ΑΑ ΟΕΙΙ- ΟΑΟΑΑΙΟΙ 30 ΑΥΑ-ΥΑΙΕΟΑ ΙΑΕΕ ΑΑΕ ΙΑΑΟΑΑΙ ΑΕΟ ΑΑΑΕΕ	—	333	25	100	
6.8.3.2.	ΟΑΕΕΙΙΑΙΕΙ ΟΑΟΙΑΕΑ-ΑΕ 30 ΑΥΑ ΥΑΙΕΟΑ ΙΑΟΕ ΙΑΑΟΑΑΙ ΑΕΟ ΑΑΑΕΕ — ΥΑΟΑΟ/ΕΑ	—	100	100	15*	B 100sm ³ -Si* ΕΑΕΑΑ ΟΑΕ ΑΑΙΙΑΑ ΙΑΕΙ×ΕΕΟΟΕ ΑΑΟΙΑΟΕΕ ΙΕΕΟΙΑΑΑΕΟ
1	2	3	4	5	6	7
	— ΑΑΙΑΟΕΑΙΑΕΑ Α/ΕΑ	100*	100	100	—	
	— ΒΑΑΙΥΑΙΥΑΑΕΕ	—	100	100	—	
6.8.3.3.	ΕΙΙΑΙΟΟΑΟΑΑΕ ΟΑΕΕΙΙ-ΑΙ-ΕΙ ΟΑΟΙΑΕ ΑΑΕΟΑΕ- ΑΕΟ ΟΑΙΙΙΑΙΑΟΑ- ΑΕΙ ΟΑΟΑΥΕ (ΕΑΑΑ-ΑΕ, ΔΑΟΟΕΟΑΑΟΕ, ΑΕΙΑΙΟΕ, ×ΑΑΕΑΟΕ, ×ΑΑ- ΙΕΕΕΟΑΑΟΕ, ΑΑΟΑΑΕ ΑΟΕΟΑ- ΑΟΕΕ, ΑΟΑΙΟΕΕ- ΟΑΑΟΕΕ ΑΑ (Α.Υ.)	5•10*	1,0	25	10**	*ΑΑΟΑΑ ΙΑΟΟΕΟΙΕΟ ΑΕΕΑΟΑΙΙΑ- ΟΕΑΙΕ ΕΙΙ- ΥΑΙΟΟΑΟΑΑΕ- ΟΑ ** ΙΙΥΟΕΙΑΑ (ΟΙ3), ΟΙΙΑΕΟΥΕΥ ΑΟ ΑΑΕΥΑΑΑ
6.8.3.4.	ΑΟΥΕΕΕΟ ΟΑΟΙΑΕ ΑΑΕ: — ΔΟΟΕΟ ΑΟΟΑΑΕ ΟΟ×ΕΑ ΕΟΕΟΟΑΑΑΕΑ — ΔΟΟΕΟ ΑΟΟΑΑΕ ΔΟΟΕΟ ΟΑΥΑΙΑ ΟΑ×ΟΑΟ/ΕΑ	—	1,0	25	—	
	—	—	0,1	25	—	

	— 8-11 %	—	3,0	25	—
6.8.4.2.	È ÖÃÉ ÐÀÓÖÃÖÉÆÃÖÈÉÉ ÁÍÈÈÃÁÙÉÃÀ ÓÀÌÌÌáÌÀÖÃ-ÁÈÌ ÒÀÒÉÓ ÓáÃÀ ÒÃÁÌÌÃÃÁÙÉ	500	10,0	25	40
6.8.4.3.	ÜÀÌÌÓÀáÌÃÈÈÈÖÃÉ	—	1,0	25	—

* ÍÃÁÙÉÒÌÒÑÃÍÃÈÈÃÀÃÖÃÃÖÈ ÒÚÈÃÃÓÀÃÀ ÓÃÍÃÈÃÁÙÉ ÌÈÈÒÌÃÉÌÈÌÃÈÖÒ ÌÃÜÃÃÍÃÈÃÃ ÒÉÌÃÒÃÒÈÃÃÃÆÃÝÉÓ ÜÃÌÃÃÃÃÍÒÃÆÜÃÒÃÃÍ.

6.9. სხვა პროდუქტები

ინდექსი	პროდუქტების ჰგუფი	მარკენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშვნები
1	2	3	4	5
6.9.1.	ÌÝÃÌÃÖÃÖÈÈ ÝÈÈÃ-ÃÉÓ ÉÆÌÈÃÖÃ-ÃÉ, ÈÌÌÝÃÌÃÖÃ-ÃÃÉ ÃÀ æÃÖÌÈÈÈÃÖÃÃÉ; ×ØÃÈÈÈÃÀ ÓÃÈÃÃÃÈÜÒÌÓÉ ÐÀÒÈÌÓÌÃÃÉÓ, ÆÃÈÌÃÃÍÈÃÀ ÀÒÃÖÃÃÆÝÉÖÈÈ ÈÖÈÖÖ-ÒÃÃÉÓ ÈÃÓÈÃÃÈÃÌ	ტოქსიკური ელემენტები: ÓÚÃÈÀ ÃÃÖÈÜáÌÍÉ ÈÃÃÌÈÖÌÉ ÃÃÖÝáÈÉÓßÜÃÈÈ ÓÐÈÈÃÌÞÉ ÈÖÈÈÀ	1,0 1,0 0,2 0,03 10,0 30,0	

მიკროტოქსინები:		$\dot{E} \dot{I} \dot{I} \dot{O} \dot{O} \dot{I} \dot{E} \dot{E}$ $\dot{I} \dot{A} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{O} \dot{E} \dot{E} \dot{O}$ $\dot{I} \dot{E} \dot{a} \dot{A} \dot{A} \dot{E} \dot{E}$
$\dot{A} \times \dot{E} \dot{A} \dot{O} \dot{I} \dot{O} \dot{E} \dot{I} \dot{E} B_1$	0,005	
$\dot{A} \dot{A} \dot{E} \dot{I} \dot{O} \dot{E} \dot{I} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{E} \dot{A}-$ $\dot{I} \dot{I} \dot{E} \dot{E}$	0,7	$\dot{a} \dot{I} \dot{O} \dot{A} \dot{E} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I}$
	1,0	$\dot{O} \dot{A} \dot{O} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I}$
$\dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{O} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{I} \dot{I} \dot{I} \dot{E}$	1,0	$\dot{I} \dot{A} \dot{O} \dot{Y} \dot{A} \dot{E} \dot{I} \dot{A} \dot{A} \dot{I} \dot{A}-$ $\dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I}$
ჰესტეროფები:		$\dot{E} \dot{I} \dot{I} \dot{O} \dot{O} \dot{I} \dot{E} \dot{E}$ $\dot{I} \dot{A} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{O} \dot{E} \dot{E} \dot{O} \dot{I} \dot{E} \dot{a} \dot{A} \dot{A} \dot{E} \dot{E}$
$\dot{a} \dot{A} \dot{O} \dot{A} \dot{O} \dot{E} \dot{I} \dot{O} \dot{Y} \dot{E}-$ $\dot{E} \dot{E} \dot{I} \dot{a} \dot{A} \dot{O} \dot{A} \dot{I} \dot{E}$ ($\square, \square, \square$ -izomerebi)	0,5	$\dot{I} \dot{A} \dot{O} \dot{Y} \dot{A} \dot{E} \dot{I} \dot{A} \dot{A} \dot{I} \dot{A} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I},$ $\dot{O} \dot{E} \dot{I} \dot{E} \dot{I} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I}$ $\dot{O} \dot{A} \dot{O} \dot{E} \dot{I} \dot{O} \dot{I} \dot{A} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I}$ ($\dot{A} \dot{A} \dot{O} \dot{A} \dot{A}$ $\dot{O} \dot{I} \dot{E} \dot{A} \dot{O} \dot{E}$) $\dot{I} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{O} \dot{O} \dot{I}-$ $\dot{A} \dot{E} \dot{O} \dot{A} \dot{A} \dot{A} \dot{I} \dot{A} \dot{A} \dot{O} \dot{A}-$ $\dot{O} \dot{E} \dot{O} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I}$
	0,4	$\dot{O} \dot{A} \dot{E} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I},$ $\dot{I} \dot{A} \dot{I} \dot{A} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I}, \dot{O} \dot{A} \times \dot{O} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I}$
	0,2	$\dot{O} \dot{I} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{A} \dot{I}, \dot{A} \dot{A} \dot{I} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I}$
$\dot{A} \dot{A} \dot{O} \dot{A} \dot{A} \dot{I} \dot{E} \dot{O} \dot{E}$ $\dot{I} \dot{A} \dot{O} \dot{A} \dot{A} \dot{I} \dot{E} \dot{E} \dot{O} \dot{A} \dot{A} \dot{E}$	0,15	$\dot{I} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{O} \dot{O} \dot{I} \dot{A} \dot{E} \dot{O} \dot{A} \dot{A} \dot{A} \dot{I},$
	0,1	$\dot{A} \dot{O} \dot{A} \dot{O} \dot{E} \dot{O} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I}$
	0,05	$\dot{O} \dot{A} \dot{E} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I}, \dot{O} \dot{A} \times \dot{O} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I},$ $\dot{I} \dot{A} \dot{I} \dot{A} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I}$
	0,02	$\dot{O} \dot{A} \dot{O} \dot{E} \dot{I} \dot{O} \dot{I} \dot{A} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I},$ $\dot{A} \dot{A} \dot{I} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I}, \dot{O} \dot{E} \dot{I} \dot{E} \dot{I} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I}$ $\dot{I} \dot{A} \dot{O} \dot{Y} \dot{A} \dot{E} \dot{I} \dot{A} \dot{A} \dot{I} \dot{A} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{I}$
ოლიგოშაქრები	2	$\%, \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{O} \dot{O} \dot{O} \dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{A} \dot{A} \dot{O} \dot{A} \dot{E} \dot{A}$ $\dot{E} \dot{A} \dot{A} \dot{A} \dot{E} \dot{O} \dot{O} \dot{I} \dot{E} \dot{A} \dot{O} \dot{Y} \dot{E} \dot{E} \dot{E} \dot{O}$ $\dot{O} \dot{O} \dot{I} \dot{A} \dot{O} \dot{O}-$ $\dot{O} \dot{A} \dot{A} \dot{E} \dot{O} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{E} \dot{O}$
ტრიფსინის ინჰიბიტორი რადიონუკლიდები:	0,5	$\dot{E} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{A}$
$\dot{Y} \dot{A} \dot{A} \dot{E} \dot{O} \dot{I}-137$	80	$\dot{A} \dot{E} / \dot{E} \dot{A}$
$\dot{O} \dot{O} \dot{O} \dot{I} \dot{I} \dot{Y} \dot{E} \dot{O} \dot{I}-90$	100	$\dot{E} \dot{A} \dot{E} \dot{A} \dot{A}$
მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		

ინფექ- სი	პროფუტების ჯგუფი	მაფანძრ, კნე/გ, არა უშეცეს	პროფუტების მასა (გ), რომელშიც არ ფაიშვედა			სულოფიკრამე- ფურირეზელი კლოსტრიდი- ები, კნე/გ, არა უშეცეს	შენ- იშვ- ნე ბი
			ნჩუბ (კოლო- ფორ მები)	მ. აა რუაგ	პათოგენე ბი მ.მ.სალო მონელები		
1	2	3	4	5	6	7	8

6.9.1.1. ოტეაო ეტე ეე-ოა-
აო ეე ეე-ა (პაა-
აეოა აა იააააო
×ააოეააოააეო
ბაოი იააეოაეაეო)

5 • 10

0,1

0,1

25

10

6.9.1.2. ოტეაო ეტე ია-
იოეოა-აო ეე
ეე-ა (ოაო-
ოოეოააო ეე)

2,5 • 10

0,1

0,1

25

10

6.9.1.3. იააოი აეოაო
ეე-ეო ოაეა-აე
ეტე იაიოაოე

5 • 10

0,1

—

25

—

ია
ეო
ოი
ეტე
აე
აოა ოია
ოაო 10
ეაა
/ა
ია
ეო
ოი
ეტე
აე
აა
ოა
×ო-
აოა
აე
1
აო
აო
ააე
უაა
აა

6.9.1.4. ეე-ეო
აეაოი ეეა-ოე
×აოიაიოაო-ეე
ოტეაო
იაა ეაო ეეაი

1 • 10

1,0

—

25

—

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ფონები, მგ/კგ, არაუმეტეს	შენიშ- ვნები
1	2	3	4	5
6.9.2.	$\text{O}^{\text{P}}\text{E}^{\text{O}} \text{U}^{\text{O}}\text{A}^{\text{O}}\text{E}^{\text{O}} \text{Y}^{\text{E}} \text{E}^{\text{A}}\text{E}^{\text{O}}$ $\text{E}^{\text{I}} \text{I}^{\text{Y}}\text{A}^{\text{I}}\text{-O}^{\text{-O}}\text{A}^{\text{O}}\text{A}^{\text{E}}, \text{E}^{\text{A}}\text{E}^{\text{A}}\text{E}^{\text{I}}\text{E},$ $\text{E}^{\text{A}}\text{E}^{\text{A}}\text{E}^{\text{I}}\text{A}^{\text{O}}\text{A}^{\text{E}}, \text{O}^{\text{P}}\text{E}^{\text{O}} \text{Y}^{\text{E}} \text{E}^{\text{A}}\text{E}^{\text{O}}$ $\text{aE}^{\text{A}}\text{O}^{\text{I}} \text{E}^{\text{E}}\text{E}^{\text{A}}\text{O}^{\text{A}}\text{E}$	ტექნიკური ელემენტები: ტყვია ფარიშხანი კაფიუმი ვერცხლისწყალი სპილენძი თუთია მიკოტოქსინები: $\text{A} \times \text{E}^{\text{A}}\text{O}^{\text{I}}\text{O}^{\text{E}}\text{I}^{\text{E}} \text{M}_1$ ანტიბიოტიკები *: $\text{E}^{\text{A}}\text{A}^{\text{I}} \text{I}^{\text{E}}\text{Y}^{\text{A}}\text{O}^{\text{E}}\text{I}^{\text{E}}$ $\text{O}^{\text{A}}\text{O}^{\text{O}}\text{A}^{\text{Y}}\text{E}^{\text{E}} \text{E}^{\text{E}}\text{I}^{\text{E}}\text{O}^{\text{A}} \text{aA}^{\text{O}} \times \text{E}$ $\text{O}^{\text{O}}\text{O}^{\text{A}}\text{D}^{\text{O}}\text{I}^{\text{I}}\text{E}^{\text{Y}}\text{E}$ $\text{D}^{\text{A}}\text{I}^{\text{E}}\text{Y}^{\text{E}} \text{E}^{\text{E}}\text{I}^{\text{E}}$ პეტროლეუმი: $\text{aA}^{\text{O}}\text{A}^{\text{O}}\text{E}^{\text{I}} \text{O}^{\text{Y}}\text{E}^{\text{E}} \text{E}^{\text{I}} \text{aA}^{\text{O}}\text{A}^{\text{I}}\text{E}$ $(\text{a}, \text{b}, \text{y}-\text{E}^{\text{A}}\text{E}^{\text{I}} \text{I}^{\text{A}}\text{O}^{\text{A}}\text{E})$ $\text{A}^{\text{A}}\text{O}^{\text{A}} \text{A}^{\text{A}} \text{I}^{\text{E}}\text{O}^{\text{E}}$	0,3 1,0 0,2 0,03 1,0 50,0 0,0005	$\text{E}^{\text{I}} \text{I}^{\text{O}}\text{O}^{\text{I}}\text{-}$ $\text{E}^{\text{E}} \text{I}^{\text{A}}\text{A}^{\text{-}}$ $\text{E}^{\text{A}}\text{O}^{\text{E}} \text{E}^{\text{O}}$ $\text{I}^{\text{E}}\text{aA}^{\text{A}}\text{-}$ $\text{A}^{\text{E}}\text{E}$ $\text{O}^{\text{A}}\text{B}^{\text{U}}\text{E}^{\text{O}}$ $\text{D}^{\text{O}}\text{I}^{\text{A}}\text{O}^{\text{-}}$ $\text{O}^{\text{O}}\text{E}^{\text{A}} \text{A}^{\text{A}}\text{A}^{\text{-}}$ $\text{A}^{\text{I}}\text{A}^{\text{-}}$ $\text{O}^{\text{E}}\text{U}^{\text{A}}\text{E}^{\text{E}},$ $\text{E}^{\text{I}} \text{I}^{\text{O}}\text{O}^{\text{I}}\text{-}$ $\text{E}^{\text{E}} \text{I}^{\text{A}}\text{A}^{\text{-}}$ $\text{E}^{\text{A}}\text{O}^{\text{E}} \text{E}^{\text{O}}$ $\text{I}^{\text{E}}\text{aA}^{\text{A}}\text{-}$ $\text{A}^{\text{E}}\text{E}$ $< 0,01$ $< 0,01 \text{ A}^{\text{O}}\text{E}^{\text{A}}$ $< 0,5 \text{ A}^{\text{O}}\text{E}^{\text{A}}$ $< 0,01 \text{ A}^{\text{O}}\text{E}^{\text{A}}$ $\text{E}^{\text{I}} \text{I}^{\text{O}}\text{O}^{\text{I}}$ $\text{E}^{\text{E}} \text{I}^{\text{A}}\text{A}^{\text{-}}$ $\text{E}^{\text{A}}\text{O}^{\text{E}}$ $\text{E}^{\text{O}} \text{I}^{\text{E}}\text{aA}^{\text{A}}$ $\text{A}^{\text{E}}\text{E}$ $\text{Y}^{\text{A}}\text{E}^{\text{I}} \text{E}^{\text{A}}$ $\text{A}^{\text{A}}\text{E}^{\text{A}}$ $\text{E}^{\text{E}}\text{E}$

IAOAAI EE OAAE	1,0	EAEAA
----------------	-----	-------

რადიონუკლიდები:

YAEEOI-137 160 AE/EA

OOOI IYEOI-90 80 EAEA

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჟანგირ, კნ/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ, სმ3), რომელშიც არ დამუშავდა		შენიშვნები
			ნჩუბ (კოლიფორმები)	პათოგენები, მ.შ. სალმონელა	
1	2	3	4	5	6

6.9.2.1. EAEAI INAAA OAEAAA

IUAEE

6.9.2.2. OAEAAA EAEAI AOAEE

—

5 • 10

0,1

0,1

25

25

OOE xE

OIAOA

AOYE-

OAAAEE

EE IO

OOE-AE

AAE AOA

OIAOA 100

EB/A

6.9.2.3. UAOE OYEEO EI IYAI OOA OE

(O xAAEO IAE IAE E

IUA AO EE)

5 • 10

1,0

25

6.9.2.4. AEA OIEI-EAEAI OOE

EI IYAI OOA OE

2,5 • 10

1,0

25

S.aure

us 1A-

UE AO

AAEUAA

AA

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ფონები მგ/კგ.	შენიშვნა
---------	-------------------	--------------	--------------------------	----------

			სწავლის შედეგები	ბი
--	--	--	------------------	----

6.9.3.	ὉΘῶἌἘἘΘ ὙἘἘ ἈΑἘΘ ἘἼ ἸῸἌἸΘῶἈΘἈἘ, (ΘἘἘ ἈἘἸἘΘ ἸῸἈἘἘ ἘἼ ἸῸἌἸΘῶἈΘἘ, ὙῸἈΘἈἘ, ὈἈἘἈἈἘ ἈἘἈΘἸἘἘ)	ღოჭსიკური ელემენტები: ოუაა ააოეუააიე ეააიეოიე ააოყაეეობუაეე ობეეაიპე ოააეიიოეეეაააე: ყააეეი-137 ოოიიყეეი-90	1,0 1,0 0,1 0,03 30,0 160 80	აე/ეა ეაეა
--------	--	--	---	--

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინფექციური	პროფილაქტიკის	მასწავლებელი, კურს/გ.წ.	პროფილაქტიკის მასწავლებელი, რომელიც				შეიქმნა
სი	კურორტი	წინა	პროფილაქტიკის მასწავლებელი, რომელიც				წინა
			ნაწილი (კლინიკური ფორმა)	სპეციალიზაციის ფორმის კლინიკური ფორმა	მ.წ.	პროფილაქტიკის მ.წ.	
1	2	3	4	5	6	7	8

6.9.3.1.	ΟΕΟάΕΕΟ ΔΕΑ-Æ-ΙΕΟ (ÛÒÀÔΕÓ) ÌÛÒÀΕΕ ÊÏ ÍÝ-ÍÔÒÀÔΕ	5 • 10	0,1	0,1	—	25	
6.9.3.2.	ÀΕÄÒÌΕÍΕ ÓΑΕÄÄÄΕ ÛΕÄ ×ÄÒΕÓÄÄ — ÒÌÀÛ ΕÄÓΕ äÄ- — ΟΕΟάΕÓ — ΔΕÒÄÄΕΕ äÄ- — ΟΕΟάΕÓ	2,5 • 10 3,0 • 10	0,1 0,01	1,0 10*	1,0 1,0	25 25	* Êß Ä/Ä ÀÒÀ ÒÌ ÄÔ ÄÓ
6.9.3.3.	ÝΕÈ ÌÄÄÍΕ ÄÄ- ÌÄÌÄΕÄÓÄÄÄΕΕ	1 • 10	1,0	—	—	25	

ინდიკსი	პროდუქტების ჯგუფი	მარკინგოლოგი	ზღვრული ფონები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენი
---------	-------------------	--------------	--------------------------------------	------

				შენიშვნა
1	2	3	4	5
6.9.4.	აქვანაშენი უკანააქვანაშენი × აქვანა- × აქვანა-აქვანა აქვანაშენი აქვანაშენი	ტექნიკური უკანაშენი აქვანა	1,0	
		აქვანაშენი	0,2	
		აქვანაშენი	0,1	
		აქვანაშენი აქვანაშენი	0,03	
		აქვანაშენი	20,0	
		აქვანაშენი	220,0	
		მიკროტექნიკური:		
		აქვანაშენი აქვანაშენი	0,005	
		აქვანაშენი აქვანაშენი	0,7	
		აქვანაშენი აქვანაშენი	1,0	
		პეტროტექნიკური:		აქვანაშენი აქვანაშენი აქვანაშენი აქვანაშენი აქვანაშენი აქვანაშენი აქვანაშენი აქვანაშენი აქვანაშენი
		აქვანაშენი აქვანაშენი	0,5	
		აქვანაშენი აქვანაშენი	0,02	
		რაფინირებული:		
		აქვანაშენი-137	80	აქვანაშენი/აქვანაშენი
		აქვანაშენი-90	140	აქვანაშენი
6.9.5.	აქვანაშენი აქვანაშენი, აქვანაშენი აქვანაშენი აქვანაშენი აქვანაშენი აქვანაშენი	ტექნიკური უკანაშენი		

ოაააი; ოაეაააე ატაე ტააე,	ოუაეა	1,0	
øäöïöé	ãäöéúáíé	0,2	
	êääíéöíé	0,1	
	åäöýáëéóðúàëëé	0,03	
	óðéëäíðé	20,0	
	èöèèà	130,0	
მკვლევარების:			
	äë×äöïðöéíëb ₁	0,005	
	ãäæïðöéíéääëäíïëëé	0,7	áïò äëé óà
		1,0	øäöéóà
	æääòàëäíííé	1,0	ìäöý åëä- öëéóà
პეტიკონების:			
	ääðóàðëïòýéëëïäã ðóàíé (a,b,y-éæïìäöääé	0,5	
	ããöãäìéóé	0,02	ìäöýä ëäö ëé ääí
	ìäöääïëéóääé	0,05	ðäö ëíó íéääí ìäöýä ëäö ëé ääí
	åäöýáëéóðúàëëé- ïòääíöëé ðäóöéýéääé	ääöúäääëëä	
რეკონსტრუქციები:			
	ýäæéöì-137	80	äë/êä ìäöýä ëäö ëé
		60	éäéää, ðäöéï- óàíé ìäöýä

	00011Y01-90	140	EO EE AI AE/EA, IAY EO EE EAA, DO EIAIE IAY AE OE AI
		100	

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანძრ, კნე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		ობის სიკვდილი კნე 1 გ-ში	შენიშვნა
			ნჩვ (კოლი-ფორმები)	პათოგენები მ.შ. სავსეობა		
6.9.5.1.	AOI OAAA (AI OA- EE OA, AAAAEOA)	5 • 10	0,1	25	100	EO IO EE AI IO UAA AE OA
6.9.5.2.	OAAA AE IAE IA AOI AI, AIOIA-O EE UI-OE AI, AE EO AI IIAIA- AE AI	5 • 10	0,1	25	50	

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ფონები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
6.9.6.	DOEIE, AAOE	ტოქსიკური ელემენტები: OA	10,0	
		AOEUAIE	3,0	

08E Ē Ā Ī PĒ	50,0
Ē 0 Ē Ē Ā	25,0

0 Ā Ā Ē Ī Ī 0 Ē Ē Ē Ā Ā Ē:

Ÿ Ā / Ē Ē 0 Ī -137 160 Ā Ē / Ē Ā

0 0 0 Ī Ī Ÿ Ē 0 Ī -90 80,0 Ē Ā Ē Ā Ā

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაფანძრ, კნე/გ, არა უმეტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		ორის სოკოები კნე 1გ-ში	შენი შენი ბი
			ნჩუბ (კოლი- ფორმები)	პათოგენები მ.შ. საღმონელები		
1	2	3	4	5	6	7

6.9.6.1. 0 Ā 0 Ē Ī Ā Ē

0 Ī Ā 0 Ē Ā 0 Ē 5 • 10 1,0 25 50 0 Ā × 0
Ā 0 Ā Ē Ā 0 Ā
0 Ī Ā
0 Ā 0
50

0 Ē 0 Ā Ē Ē Ē 5 • 10 0,1 25 100 0 Ā × 0
Ā 0 Ā Ē Ā 0 Ā
0 Ī Ā
0 Ā 0
100
Ē Ē Ā / Ā

6.9.6..2. 0 Ā Ē Ā Ē Ē Ē Ē 0 Ē,
Ā Ā Ā - 0 Ī Ē - Ā Ē,
× 0 0 Ÿ Ā - Ē Ā 0 Ē Ē Ē,
0 Ā Ē Ā Ē Ē Ē Ē - Ā Ē Ē Ē 0 Ē
Ī Ā 0 0 Ē 0 Ī Ē 0 Ā 1,0 25 100

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

6.9.7. 0 Ā Ē Ā 0 Ē Ē

ტოქსიკური
ელემენტები:
0 Ÿ Ē Ē Ā

2,0

Ā Ā 0 Ē 0 Ā Ē Ē

1,0

Ē Ā Ē Ē 0 Ī Ē

0,1

ΑΑΟΥά Ε ΕΟΒUA Ε Ε	0,05	
ΟΘΕ Ε ΑΙ ΡΕ	15,0	
ΕΘΕΕΑ	100,0	
ΕΓΚΡΟΝΟΜΙΝΕΡΝ:		ΕΙ ΙΟΘΙ Ε Ε ΙΑΑ Ε ΑΘ Ε ΕΟ ΙΕΑΑΑΑΕΕ
ΙΑΙÀ ÅÀ ΙΑΑÀ àÀΙΕ	0,002	
ΠΕΣΤΕΡΕΡΕΡΝ:		ΕΙ ΙΟΘΙ Ε Ε ΙΑΑ Ε ΑΘ Ε ΕΟ ΙΕΑΑΑΑΕΕ
äÅØÓÀØ Ε Ι ÒÝΕΕ Ε Ι äÅØÓÀΙ Ε		
(a,b,y-ΕΕ Ι ΙÀΘΑΑΕ)	0,1	
ÅÅÖ ÅÀ ΙΕΟΕ	0,1	
ΙΑΘΑΑ Ι Ε ΕΘΑΑΕ		
ΚΑΤΕΚΟΝΥΚΤΟΙΕΡΝ:		
ÝÀÆΕÖÌ-137	160	ΑΕ/ΕΑ
ÓÔÒ Ι ΙÝΕÖÌ-90	80	ΕΑΕΑΑ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΜΑΡΚΕΡΕΣ:

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΤΥΠΟΣ	ΜΑΡΚΕΡ, ΚΩΔ/Γ, ΑΡΑ ΠΕΤΕΛ	ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΤΥΠΟΣ (Γ, ΣΜ), ΚΟΜΠΕΛΟΜΕΡ ΑΡ ΔΑΠΕΡΕ		ΜΕΝΙΣΤΕ
			ΕΚΤΕ (ΚΟΛΟΙΦΟΡ ΜΕΡ)	ΠΑΘΟΓΕΝΕΡ Μ.Μ. ΣΑΛΜΟΝΕΛ Ε	

6.9.7.1. ΟΑΕΑΑΕ ΝΑ Ε ΑΘΕΙ Ε:

_ ÒÌÀÙ Ε ΑΘΕ ΑΑΘΕΟΑΕΟΑ	1 • 10	1,0	25
_ I, II, III ΑΑΘΕΟΑΕΟ	1 • 10	0,01	25

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΤΥΠΟΣ	ΜΑΡΚΕΡΕΣ	ΜΕΛΕΤΗΤΕΣ ΔΟΝΕΡΕΣ, ΜΓ/ΚΓ, ΑΡΑ ΠΕΤΕΛ	ΜΕΝΙΣΤΕ
1	2	3	4	5

ΕΑΤΕΟΤΕ	0,2	
ΑΑΟΎΑ Ε ΕΟΒΥΑ Ε Ε	0,03	
ΟΘΕ Ε ΑΪΒΕ	10,0	
ΕΘΕΕΑ	30,0	
ΚΑΦΟΝΥΚΛΟΙ:		
ΥΑΕΕΘΙ-137	100	ΑΕ/ΕΑ
ΟΘΘ Ι ΪΥΕΘΙ-90	80	ΕΑΕΑΑ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΜΑΡΚΕΤΕΡΕΣ:

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΜΑΡΚΕΤΕΡΕΣ	ΜΑΡΚΕΤΕΡΕΣ (Γ), ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ			ΜΑΡΚΕΤΕΡΕΣ
		ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	
1	2	3	4	5	6

6.9.9.1. ΘΟΘΕΟ ΟΑΥΑΤΑΕ ΟΑΧΟ-
ΑΟΕ ΙΥΟΑΕΕ

0,01

0,1

25

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

6.9.9.2. ΕΕΙΧΕΕΘΟΑΑ
ΑΑΙΥΟΑΕΕ ΟΑΟΑΟΘΙ
ΕΘΕΘΟΘΑΑΕ
(ΠΑΑΑΕΟ ΒΑΘΙ ΙΑΑΕ-
ΟΑΕΑΕΟ)

1,0

1,0

1,0

ΟΘΕ ΧΕΘΙΑΘΑΘΥΕ
ΟΑΑΑΕΕ ΕΕ ΙΟΘΟ
ΕΑΕΑΕ 1Α-ΥΕ
ΑΑΘΥΑΑΑΕ ΕΑ; ΟΠΑΙΝΑΑ
ΕΘΕΘΟΘΑΑΕ-ΟΑΕΑΕΟ
ΑΑΘΟΑΘΕΑ
ΑΕΟ ΟΑΙΑΑΙΙΑ
ΑΘΑΙΑΕ ΕΑ 109 ΕΒΑ/ΟΙ3,
1011 ΑΑΘΕΙΙΑΙ
ΟΑΟΑΑΕΟΑΕΑΕΟ

6.9.9.3. ΑΑΘΟΑΘΕΟΕΕ ΘΟΑΔΑ-
ΟΑΘΑΕ ΑΘΑΕΙΘΕ-ΕΑΑΕ
ΟΠΑΥΕ ΕΕΙΧΕΕΘΟΑΑ
ΑΑΙΥΟΑΕΕ (ΑΑΑΑΕ)

2,0

2,0

25

ΑΕΧΕΑΙΑΑΘΟΑΘΑΕ ΑΙ
ΕΑΘ-ΟΙΑΑΥΕ ΕΑΕ
ΑΘΑΙΑΕ ΕΑ 108 ΕΒΑ/Α

6.9.9.4. ΑΘΕΘΑΘΑΑΕΑΙΕ ΙΥΑ-
ΙΑΘΑΑΑΕΟ ΑΕΙΙΑΘΑ ΑΑ
ΙΕΘΕ ΘΟΑΘΑΘΑΑΕ

1,0

1,0

25

ΙΑΧΑΙΙΑΘΑΘΙΑ
ΘΑΘ 5 . 103 ΕΒΑ/Α,
ΟΑΧΟΑΘΑΕ ΑΘΑ
ΘΙΑΘΑΘ 50ΕΒΑ/Α,
ΙΑΕΟ ΟΙΕΙΑΕ
ΑΘΑ ΘΙΑΘΑΘ 50
ΕΒΑ/Α, ΘΟΙΑΘΥ

ἈΙΘΕΟ ΥΪΥΑΑΕΕ
 ὌαὸἈἈἈΕΟ
 ἈὸἈΑΪΑΑ 1Ἀὸ-ὈΕ
 Ἀὸ ἈἈΕὔἈἈἈ

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ფონები, მგ/კგ არა უმეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5
6.9.10.	ἸὔἈΕΕ ὈἈἈἈἈΕ ἈὸΕΕΪΙΕ	ტექნიკური ელემენტები: ტყვია ფარისხანი ἘἈΪΕὸΙΕ ἈἈὸΥἈΕΕ ἘὸΒὔἈΕΕ ὈἸΕ Ἐ ἈΪἮΕ ἘὸΕἘἈ ნიტროზამინები: ἸἈἸ Ἀ ἸἈἈ ἈἈἸΕ პეტროლეუმი: ἈἈᾀᾀᾀ Ἰ ὈΥἘἘ Ἰ ἈᾀᾀᾀἈἸΕ (a,b,y-ἘἈἸ Ἰ ἈὸἈἈΕ) ἈἈὸ ἈἈ ἸΕὸΕ ἸἈὸἈἸ Ἐ ἘὸἈἈΕ რადიონუკლიდები: ΥἈἈΕὸἸ-137 Ὀὸὸ Ἰ ἸΥἘὸἸ-90	1,0 1,0 0,2 0,1 20,0 100,0 0,002 <	

მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:

ინდექსი	პროდუქტების ჯგუფი	მაღ ანმრ, კნე/გ, არა	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება	შენიშვნა
---------	-------------------	----------------------	--	----------

		უძე ტეს				
			ნჩუბ (კოლიფ ორმე ბი)	სულოფიჭმა რეფირრეზე ლი კლოს ჭრიფიეზი	პათოგენე ბი,მ.მ. სალომონე ლუეზი	
1	2	3	4	5	6	7

6.9.10.1. YEĖĖO IUOAĖĖĖĖI-
YAIÖÖÄÖĖ ÄÄ IUÖÄ-
ĖĖ ÖAIÄĖÄÄĖÄÄĖÄĖ
ÄÖĖĖĖĖĖ

5 • 10

1,0

0,01

25

6.9.10.2. „ÄĖĖĖĖĖĖ“-
ĐÖĖÄÖĐÖĖ PÄĖĖÄÄĖ
(PÄĖĖÖ İÄÖ-
ÜÄĖÄÄĖ) İÜÖÄĖĖ ÄÖ-
ĖĖĖĖĖĖ İYAIÖÖÄ-
ÖÄÄÖ
ÄÄÖÄİÄÄÄÄĖÄÄ

5 • 10

0,1

0,1

25

ინფექსი	პროფუქტების ჯგუფი	მაჩვენებლები	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არა უძეტეს	შენიშვნა
1	2	3	4	5

6.9.11. ØÖĖĖÖÖĖ, ÖTÖÄĖ-
ÖĖ, İÄĖÖĖ ÄÄ ÖÄÄ.,
ÜÄÖÄÖÖĖ-ÖÖÄÄĖ

ტოქსიკური
ელემენტები:

ტყვია

1,0

ღარიშხანი

2,0

ÄÄİĖÖİĖ

0,05

ÄÄÖYÄĖĖÖBÜÄĖĖ

0,01

ÖĐĖĖÄİPĖ

2,0

İĖÄĖĖĖ

2,0

რადიონუკლიდები:

YÄĖÖİ-137

200

ÄĖ/ÄÄ

ÖÖÖİ İYÖİ-90

100

ÄÄÄÄ

მიკრობიოლოგიური

მაჩვენებლები:

მაფანძრ

1 • 104

ĖBÄ/Ä, ÄÖÄ ÖİÄÖÄÖ

ნჩუბ

1,0

(კოლიფორმები)

ĐÄĖİÄÄİÄÄĖ İ.Ü

İÄÖÄ (Ä), ÖTİÄĖÜĖY ÄÖ
ÄÄÜÄÄÄÄ

ÖÄĖİ İİÄĖÄÄĖ

25

ÄÄÄÄ

İÄÖÖ ÖİĖİÄÄĖ

1 • 102

ĖBÄ/Ä, ÄÖÄ ÖİÄÖÄÖ

6.9.12.	ÓÖ×ÒÉÓ ÑÀ ÓÀÌÊÖÒÌÀÊ Ì-ÐÒ Ì ×É Ê ÀØÔÉÊÖÖÉ ÌÀÒÉÊÉ	ტოქსიკური ელემენტები: ტყვიან ღარინძვანი ÈÀÃÌÊÖÌÉ	2,0 1,0 0,1	
		ÅÄÖÝá Ê ÉÓßÙÀ Ê É	0,1	„ÄØÖÖÒÀ“
			0,01	ÓÀÌÊÖÒÌÀÊ Ì-ÐÒ Ì × É Ê ÀØÔÉÊÖÖÉ
		ÓÐÉ Ê ÄÌÐÉ	3,0	
		ÈÖÈÈÀ	10,0	
		რადიონუკლიდები:		
		ÝÄÆÉÖÌ-137	300	ÁÊ/ÊÂ
		ÓÖÒ Ì ÍÝÊÖÌ-90	100	ÉÂÊÄÄ
6.9.13.	ÀÌÉÍ Ì ÑÄÄÄÄÄÉÓ ÍÀÖÄÊ	ტოქსიკური ელემენტები: ÖÜÄÊÀ	1,0	
		ÃÄÖÊÜáÄÍÉ	1,0	
		ÈÀÃÌÊÖÌÉ	0,1	
		ÅÄÖÝá Ê ÉÓßÙÀ Ê É	0,03	
		ÓÐÉ Ê ÄÌÐÉ	10,0	
		ÈÖÈÈÀ	30,0	
		რადიონუკლიდები:		
		ÝÄÆÉÖÌ-137	200	ÁÊ/ÊÂ
		ÓÖÒ Ì ÍÝÊÖÌ-90	100	ÉÂÊÄÄ
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები:		
		მაფანძურ	1 • 103	
		ნჩუბ (კოლიფორმები)	1,0	ÊßÄ/Â, ÀÖÄÖ ÌÄÖÄÖ (ÌÄÖÄ Â), Ò Ì ÄÊÜÉÝ ÄÖ ÃÄÊÜÄÄÄÄ
		ÐÀÊ Ì ÄÄÍÄÄÉ Ì.Ü.		
		ÓÄÊ Ì Ì ÍÄÊÄÄÉ	25	ÉÂÊÄÄ ÊßÄ/Â, ÀÖÄ Ò Ì ÄÖÄÖ

6.9.14. ὈΑΕΑΑΕ
ΕΤ ἸΥΑΙΟΑΟΑΕ

Ἑλκυστική
ελαστικότητα *

ΟΑΒΕΟ ΔΟ ἸΑΘΟΑ
ΑΑΕΕΕ ἸΑΟΕ ἸΟΑΕ
ἸΑΕΕΑΟΑΑΑΕΑ Ἀ
ΟΑΙΕ Ἰ Ἰ ΔΟ ἸΑΘ-ΘΟΕ

ῥαδιονεκτικές *

μικροβιολογική μαρτυρία:

ἰνδῆ	ῥοδῶν ῥοδῶν	ῥοδῶν ῥοδῶν	ῥοδῶν (ῥ), ῥοδῶν ῥοδῶν				ῥοδῶν ῥοδῶν	ῥοδῶν
			ῥοδῶν (ῥοδῶν ῥοδῶν)	ῥοδῶν ῥοδῶν ῥοδῶν	ῥοδῶν ῥοδῶν	ῥοδῶν ῥοδῶν ῥοδῶν		
1	2	3	4	5	6	7	8	9

6.9.14.1. ὈΑΒΑΕ ἈΕ
ΕΟΕ-
ἸΑΟΕ
×ΑΑΙΕ-
ΕΕΟΑΟΕ
(ΕΑΟΕ
ἸΟ ἸΑΕΟ)

1•10 0,01 1,0 1,0 25 100

6.9.14.2. ἈΑ Ἰ
ἸΕΑΑΑΕ
ἈΑ ἸΑΟΕ-
Ο Ἰ Ἰ-ΑΟΕ
Ε ἸΑΑΙ

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	×ΑΑΙΕΕ (ΕΑΟΕ ἸΟ ἸΑΕΟ)	1•10	1,0	—	—	25	100	

6.9.14.3. ἈΑ Ἰ
ἸΕΑΑΑΕ
ΟΑΕΑΕ
×ΑΑΙΕΕ

	ÓÄÄÖÉ- ÖÏ-- ÌÄÖ- ÖÏÉÄÖ ÐÄÖÖÉÖ ßÉßÄÉÉÄÍÉ, ÉÄÉÉÄÄÉÄ ÍÉ, äÄÄÆÉÄÍÉ ÄÄ Ä.Ü. ÍÄÖÄÄÉ (ÉÄÖÖÉ ÜÖÏÄÉÖ)	5 • 10	0,01	1,0	—	25	200	B. ce reus 0,1 Ä ÄÖ ÄÄÉÜ ÄÄÄÄ
6.9.14.4.	ÖÄÄÉÉÉÖ ÐÉÖÄÄÉÉÄÄ ÌÄÏÖÄ ÉÄÖÞÄÄÉ, ÖÏÏÉÄÄÖÄÝ áÄÖÜÄÄÍ (ÄØÖÖÖÖ- ÆÉÖÉÉ ÖÄØÍÏÉÏ- ÄÉÄ)	5 • 10	1,0	—	1,0	25	100	B.ce reus ÄÖÄ ÖÏÄ ÖÄÖ 100 ÉßÄ/Ä
6.9.14.5.	ÏÜÖÄÉÉ ÐÖÏÄÖØÖÄ- ÄÉ ÐÖÏ×É- ÉÄØÖÉÉÖÖÉ ÉÄÄÄÉÖÄÉ ÄÉÖ ÄÖÖÜÖ- ÉÄÖÉÉÖ, ÖÞÉÖ, áÏÖ- ÝÉÖ ÍÄÖÄÄÄ ÄÉ (ÄØÖÖÖÖ- ÆÉÖÉÉ ÖÄØÍÏÉÏ- ÄÉÉÖÄ)	5 • 10	0,1	—	1,0	25	100	B. ce reus ÄÖÄ ÖÏÄ ÖÄÖ 10 ÉßÄ/Ä ÏÄÉÖ ÖÏÉÏÄÄÉ 10 ÉßÄ/Ä

ინფექსი	პროფუქტების ჯგუფი	მარკენერლები	ზღვრული ფონები, მგ/კგ, არა უმეტეს	შენიშვნა
6.9.15.	ÖÄÆÏÄÄÄÏÄÄÖÉÄÉÉÄÄÉÖ ÐÖÏÄÖØÝÉÄ			

მიკრობიოლოგიური მარკენერლები:

ინფექსი	პროფუქტების ჯგუფი	მაფანმრ, კნე/გ, არა უმეტეს	პროფუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება					შენიშ- ვნა
			ნჩუბ (კოლონი-	E. coli	S. aer-	Prot- eus	პათო- გენები	

			ფორ- მები)		ლმ		მ.შ. სალომო ნუგუზი	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6.9.15.1.	YÉĀĒ ĒĀŌPĀĀĒ -ŌĀĒ ĒĒĀĀĒ ÍĀ- ĀĒĒ ÁĪŌŌÍĀŌ- ĒĒŌ ĀĀ áĒĒĒŌĀ -ŌĀĒ ĒĒĀĀĒ ÍĀĀ-ĒĒ ÁĪŌŌÍĀŌĒĒŌĀ ĒĀŌŸáĒĒĒ, ĀĀĒĪÍŌĀŌĀĀ- ĀŌĒĒ ÁĪŌŌ- ÍĀŌĒĒŌ, ÍĀŪĪ- ×ĒŌ ĀĀ Ā.Ū. ĀĀĪĀŌĀĒĒ -ŌĀĒ ĒĒĀĀĒ ĪĀŌĒ-ÍĀĀŪĒ ŪĀĀĀŌĒĒ ĀĀĪBÍĒĒĀĀŌ- ĒĒ ÁĪŌŌ- ÍĀŌĒĒŌ ĀĀ áĒĒĒŌĀ -ŌĀĒ ĒĒĀĀĒ ĪĪ- áĀŌŪŌĒĒ ÁĪŌŌÍĀŌĒĒ ĀĀ ĪĪáĀŌŪŌĒĒ, ĪĪŪŌŪŌĒĒ, ŪĀĪ-ĒĀĀŌĒ ÁĪŌŌÍĀ-ŌĒĒŌĀ _ ŌĀĒ ĒĒĀĀĒ áĪŌŸĒŌ, ×ŌĒÍĀĀ-ĒĒŌ, ĒĀĀĒŌŌ, ŪĀŪáĀŌĒĒŌĀ ĀĀ Ā.Ū. ĀĀĪĀŌĀĒĒ _ ĒĀĀĒŌŌ ĒĀĀĀ (ĒĀĀŌáĪŌĒĒ) _ ĒĀĀĀ PŌĪáĒŌ, ŪĪŌĒŌ, ×ŌĒÍ-	1•10¹ 1•10¹ — 5•10¹ 1•10¹ 1•10¹	0,1 0,01 0,01 0,1 0,1 0,1	1,0 0,1 0,1 — — 0,1	1,0 0,1 0,1 1,0 1,0 1,0	— 0,1 0,1 0,1 — 0,1	25 25 25 25 25 25	ŌĀĒĀĒĪĒŌ ĀĀŌĀŪĀ ĒĀĒĀĀ ĀĀĪBÍĒ- ĒĀĀŌĒĒ ÁĪŌ- ŌÍĀŌĒĒŌ ĀĀĪĀŌĀ- ĀĒŌ ĀĀŌĀ- ŪĀ ĀĀĪBÍĒ ĒĀĀŌĒĒ ÁĪŌ-Ō- ÍĀŌĒĒŌ ĀĀ ŌĀĒĀĒĪĒŌ ĀĀĪĀŌĀ- ĀĒŌ ĀĀŌĀŪĀ ŌĀĒĀĒĪĒŌ ĀĀŌĀŪĀ, ĒĒŌŌĒŌ ĪBÍĒĒĒ ĀÍĒ

ἈἈ Ἐ Ἐ Ὁ (Ἐ Ἀ Ἀ Ὁ ἁ ἰ Ὀ Ἐ Ἐ)	1 • 10 ⁶	0,1	—	0,1	0,1	25	
_ Ἐ Ἀ Ἀ Ὁ ἁ ἰ Ὀ Ἐ Ἐ ἁ ἰ Ὀ Ἐ Ὁ Ὁ Ὀ ἰ Ἀ Ὀ Ὀ Ὀ Ἀ Ἐ Ὁ Ἀ, × Ὀ Ἐ ἰ Ἀ Ἀ- Ἐ Ἐ Ὁ, Ἀ Ἀ Ὀ Ἀ Ὀ Ἐ Ἐ × Ὀ Ἐ ἰ Ἀ Ἀ Ἐ Ἐ Ὁ Ἀ Ἀ Ἀ. Ὀ.	1 • 10 ⁶	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
_ Ὁ Ἀ Ὀ Ὀ Ἀ Ὀ Ἐ Ὀ Ἐ Ἀ Ἐ- Ὁ- Ἐ Ἐ Ὁ Ἀ × Ὀ Ἐ ἰ Ἀ Ἀ- Ἐ Ἐ Ὁ, Ἀ Ἀ Ὀ Ἀ Ὀ Ἐ Ἐ × Ὀ Ἐ ἰ Ἀ Ἀ Ἐ Ἐ Ὁ Ἀ Ἀ Ἀ. Ὀ	1 • 10 ⁶	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
_ ἰ ἰ ἁ Ἀ Ὀ Ὀ Ὀ Ἐ Ἐ Ὁ Ὀ ἰ ἁ Ἐ Ὁ ἁ ἰ Ὀ Ἐ Ἐ, × Ὀ Ἐ ἰ Ἀ Ἀ Ἐ Ἐ Ὁ, Ἀ ἰ ἂ Ἀ Ἀ Ὀ Ἐ Ὁ, Ὀ ἰ Ὀ Ἐ Ὁ ἁ ἰ Ὀ Ἐ Ἐ Ἀ Ἀ Ἀ. Ὀ	1 • 10 ⁶	1,0	—	1,0	0,1	25	Ὁ Ἀ Ὁ Ἀ Ἀ Ἐ Ἐ Ἀ ἰ Ἐ, Ὁ Ἀ Ἐ ἰ Ἀ Ἀ Ἐ Ὁ Ἀ Ἀ Ὀ Ἀ Ὀ Ἀ
_ ἰ ἰ ἁ Ἀ Ὀ Ὀ Ὀ Ἐ Ἐ Ἐ Ἀ Ἀ Ἀ Ἐ, Ὀ Ἀ ἰ Ὁ Ἀ Ἀ Ὀ Ἐ ἰ Ἀ Ὀ Ἐ ἰ Ἀ Ἀ Ὀ Ἐ Ὀ Ἀ Ἀ Ἀ Ὀ Ἐ Ἐ ἂ Ἀ Ἐ Ὁ Ἀ Ἐ Ἀ Ἐ Ἐ Ἐ Ἀ Ὁ Ὁ Ἀ Ἀ Ἐ: „ ἰ Ἐ Ὀ ἰ Ὀ Ἐ Ἀ “ Ἀ ἰ Ὀ- Ὀ ἰ Ἀ Ὀ Ἐ Ἐ Ὁ Ἀ Ἀ ἁ ἰ Ὀ Ἐ Ὁ Ἐ Ὀ Ὀ Ἀ- ἁ Ἐ Ὁ Ἀ, Ἀ Ὀ Ὀ Ἀ Ἀ Ἀ Ἀ Ἀ Ἀ ἰ Ἀ Ἀ Ἀ Ἀ Ὀ Ἐ Ἐ; Ἀ Ὀ Ὁ ἁ Ἐ Ἐ Ὁ Ὁ Ἀ Ἐ Ἐ- Ἀ Ἐ Ὀ Ἀ Ἀ ἰ Ἀ Ἐ Ἐ	1 • 10 ⁶	1,0	—	1,0	0,1	25	
- Ἀ ἰ Ὀ Ὀ Ὀ Ἐ, ἰ Ὁ Ἀ Ἀ ἰ Ἀ Ὀ Ὀ Ἐ ἁ ἰ Ὀ Ἐ ἂ Ἐ Ἐ, Ἐ Ἀ Ἀ Ἀ Ἐ Ἐ Ἐ, Ἐ Ἀ Ὀ Ὀ ἂ Ἐ Ἐ Ἐ Ἐ	—	0,01	0,1	0,1	0,1	25	
Ὀ Ἐ Ἀ Ἐ Ἐ Ἐ Ὁ Ἀ Ἐ Ἐ Ἐ Ἐ Ἀ Ὁ Ἀ Ἐ Ἐ Ἐ Ἐ- Ὁ Ὀ Ὀ Ἀ	1 • 10 ⁶	0,01	0,1	0,1	0,1	25	Ὀ Ἀ Ὀ Ἀ Ἀ Ἀ- ἰ Ἐ Ὁ ἰ

	ἈἈἘἸ ἸΟἈΟἈἈ- ἈΟἘἘ, ἀἘἘ- ἘἈἸἘΟ ἸἈἈἸἈἈἘΟἈ ἈἈ ὙἘΟἘΟἈ	1 • 104	1,0	—	1,0	—	25
6.9.15.2.	ὙἈἈἘἘ ἈἈἸἘἈἸἘ ἈἈ ὉἈἈ ὙἈἈἘἘ ἘἈΟᾠἈἈἘ: — ἈἸ ὉὙἘ, ὙἘἘ, „ὉἈΟἸ Ἐ ἸἘἘἘ“, ἈἈἸἘἈἸἘ-ἈἈΟ ὙἸ, „ΟἸ Ἐ ἘἈἸἘἈ“, ἈἸΟΟἸἈΟἘἘΟ ἈἈἸἘἈἸἘ, ἈΟἘἘἸ ἸἘ	5 • 10	1,0	—	—	—	25
	ἈἈἸἘἈἸἘ ἸἈἘἈΟἸ-ἸἘΟ ἸἈἈΟἸἘἘ ἈἈ ἘἈΟΟἸ × ἘἘἘ- ἈἸἘ, ἈἸΟ-Ο- ἸἈΟἘἘἈἸἘ, ἈἈΟἘἸΟ-ἸἈἈἘἘ, ἈΟὙὙἘἈ- ὙἘἘἘ: ὉᾠἈἸἘ ἈἈἸἘἈἸἘ ἈἸἈἈἈ ὙἈἸἈἈὉἈἈἘἈ- ἈἘἘ	5 • 10	1,0	—	1,0	—	25
	— ἈἈἸἘἈἸἘ- ἈἘὉὉἈ	5 • 10	1,0	1,0	1,0	—	25
6.9.15.3.	ἘἈΟᾠἈἈἘ ἘἈἈὙ- ἈἘὉἈ: - Ἰ Ἰ ἈἈὙὙἘἘ ἘἈἈὙἈἘ - Ἰ Ἰ Ἐ ἈὙἘ ἘἈἈΟ-ὙἈἘὉἈ (ἸἈἘ ἈἸἸἘ-ὉἈ, ἘἈἈὙἈἘ × ἈἈ- ἸἘἘἘὉἈ) ἸἈὙὙὉἈ-ἘὙἘ ἈἈ ἈἸὙὙ- ἸἈὙἘἘὉ, ἈἸ ὙἘὉ ἈὙἸἈὙ-ὙὙἈἈ- ἘὉἈ ἈἈ Ἀ.Ὑ. ἈἈἸἈὙἈἈἘἘ; ἘἈἈὙἈἘὉ ἈὙἘἘἈἸἘ	1 • 10	1,0	—	1,0	0,1	25

6.9.15.4.	ÊÄÏÞÄÄÉ áÄÄÏÓÉ: -ÄÄÄÉÉ ÄÉÖÝÉ, ÏÖÈØÉÆÄ ÏÏáÀÖÛÖÉÉ ÐÖÄÉÍÄÉ -áÄÄÏÊÄÄÖÄ, áÄÄÏÓ ÏÏÁÖÀßÖÉÄ, ÛÄÏßÄÄÖÉ ÐÖÄÉÍÄÉ, áÄÄÏÓ ÄÖÉÉÄÍÉ	5 • 10	1,0	—	1,0	0,1	25
6.9.15.5.	ÊÄÏÞÄÄÉ ÈÄÄÆÉÓÄ: -ÏÏáÀÖÛÖÉÉ ÈÄÄÆÉßÄÄÍÜÉ ÛÄÄÄÄÖÉÉ, ÏÏÛÖÛÖÉÉ, ÛÄÏ-ßÄÄÖÉ, ÄÄÄÖÀßÖÉÉ -ÊÄÏÞÄÄÉ ÈÄÄÆÉÓ ÓÄÊÄÖÉÄÖÄ ÏÄÓÉ-ÓÄ (ÊÄÖÉÄÖÉ, ÆÖÄÆÄÄÉ, ÛÍÉÝÄ-ÉÉ, ÄÖ×ÊÄÐÏ-ÏÉ- ÄÄÖÉÓ ÓÄßÄÄÄÉÉÉ) ÊÄÏÞÄÄÉ áÏÖÝÉÓÄÄÄ áÏÖÝÉÓ ÐÖÏÄÖØÖÄÉÓÄ áÏÖÝÉ ÏÏáÀÖÛÖÉÉ, ÏÏÛÖÛÖÉÉ, ÛÄÏßÄÄÖÉ, ×ÉÄÄÉ, áÉÍÊÄÉÉ, ÐÄÉÏÄÍÉ, „ÄÄÉÉÄÜÉ“, ÄÉÉ-ÍÄÄÉ, ÍÄßÄÖÍÉ ÄÄÊÄÐÉÉÉ áÏÖ- ÝÉÄÄÍÏ., ÄÄÄÖÀßÖÉÉÄÄ Ä.Ü.	1 • 10	1,0	—	1,0	0,1	25
6.9.15.6.	ÊÄÏÞÄÄÉ áÏÖÝÉÓÄÄÄ áÏÖÝÉÓ ÐÖÏÄÖØÖÄÉÓÄ áÏÖÝÉ ÏÏáÀÖÛÖÉÉ, ÏÏÛÖÛÖÉÉ, ÛÄÏßÄÄÖÉ, ×ÉÄÄÉ, áÉÍÊÄÉÉ, ÐÄÉÏÄÍÉ, „ÄÄÉÉÄÜÉ“, ÄÉÉ-ÍÄÄÉ, ÍÄßÄÖÍÉ ÄÄÊÄÐÉÉÉ áÏÖ- ÝÉÄÄÍÏ., ÄÄÄÖÀßÖÉÉÄÄ Ä.Ü.	2,5 • 10	1,0	—	1,0	0,1	25
6.9.15.6.	ÊÄÏÞÄÄÉ áÏÖÝÉÓÄÄÄ áÏÖÝÉÓ ÐÖÏÄÖØÖÄÉÓÄ áÏÖÝÉ ÏÏáÀÖÛÖÉÉ, ÏÏÛÖÛÖÉÉ, ÛÄÏßÄÄÖÉ, ×ÉÄÄÉ, áÉÍÊÄÉÉ, ÐÄÉÏÄÍÉ, „ÄÄÉÉÄÜÉ“, ÄÉÉ-ÍÄÄÉ, ÍÄßÄÖÍÉ ÄÄÊÄÐÉÉÉ áÏÖ- ÝÉÄÄÍÏ., ÄÄÄÖÀßÖÉÉÄÄ Ä.Ü.	1 • 10	1,0	—	1,0	0,1	25

6.9.15.7.	ΕΑΟΡΑΑΕ ×ΟΕΙΑΑΕΕΟΑ, ΑΑΟΑΟΕΕ ×ΟΕΙΑΑΕΕΟΑ, ΑΙΥΑΟΕΟΑ ΙΙ- αΑΟΟΥΟΕΕ, ΟΑΙ- ΒΑΑ-ΟΕ, ΙΙΟΥΟΥΟ-ΕΕ, ΑΑΑΟΑΒΟΕΕ ΙΑΒΑΟΙΕ ΑΑΕΑ- ΘΕΕΕ ×ΟΕΙΑΑΕΕΟ αΙΟΥΕΟΑ, ΘΑΕΙΑΙΕ ΑΑ Α.Ο.	1 • 10	1,0	—	1,0	0,1	25	
6.9.15.8.	ΑΑΟΙΕΟΑΑΕ: -ΙΙΑΑΟΟΥΟΕΕ ΑΟΕΙΑΕ, ΙΑΕΑ- ΟΙΙΕΟ ΙΑΒΑΟΙΕ ΙΙΑΑΟΟΥΟΕΕ, ΕΑΟΟΙ×ΕΕΕΟ ΘΕΟΟΑ ΑΑ Α.Ο.	1 • 10	1,0	1,0	1,0	0,1	25	ΟΑΕΑΕΙΕΟ ΑΑΟΑΟΥΑ
	-ΕΑΟΟΙ×ΕΕΕ ΙΙΑΑΟΟΥΟΕΕ, ΟΑΙΒΑΑΟΕ	1 • 10	1,0	—	1,0	0,1	25	
	-ΙΙΟΥΟΥΟΕΕ ΑΙΟΟΙΑΟΕΕ	5 • 10	1,0	—	1,0	0,1	25	
6.9.15.9.	ΟΑΒΑΑΕΑΕ ΑΑ ΟΑΕΑΕΙΑΑΕ ΙΑΙΟΑ	5 • 10	1,0	—	1,0	0,1	25	
6.9.15.10.	ΕΑΟΡΑΑΕΟΑΕΑΕΟ ΟΕΑΕΕΕ ΕΑΟΡΑΑΕ: -ΕΙΙΘΙΟΑΑΕ αΕΕ-ΕΑΙΕΟΕΟΑ, ΑΑΑΕΕ ΑΑ ΑΑΕΙΙΟΑΟΑΑ- ΑΟΕΕ ΙΑΥΙ- ×ΕΟΑ -ΕΙΙΘΙΟΑΑΕ ΥΕΟΕΟΑ ΑΑ αΕΕ-ΕΑΙΕΟΙ- ΑΙΑΑΕΟ ΙΑΥΙ ×ΕΟΑ -ΕΕΟΑΕΕ ΑΑΑΕΕ αΕΕΕΑΙΕΟΙΑΑ- ΙΑΑΕΟ, αΕΕΕΑΙ- ΕΟΙΑΑΙΑΑΕΟ	5 • 10	1,0	—	1,0	—	25	
		5 • 10	1,0	—	1,0	—	25	
			1,0	—	1,0	—	50	

DEÖÖÄ	5•10					
-NÄÄÄ, İÖÖÄÄ:	1•10	1,0	—	1,0	—	25
__ÈÖÄİÄÄÉ YÉÖ- ÖÖÖÄÄÉÖ, ÄÄİÉ- ÈÉÖ, ÖİÉİ ÈÄ- ÄÉÖÄ ÄÄ Ä.Ü.)	1•10	0,1	—	0,1	—	25
-ÜÄÖ È İÖÉ ÄÄ- Ü- ÈÄİÉ	1•10	1,0	—	1,0	—	25
__ÜÄÄÜÄÄÉ ÈÈ İÄ-ÜÄÄÉ	1•10	0,1	—	0,1	—	25

6.9.15.11.

İÆÄ
ÉÖ ÈÉİÄÖÖ- ÈÈ
İÄÄÖİÉ
áİÖYÉÖ,
×ÖÉİÄÄ- ÈÉÖ,
ÈÄÄÆÉÖÄ
ÜÄ×ÖÈÄÉÖÄ
ÄÄÖÖİÉİÉ

1•10 1,0 — 1,0 0,1 25

ÖÖÈ×ÉÖ-
İÄ-ÖÄÄÖ-
YÉÖÄ-ÄÄ
ÈÈÈÈİ-
ÖÖÖÈÄÉ-
ÄÄÈ 0,1Ä-
ÜÈ ÄÖ
ÄÄÈÜÄÄ-
ÄÄ

* ØÉİÉÖÖÈ İÆİİÄÄÉÖ ÄÄİÜÄİÄÄÉÖÄÖ ÖÄÖÖÄYÈÈÈÉİÉÖ æÄ×ÉÖ ÄİÖÉÄÉİÖÈÈÄÄÉÖ - ÖÖÖÄÖİİÉYÉİÉÖ, ØÄİÉYÈÈÉİÉÖ ÄÄİÖÄÆÜÄÖÉÖÄÖ, ÄÄÈÄÈÄÄ İÆÈÈ ×ÄØÖİÄÖÉÄÈ ÄÖÖÄİÄÄ ÄÖÈ/Ä-ÜÈ, ÖÖÄİÄÄÖÖÈ ÄØÖÈÖÖİÄÉÖ İÈÄÄÄÈÈ.

** ÖİØÖÈÈÖÖÈ ÄÈÄİÄİÖÄÄÉÖÄ ÄÄ ÖÄÄÉİÖÈÈÈÄÄÉÖ ÄÖÖÄİÄÄ ÖÄÈÄÄ ÈİYÄİÖÖÄÖÄÜÈ (ÈİİÄÉİÉÖÄÄÖÈ) ÄÄÄÄÄİÄÄÖÈÜÄÄÄ ØÈÖÈÄÄÈ ÈİİØİİÄİÖÈÖ (ÄÄÉÖ) İÈÄÄÄÈÈ, Äİ ÈİİÖÄİÉİÄİÖÄÄÉÖ, ÖİÄİÖY İÄÖÖÈÈ ÈÈÈÖ, ÄÖÄÄÄ ÄÄÖÄÜÄÄÈÆÜÄÖÄÄÉÖ İÈÄÄÄÈÈ.

6.10. ზოოლოგიურად აქტიური საკვები ღანაშაფები

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

6.10.1.

ÄÄÄ (ÄÉİ È İÆÖÖÄÄ
ÄØÖÈÖÖÈ ÄÄİÄİÄÖÄÉ)
— ÖÄÈÄÄÄ
İÈÄÈÈÄÖÄÄÈÄ
BÜÄÖİÄÄÉ (İÖÖÖÈYÄÄ-
ÖÈÈÄÄÉ)

6.10.1.1.

ÄÄÄ — ØÈÖÖÄÖÄÖÄÄ
YÈÈÄ-ÄÉÖÄ ÄÄ ÄİÉİİ-
İÄÄÄÄÉÖ BÜÄÖİÄÄÉ

ტოქსიკური
ელემენტები:
ცყვი

1,0

		ΑΑΟΕΥάΑΙΕ	1,0	
		ΕΑΑΙΕΟΙΕ	0,1	
		ΑΑΟΥάΕ ΕΟΒΥΑΕΕ	0,03	
		მიკოტოქსინები და ჰესტირები		ΟΑΑΕΑΙΑΙΟΕ ΟΑΑΑ ΙΑΑΕΑΟΕΕΟ ΙΕΑΑΑΕΕ
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: ΙΑ×ΑΙΙΟ	1•10	ΕΒΑ/Α, ΑΟΑ ΟΙΑΟΑΟ ΙΑΟΑ (Α.ΙΕ) ΟΙΙΑΕΥΕΥ ΑΟ ΑΑΕΥΑΑΑ ΕΑΕΑ
		ΙÜāÁ (ΕΙΕΕ×ΙΟΙΑΑΕ)	1,0	
		S. aureus	1,0	
		ΔΑΕΙΑΑΙΑΑΕ Ι.Ü.		
		ΟΑΕΙΙΑΕΑΕ	10,0	ΕΑΕΑ
		ΟΑ×ΟΑΟΕΟ ΟΙΕΙΑΑΕ	10,0	ΕΒΑ/Α ΑΟΑ ΟΙΑΟΑΟ ΕΑΕΑ
		ΙΑΕΟ ΟΙΕΙΑΑΕ	50	
6.10.1.2.	ΑΑ – ΟΔΕΟΑΟΑΑ ΑΟΑΙ-ΥΕΟΕ ΥΑΕΙΙΑΑΑΑΕΟ, ΕΕΔΕΑΑΑΕΟΑ ΑΑ ΥΑΕΙ- ÜΕ ΑΟΙΑΑΕ ΑΕΟΑΙΕΙΑΑΕΟ ΒΥΑΟΙΑΑΕ	ჟანგვით გამოწვეული გაფუჭების მაჩვენებელი: ზეჟანგური რეზვი	10,0	ΙΙΙΕΕ/ ΑΘΟΕΟΕ ΝΑΙΑΑΑΕ/ ΕΑ
	_ ΑΑ ΙΥΑΙΑΟΑÖΕ ÆÄÄÄÆÄ	ტოქსიკური ელემენტები: ΑΑΟΕΥάΑΙΕ	0,1	
		ÖÜÄÄ	0,1	
		ΕΑΑΙΕΟΙΕ	0,05	
		ΑΑΟΥάΕ ΕΟΒΥΑΕΕ	0,05	
	_ ΑΑ ΕΑΑΕΟ ØΙΙΕΟ	ÖÜÄÄ	1,0	
	ΟΑ×ÖÞΑΑΕÆÄ	ΑΑÖΕΥάΑΙΕ	1,0	
		ΕΑΑΙΕΟΙΕ	0,2	
		ΑΑΟΥάΕ ΕΟΒΥΑΕΕ	0,3	

	(a,b,y – $\epsilon \pi \iota \iota \alpha \theta \alpha \acute{\alpha} \epsilon$)	0,05	
	$\alpha \alpha \theta \alpha \alpha \iota \epsilon \acute{\theta} \epsilon$		
	$\iota \alpha \theta \alpha \alpha \iota \epsilon \epsilon \acute{\theta} \alpha \acute{\alpha} \epsilon$	0,05	
	$\alpha \alpha \theta \alpha \theta \epsilon \iota \theta \epsilon$	$\alpha \alpha \theta \alpha \alpha \alpha \alpha \epsilon \epsilon \alpha$	< 0,002
	$\alpha \epsilon \alpha \theta \epsilon \acute{\iota} \epsilon$	$\alpha \alpha \theta \alpha \alpha \alpha \alpha \epsilon \epsilon \alpha$	< 0,002
	მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები		
	$\iota \alpha \times \alpha \iota \theta$	$1 \cdot 10$	$\epsilon \beta \alpha / \alpha, \alpha \theta \alpha$ $\theta \iota \alpha \theta \alpha \theta$
	$\acute{\iota} \ddot{\alpha} \acute{\alpha}$ ($\epsilon \acute{\iota} \epsilon \times \iota \theta \iota \alpha \acute{\alpha} \epsilon$)	1,0	$\iota \alpha \theta \alpha (\alpha, \iota \epsilon),$ $\theta \iota \iota \alpha \epsilon \theta \epsilon \gamma$ $\alpha \theta \alpha \epsilon \theta \alpha \alpha \alpha$ $\epsilon \acute{\alpha} \epsilon \alpha \alpha$
	S. aureus	1,0	
	$\theta \alpha \epsilon \iota \alpha \alpha \iota \alpha \acute{\alpha} \epsilon \iota . \theta .$		
	$\theta \alpha \epsilon \iota \iota \iota \alpha \epsilon \acute{\alpha} \epsilon$	10,0	$\epsilon \acute{\alpha} \epsilon \alpha \alpha$
	$\theta \alpha \times \theta \alpha \theta \epsilon \theta \theta \epsilon \iota \alpha \acute{\alpha} \epsilon$	10,0	$\epsilon \beta \alpha / \alpha, \alpha \theta \alpha$ $\theta \iota \alpha \theta \alpha \theta$ $\epsilon \acute{\alpha} \epsilon \alpha \alpha$
	$\iota \alpha \epsilon \theta \theta \epsilon \iota \alpha \acute{\alpha} \epsilon$	50	
6.10.1.4.	$\alpha \alpha \alpha - \theta \theta \epsilon \theta \alpha \theta \alpha \alpha \alpha$ $\theta \alpha \epsilon \alpha \alpha - \acute{\alpha} \epsilon \alpha \iota \alpha \epsilon \iota \alpha \acute{\alpha} \epsilon \theta$ ($\theta \alpha \theta \theta \epsilon - \iota \alpha \acute{\alpha} \epsilon, \theta \alpha \theta \iota,$ $\iota \gamma \acute{\alpha} \iota \alpha \theta \alpha - \theta \epsilon \epsilon$ $\theta \alpha \theta \alpha \acute{\alpha} \epsilon \theta \epsilon,$ $\iota \epsilon \epsilon \theta \iota \epsilon \theta \epsilon \theta \alpha \epsilon \theta \theta \epsilon$ $\gamma \alpha \epsilon \theta \epsilon \iota \alpha \epsilon \alpha \alpha \alpha \acute{\alpha} .)$ $\beta \acute{\alpha} \alpha \theta \iota \alpha \acute{\alpha} \epsilon$	ცოქსიკური ელემენტები: ცუცია 1,0 ფარიშხანი 0,2 კაფიუმი 0,1 ვერუხლისწყალი 0,03	
	მიკოცოქსინები:		$\theta \alpha \alpha \epsilon \alpha \iota \alpha \acute{\iota} \theta \epsilon$ $\theta \alpha \alpha \theta \epsilon \epsilon \alpha$ $\iota \alpha \alpha \epsilon \alpha \theta \epsilon \epsilon \theta$ $\iota \epsilon \acute{\alpha} \alpha \acute{\alpha} \epsilon \epsilon$
	პესტიფიკატები:		
	$\alpha \alpha \theta \alpha \theta \epsilon \iota \theta \epsilon \epsilon \epsilon \iota$ $\alpha \alpha \theta \alpha \acute{\iota} \epsilon$ (a,b,y – $\epsilon \pi \iota \iota \alpha \theta \alpha \acute{\alpha} \epsilon$)	0,5	
	$\alpha \alpha \theta \alpha \alpha \iota \epsilon \acute{\theta} \epsilon$		
	$\iota \alpha \theta \alpha \alpha \iota \epsilon \epsilon \acute{\theta} \alpha \acute{\alpha} \epsilon$	0,02	
	$\alpha \alpha \theta \alpha \theta \epsilon \iota \theta \epsilon$	$\alpha \alpha \theta \alpha \alpha \alpha \alpha \epsilon \epsilon \alpha$	< 0,002

6.10.2.	ἸΑΕΘ Ἰ Ἀ Ἰ ΕΘ Ἰ Ἀ Ἐ Ἀ Ἰ Ἀ Ἰ Ὀ Ἀ Ἀ Ε Ὀ Β Ὑ Ἀ Ὀ Ἰ Ἀ Ἀ Ε	ელემენტები Ὀ Ὑ Ἀ Ἐ Ἀ	2,0	
		Ἀ Ἀ Ὀ Ἐ Ὑ Ἀ Ἀ Ἰ Ἐ	1,0	
		Ἐ Ἀ Ἀ Ἰ Ἐ Ὀ Ἰ Ἐ	0,1	
		Ἀ Ἀ Ὀ Ὑ Ἀ Ἐ Ἐ Ὀ Β Ὑ Ἀ Ἐ Ἐ	0,01	
		მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები: Ἰ Ἀ × Ἀ Ἰ Ὀ	1 • 10	Ἐ Β Ἀ / Ἀ Ἀ Ὀ Ἀ Ὀ Ἰ Ἀ Ὀ Ἀ Ὀ Ἰ Ἀ Ὀ Ἀ (Ἀ, Ἰ Ἐ), Ὀ Ἰ Ἰ Ἀ Ἐ Ὑ Ἐ Ὑ Ἀ Ὀ Ἀ Ἀ Ἐ Ὑ Ἀ Ἀ Ἀ Ἀ Ἐ Ἀ Ἐ Ἀ Ἀ
		Ἰ Ὑ Ἀ Ἀ (Ἐ Ἰ Ἐ Ἐ × Ἰ Ὀ Ἰ Ἀ Ἀ Ἐ)	0,1	
		S. aureus	1,0	
		Θ Ἀ Ἐ Ἰ Ἀ Ἀ Ἰ Ἀ Ἀ Ἐ Ἰ . Ὀ .		
		Ὀ Ἀ Ἐ Ἰ Ἰ Ἰ Ἀ Ἐ Ἀ Ἀ Ἐ	10	Ἐ Ἀ Ἐ Ἀ Ἀ
		Ὀ Ἀ × Ὀ Ἀ Ὀ Ἐ Ὀ Ὀ Ἰ Ἐ Ἰ Ἀ Ἀ Ἐ	100	Ἐ Β Ἀ / Ἀ Ἀ Ὀ Ἀ Ὀ Ἰ Ἀ Ὀ Ἀ Ὀ Ἐ Ἀ Ἐ Ἀ Ἀ
		Ἰ Ἀ Ἐ Ὀ Ὀ Ἰ Ἐ Ἰ Ἀ Ἀ Ἐ	100	
6.10.2.1.	Ἀ Ἀ Ἀ - × Ἐ Ἀ Ἐ Ἰ Ἐ Ἰ Ἀ Ἐ Ὀ Ὀ Ἀ Ἀ Ἀ Ὀ Ἐ Ὀ Ἐ Ὀ Ὀ Ἰ Ἐ Ἀ Ἐ Ἐ Ἀ Ὀ Ἀ Ἀ Ἀ Ἐ Ἀ Β Ὑ Ἀ Ὀ Ἰ Ἀ Ἀ Ἐ (Θ Ἀ Ὀ Ἀ × Ἀ Ὀ Ἰ Ἀ - Ὑ Ἀ Ἀ Ὀ Ἐ Ἐ Ἀ Ἀ Ἐ) Ἀ Ἀ Ἀ - Ἰ Ὑ Ἀ Ἰ Ἀ Ὀ Ἀ Ὀ Ἐ Ὀ Ἀ × Ὀ ἔ Ἀ Ἀ Ἐ Ἀ Ἐ _ Ἰ Ὑ Ὀ Ἀ Ἐ Ἐ	ცოქსიკური ელემენტები: Ὀ Ὑ Ἀ Ἐ Ἀ	6,0	Ἐ Ἰ Ἀ Ἀ Ἀ Ἀ Ἀ Ἐ Ὀ Ἀ Ἐ Ἀ Ἐ Ὀ Ἀ Ὀ Ἰ Ἀ Ἀ Ὀ Ἐ Ἀ Ἰ Ἐ Ἰ Ἀ Ὀ Ἀ Ἐ Ὀ Ὀ Ἰ Ἐ Ἀ Ἐ Ἐ Ἀ - Ὀ Ἀ Ἀ Ἀ Ἀ Ἐ Ἀ
		Ἀ Ἀ Ὀ Ἐ Ὑ Ἀ Ἀ Ἰ Ἐ	0,5	
		Ἐ Ἀ Ἀ Ἰ Ἐ Ὀ Ἰ Ἐ	1,0	
		Ἀ Ἀ Ὀ Ὑ Ἀ Ἐ Ἐ Ὀ Β Ὑ Ἀ Ἐ Ἐ	0,1	
		Ὀ Ὑ Ἀ Ἐ Ἀ	0,5	
		Ἀ Ἀ Ὀ Ἐ Ὑ Ἀ Ἀ Ἰ Ἐ	0,05	
		Ἐ Ἀ Ἀ Ἰ Ἐ Ὀ Ἰ Ἐ	0,03	
		Ἐ Ἀ Ἀ Ἀ Ἀ Ἀ Ἐ		

ÄÄÖÝÄ È ÉÓÓÁÄ È É 0,01

ჰესტირეფები:

äÄØÖÄØ È Ì ÖÝÉÈ È Ì
äÄØÖÄÍÉ
(a,b,y -ÉÆ Ì ÌÄÖÄÄÉ) 0,1

ÄÄÖ ÄÄ Ì ÉÓÉ

ÌÄÖÄÄ Ì È ÉÖÄÄÉ 0,1

ÄÄØÖÄØ È Ì ÖÉ ÄÄÖÜÄÄÄÄ È ÄÄ < 0,002

Ä È ÄÖÉÍÉ ÄÄÖÜÄÄÄÄ È ÄÄ < 0,002

რადიონუკლიდები:

ÝÄÆÉÖÏ-137 200 ÄÈ/ÈÄ

ÖÖÖ Ì ÍÝÉÖÏ-90 100 ÈÄÈÄÄ

მიკრობიოლოგიური მარკენერები:

პროდუქტების ჯგუფი	მაფა ნმრ, კნე/გ, არა უძე ტეს	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება				კნე/გ, არა უძე ტეს		შენიშვნა
		ნჩჳზ (კოლონი - ფორმ ები)	E. coli	S. aureus	პათოგენური მი.შ. საღებო ნეგები	საფ უა რი ს სო ლე ბი	ობის სო კოე ბი	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9

ÄÄÄ ÌÝÄÍÄÖÄÖ È
ÖÄ×Ö-p-ÄÄ È ÄÄÄ (ÄÄÄÄÉÖ
ÖÄÄÉÈ, ÄÄÈÄ×ÖÖ È -
ÄÄÖ È É,
×ÄÄÍÉÈ ÉÖÄÄÖÉ)

1 • 10⁶

0,1

1,0

1,0

10

100

100

B.cereus ÄÖÄ
ÖÏÄ
ÖÄÖ
2 • 10⁶ ÈÄÄ/Ä

_ ÄÄÄÄÄÖÈ ÖÄÈÖÖÍÄ-

È Ì ÌYAÌÀÒÀÀÁÉÓ
 ÍÀÒÀÀÁÉ (ÚÁÉ)

5 • 10

0,01

0,1

—

10

200

200

ინფექსი	პროფუქტების ჯგუფი	მაჩვენებელი	ზღვრული ღონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს	
1	2	3	4	5

6.10.2.2.

-ÀÃ -

Ýá ÌÃ È ÒÈÉ

ÍÃ È Ä Ò È ÉÓ

ÀÃÀ-Ì Ò-ÚÀ-

ÀÃÁÉÓ ÒÀ× Ò-

ÞÃ È ÆÃ

-ÀÃ - ÒÞÉÒÀ ÃÀ

á Ì ÒÝÉÓ ÍÃ È Ä-

Ò È ÉÓÀ

ÓÒÄ Ò Ì Ã Ò-

Ø ÒÃÁÉÓ

ÀÃÀ Ì Ò ÒÃÀ-

ÁÉÓ

ÒÀ× ÒÞÃ È ÆÃ

ტოქსიკური

ელემენტები: ტყვი

ფარისებრი

1,0

1,0

ÈÃ ÌÉ Ò ÌÉ

1,0

ÀÀ ÒÝá È ÉÓ ÒÃ È É

0,2

მიკოტოქსინები:

À× È À Ò Ì ØÉ ÍÉ M1

0,0005

ანტიბიოტიკები *

ÀÃÁÉÓÀÈÁÉÓ

ÒÞÉÓ ÍÃ È Ä

Ò È ÉÓ ÀÃÀ Ì

Ò ÒÃÀ

ÁÉÓ ÒÀ× ÒÞÃ

È ÆÃ

ÀÃ-ÉÒÀÈÁÉÓ

ÚÉ ÍÀ ÒÈ

× ÒÈ ÍÃ È ÉÓÀ

ÃÀ

Á Ì ÒÝÉÓ

ÍÃ È Ä Ò È ÉÓ

ÀÃÀ Ì Ò ÒÃÁÉÓ

ÒÀ× Ò-ÞÃ È ÆÃ

< 0,01

ÈÃ Ì ÌÉÝÉ ÒÉ ÍÉ

ÃÀ Ò ÒÃÃÃ È ÈÀ

ÒÀ Ò ÒÁÝÈ È È ÍÉÓ ãÃ Ò×É

ÃÀ Ò ÒÃÃÃ È ÈÀ

< 0,01Ã/Ã

Ã ÒÉÆÉ ÍÉ

ÃÀ Ò ÒÃÃÃ È ÈÀ

< 0,5Ã/Ã, ÀÃ-

ÉÒÀÈÁÉÓ á Ì ÒÝÉÓ

ÍÃ-È Ä Ò È ÉÓ

ÃÀ ÒÒÄ Ò Ì Ã ÒØ Ò

ÃÁÉÓ ÒÀ× ÒÞÃ

È ÆÃ

< 0,02 Ã/Ã

ÉÃÈÃ

Ó Ò ÒÄ Ò Ì ÌÉÝÉ ÍÉ

ÃÀ Ò ÒÃÃÃ È ÈÀ

< 0,5 Ã/Ã, ÀÃ-

			EOAÉÁEO ÖpÉÓ ÍÄÄ È Ä Ö È ÉÓ ÓÄ×Öp ÄÄ È ÄÄ < 0,01 Ä/Ä ÉÄÉÄÄ
	ÐÄÍÉÝÉ È ÉÍÉ ჰესტერფერტი äÄØÓÄØ È Ì ÖÝÉÈ È Ì äÄØÓÄÍÉ (a,b,y-ÉÄÈ Ì ÄÖÄÄÉ)	ÄÄÖÜÄÄÄÄ È ÉÄ 0,1 0,1	
	ÄÄÖ ÄÄ Ì ÉÓÉ Ì ÄÖÄÄ Ì È ÉÖÄÄÉ	0,1	
	ÄÄÐÖÄØ È Ì ÖÉ Ä È ÄÖÉÍÉ	ÄÄÖÜÄÄÄÄ È ÉÄ ÄÄÖÜÄÄÄÄ È ÉÄ	< 0,002 < 0,002
ÄÄÄ È ÄÄÄÉÓÄ ÄÄ ÄÜÄÉÓ ÐÖ Ì ÄÖØÖÄÄÉÓ ÄÄÄÄ Ì ÖÜÄÄÄÄÉÓ ÓÄ×Ö- ÞÄÄ È ÄÄ	ტექნიკური ელემენტები: ტყვია ფარისხანა ÈÄÄ Ì ÉÖ Ì É ÄÄÖÝÄ È ÉÓBÜÄ È É	10,0 5,0 2,0 0,5	
	ჰესტერფერტი: ÄÄØÓÄØ È Ì ÖÝÉÈ È Ì äÄØÓÄÍÉ (a,b,y-ÉÄÈ Ì ÄÖÄÄÉ)	0,2	
	ÄÄÖ ÄÄ Ì ÉÓÉ Ì ÄÖÄÄ Ì È ÉÖÄÄÉ	2,0	
	ÄÄÐÖÄØ È Ì ÖÉ Ä È ÄÖÉÍÉ	ÄÄÖÜÄÄÄÄ È ÉÄ ÄÄÖÜÄÄÄÄ È ÉÄ	< 0,002 < 0,002
ÄÄÄ ÝÄ Ì ÄÄ È ÖÖÉ ÍÄÄ È ÄÖ È ÉÓ ÄÄÄÄ Ì Ö-ÜÄÄÄÄÉÓ ÓÄ×ÖÞÄÄ È ÄÄ	მიკრობიოლოგიური მარკერებ: ÌÄ×ÄÍ Ì Ö	1 • 10 ⁶	ÈBÄ/Ä ÄÖÄ Ö Ì ÄÖÄÖ

								ნა
		ნჩუბ (კოლო -ფორ მები)	ე. ცხი	მ. ააუა ე	პათო გენები მ.მ. სალომო ნელეები	საფუყ- რის სოკოები	რბის სო კოე ჭი	
1	2	3	4	5	6	7	8	9

-AAA-ÄÖÄÏ
 ÖÉÄÄÉ
 ÌÉÈÒÏÏÒÄÄ
 ÍÉÆÌÄÄÉÓ 2,0 — 2,0 10 10 10 ÌÉÊ
 ÖÖ×ÈÄ ÒÏ
 ÈÖÈÖÖÖÄÄÆÄ ÏÒ
 ÄÄÍ
 ÉÆÌ
 ÄÄÉ ÄÖÄ
 ÉÏÖ
 ÉÉÄ
 ÄÉ Ä
 ÒÄ
 10⁹
 ÈËÄ
 /Ä

-ÄÄÄ -
 ÜÄÖÄÖÈÈÜÄÄ-
 ÄÄÍÉÈÏ
 ÄÉÓ
 ÄÖÄÉÏÖÉÄÄÉ 1,0 5,0 1,0 10 50 50 ÌÉÊ
 (ÄÌÉÏÏÌÄÄÄ ÒÏ
 ÄÉÓ, ÌÉÈÒÏ- ÏÒ
 ÄÈÄÌ ÄÄÍ
 ÄÍÖÄÄÉÓ, ÏÏÏÏ É-ÆÌ
 ÄÄ ÄÉÖÄÖÄÖÉÄÄ ÄÄÉ ÄÖÄ
 ÄÉÖÄ ÄÄ Ä.Ü. ÉÏ -
 ÄÄÌÄÖÄÄÉÈ) ÖÉÉÄÄÉ
 ÄÖÄ
 ÍÄÈ
 ÈÄÄ
 1•
 10⁸
 ÈËÄ
 /Ä

* ØÉÍÈÖÈ ÌÆÌ ÁÁÁÈÖ ÀÀÌ ÒÁÍÁÁÈÈ ÁÍÖÆÉÍ ÖÈÈÁÁÈÖ ÁÁÍÖÆÈÙÁÖÈÖÁÖ ÒÁÖÌ ÌÁÁÖ ÁÁÁÁÍÁÁÖÈÙÁÁÁ ÌÆ ×ÀØÖ ÌÁÖÈÁ ÁÖÖÁÁÍÁÁÈÁ ÁÖÈ/Á, ÖÖÁÍÁÖÖÈÖ ÁØÖÈÖÖ ÌÁÈÖ ÌÈÁÁÁÈÈ.

VII. საკვები პროდუქტებისა და სასურსათო ნედლეულის
საკვები ღირებულებების ჰიგიენური შეფასება

ინდე- ქსი	პროდუქტის სახეობის ან ქვეჯგუფის დასახელება	წილა	წიმი	ნახშირ- წყლები	ენერგეტიკული ღირებულება კკალ/100გ
		გ/100 გ პროდუქტზე			
1	2	3	4	5	6

7.1.1. ხორჭი

1.	საქონლის I	19	16	—	220
2.	კატევორიისა	20	10	—	170
3.	საქონლის II	16	16	—	208
4.	კატევორიისა	20	10	—	170
5.	წვრიის I კატევორიისა	17	29	—	329
6.	წვრიის II	14	33	—	353
7.	კატევორიისა	12	49	—	489
8.	ღორის შვკონისა	20	2,0	—	98
	ღორის ხორჭისა				
	ღორის წიმიანი				
	ხმოსი				

7.1.2. ფრინველი

9.	შროიღორის I	19	16	—	220
10.	კატევორიისა	20	11	—	179
11.	შროიღორი II	18	18	—	234
12.	კატევორიისა	21	8,0	—	156
13.	ქათმები I	15	39	—	411
14.	კატევორიისა	17	28	—	320
15.	ქათმები II	20	22	—	278
16.	კატევორიისა	22	12	—	196
17.	შატი I კატევორიისა	16	38	—	406
18.	შატი II კატევორიისა	17	24	—	284
	ინდაური I				
	კატევორიისა				
	ინდაური II				
	კატევორიისა				
	იხვი I კატევორიისა				
	იხვი II კატევორიისა				

7.1.3. ძეხვეულის

ნაწარმი ს/გ

წხოვეულის ხორჭისა

19.		12	12-29	2,0	164-317
20.	მთხარშული ძეხვი	10	32	2,0	336
21.	სარდელი ღორის	11	18	1,5	212

22.	<u>სარდელი საქონლის</u>	11	20-30	1,0	228-318
23.	<u>სოსისი</u>	11	20-32	2,0	232-340
24.	_____	17	38	—	410
25.	<u>მოხარშული-</u>	16	23-45	—	271-469
26.	<u>შებოლილი ძეხვი</u>	22	40-50	—	448-538
	<u>ნახევრად შებოლილი</u>				
	<u>ძეხვი</u>				
	<u>ყმაწვი ღამბაშული</u>				
	<u>ძეხვი</u>				
	<u>7.1.4. ძეხვულის</u>				
	<u>ნაწარში ფრინველის</u>				
	<u>ხორქისა</u>				
27.	<u>მოხარშული ძეხვი</u>	17	12	2,0	184
	<u>7.1.5. კუთონარული</u>				
	<u>ნაწარში ხორქისა და</u>				
	<u>ფრინველებისა</u>				
28.	<u>დაჩხილილი-დაკაბილი</u>	22	2-20	—	106-268
29.	<u>ხორქის</u>				
	<u>ნახევარფაშრიკაჭი</u>	25	15	—	235
	<u>ფრინველის სწრაფად</u>				
	<u>გაყინული კერძები</u>				
	<u>7.1.6. ღორის</u>				
	<u>ხორქიდან</u>				
	<u>ღამბაშული</u>				
30.	<u>პროდუქტისა</u>	23	21	—	281
31.		9	53-63	—	513-603
	<u>მაშხი</u>				
32.	<u>მკვერდის ხორქის</u>	10	48	—	472
33.	<u>ნაირსახეობა</u>	14	26	—	290
	<u>მკვერდის</u>				
	<u>ნაირსახეობა</u>				
	<u>მოხარშული</u>				
	<u>მარკლები</u>				
	<u>7.1.7. ხორქის</u>				
	<u>კონსერვები</u>				
34.		20	10-17	—	170-233
35.	<u>საქონლისა</u>	17	15	—	203
36.	<u>ქვებისა</u>	16	6-32	—	118-352
37.	<u>ღორისა</u>	12	18-29	3,0	222-321
	<u>ძეხვულის ფარში</u>				
	<u>7.1.8. ფრინველის</u>				
	<u>კონსერვები</u>				
38.		23	10	—	182
39.	<u>ქათამი თავისავე</u>	16	18	—	226
40.	<u>ნკენში</u>	13	14-22	1,5	184-256
	<u>იხვი თავისავე ნკენში</u>				

7.1.9. სუბპროდუქტები

	ႁႃႇႁႃႇႁႃႇ ႁႃႇ, ႁႃႇႁႃႇႁႃႇႁႃႇ ႁႃႇႁႃႇႁႃႇ				
2.	ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇႁႃႇႁႃႇ ႁႃႇ, ႁႃႇႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇႁႃႇႁႃႇ ႁႃႇႁႃႇႁႃႇ	18	10	—	162
3.	ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇႁႃႇႁႃႇ ႁႃႇ, ႁႃႇႁႃႇႁႃႇ ႁႃႇႁႃႇႁႃႇ	15	23	—	267
4.	ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇႁႃႇ	22	13	—	205
5.	ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ	38	5,0	—	197
6.	ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ (ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ) ႁႃႇႁႃႇ	22	15	—	223
7.	ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ (ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ) ႁႃႇႁႃႇ	26,5	6,5	—	165
8.	ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ (ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ)	19	8,0	—	148
9.	ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ	14	8,0	5,0	148
10.	ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ	19	23	—	283
11.	ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ	18	4,0	—	108
12.	ႁႃႇ ႁႃႇ	9	1,5	—	50
13.	ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ (ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ, ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ)	18	3,0	—	99
14.	ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ	0,9	0,2	3,0	17

7.4. ႁႃႇႁႃႇႁႃႇႁႃႇ, ႁႃႇႁႃႇႁႃႇႁႃႇႁႃႇ ႁႃႇ
 ႁႃႇႁႃႇႁႃႇႁႃႇ ႁႃႇႁႃႇ

ႁႃႇ- ႁႃႇ	ႁႃႇႁႃႇႁႃႇ ႁႃႇႁႃႇႁႃႇ ႁႃႇႁႃႇႁႃႇ	ႁႃႇ	ႁႃႇ	ႁႃႇႁႃႇ- ႁႃႇႁႃႇ	ႁႃႇႁႃႇႁႃႇ- ႁႃႇႁႃႇႁႃႇ ႁႃႇ/100ႁ
		1ႁ/ 100 ႁႃႇႁႃႇႁႃႇ			
1	2	3	4	5	6
1.	ႁႃႇႁႃႇ, ႁႃႇ ႁႃႇ	21	2,0	49	298
2.	ႁႃႇ ႁႃႇ	35	17	9,0	329
3.	ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ	12	1,0	67	325
4.	ႁႃႇ ႁႃႇ, ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ	8,0	1,5	70	326
5.	ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ	10	1,5	60	294
6.	ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ	10	1,0	67	317
7.	ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ	12	1,0	67	325
8.	ႁႃႇ ႁႃႇ ႁႃႇ	12	2,0	67	334

	ÁÒÒÙÕĚĚ				
9.	ÁÒĚÍǎĚÓ ÁÒÒÙÕĚĚ	7,0	1,0	71	321
10.	×ǎŌǎĚ	12	3,0	66	339
11.	ÍǎĚÀŌĬÍĚÓ ÍǎǖÀŌĬĚ	12	1,0	67	325
12.	ŪǎŌĚĚÓ ÁÒÒÙÕĚĚ	12	6,0	51	306
13.	ǎÍŌǎĚĚÓ ĐŌŌĚ	8,0	1,0	46	225
14.	ǎǎǎǎĚÓ ĐŌŌĚ	6,0	1,0	40	193
15.	×ŌÍĚŌŪǎŌĚĚ	8,0	2,0	50	250
16.	ǎŌǎÍǎĚĚĚĚ	7,0	6,0	53	294
	ÍǎǖÀŌĬĚ				
17.	ǎĚĚĚĚ (ŌǎĬĚĚŌǎǎŌĚ ÍǎĬǎǎǎŌĚ), ǎĚĚĚĚ (ǎŌǎĚĚĚĚ)	10	2,0	65	318
18.	ÍŌǎÍǎĚĚǎ	9,0	9,0	67	382
19.	ǎŌĬĚĚÓ ÍŌǎÍǎĚĚǎ	1,2	2,0	61	310

7.5. შატარი და საკონფიტრო ნაწარმი

ინფ- ქსი	პროდუქტის სახეობის ან ქვაკვუფის ფასდახელება	წილა	ჩხიმი	ნახშირ- წყლენი	ენერგეტიკ- ული ღირებულება კკაჯლ/100გ
		1გ/ 100 გ პროდუქტზე			
1	2	3	4	5	6
1.	ŪǎŌǎŌĚ, ×ǎǎÍĚĚĚ	—	—	100	400
2.	ĚǎŌǎÍǎĚĚ, ĚŌĚŌĚ	1,0	3,0	90	391
3.	ĚǎÍ×ǎŌǎǎĚ ÍÍŌǎŌĚĚŌĚĚǎǎ ǎŌǎÍÍ-ŌǎŌĚĚŌĚĚ, ǎĚĚĚÓ, ǎŌĚĚĚǎǎĚŌǎ	4,0	20	67	464
4.	ŪÍĚÍĚǎǎĚ	6,0	36	51	552
5.	ǎǎĚǎǎ	12	30	54	534
6.	ĐǎŌŌĚĚǎĚǎǎŌǎ (ǎĚĚĚŌǎ), ǎǎ×Ě-ŌĚ, ÍǎŌĬǎĚǎǎĚ, ǎǎĚǎŌ ÍǎǖÀŌĬĚ	0,5	—	80	322
7.	ŪǎŌŌĚÓ ÍǎĬǎǎǎŌĚ, ǎǎŪÍǎÍǎǎŌĚĚ, ǎŌǎÍǎĚĚĚĚ	8,0	10	70	402
8.	ǎǎĚǎŌĚ, ĚŌǎĚǎŌĚ	10	10	68	402
9.	Ěǎ×ĚǎĚǎǎŌĚ	5,0	2,0	78	350
10.	ǎǎ×ĚĚ, ǎĚĚĚŌǎŌĚĚǎÍĚ ǎǎ×ĚĚ	3,0	5,0	80	377
11.	ǎǎ×ĚĚ, ĐÍÍǎǎŌŌǎŌĚǎÍĚ	3,0	30	65	542
12.	ŌÍŌŌĚǎĚŌĚŌĚ, ĚŌǎÍĚǎÍĚ, ǎĚĚĚŌǎ	4,0	15	55	371
13.	Ěǎ×ĚĚ	—	—	71	284

7.6. ხილ-შოსტნეულის პროდუქტები

ინდე- ქსი	პროდუქტის სახეობის ან ქვეკატეგორიის ფასდასახელება	წილა	წილი	ნახშირ- წყლები	ენერგეტიკუ- ლი ღირებულება კკალო/100გ
		100 გ პროდუქტზე			
1	2	3	4	5	6

1.	IAOÖAÉÖÉ AIÖOIÄÖÉÖ ÉIIOÄÖÄÄÉ ÉIYAIÖÖÉÖÄÖÉÉ ÖIIÄÖÉÖ ØOIÄÖÖÄÄÉ AIÖOIÄÖÉÖ BAÄIÄÄÉ ÄÄIÄIÄÖÉ EAÖÖIXÉÉÉ ÄÄIÄIÄÖÉ AIÖOIÄÖÉÉ (UÄÄÉÉIÄÄÉ ÉIIÄIOÖIOÄÄÄ IBÄÄIYÄÖYÄÄÉÄÖ ÄÄÖÄÄ) ÄÉÉÖÉIÖIÖÉ ÄÉÉÖBAÄIÄÄÉ	1,5 4,0 1,0 7,0 14 — —	0 — — — 1,5 — —	2,0-14 10-18 3,0-14 71 40-60 22 8,0-18	14-62 56-88 16-60 312 230-310 88 32-72
----	--	--	-----------------------------------	--	--

1	2	3	4	5	6
8.	ÄÉÉÄIÉÖIÄÄÉ ÖÄÉÉIÄIÉI ÖÄÖIÄÉÄÄÉ ÄÖÄIYÄÄÄÄ IÖÖÄÄÄ, ÄÄIÉ, ØÄÄÄÉÉI ÄÄIÄIÄÖÉÄÉÉÉ	— — — 3,0	— — — —	70 67	280 280

7.7. ზეთოვანი ნედლეული და რბიშოვანი პროდუქტები

ინდე- ქსი	პროდუქტის სახეობის ან ქვეკატეგორიის ფასდასახელება	წილა %	წილი %	ნახშირ- წყლები %	ენერგეტიკუ- ლი ღირე- ბულება კკალო/100გ
1	2	3	4	5	6
1.	IYAIÖAOÖÉÉÆÄÉÉ	—	99,8	—	898
2.	IÄÖÄÄÖÉIÉ	0,5	40-80	1,0	366-726
3.	ÉÖÉÉIÄÖÖÉÉ YÄIÄÄÉ	—	99,5	—	896

4.	ÓÀÈÏ ÍÃÉÒÒÏ ÝáÉÌÃÁÉ	—	99,5	—	896
5.	ÌÀÈÏ ÍÃÁÉ	3,0	20-70	1,0	204-654
6.	ÃÃÃÀÌÃÍÀÒÉ ÝáÌÃÃËÒÒÉ ÝáÉÌÃÁÉ	-	99,5	—	896
7.	ÐÒÏÁÉÓ ÈÀÒÀØÉ	—	40-85	1,0	364-769
8.	ÃÃÃÀÌÃÍÀÒÉ ÈÀÒÀØÉ (ÃÒÃÏ)	—	99	—	891

VIII. ზავშვთა კვების პროდუქტების ხარისხის და უსაფრთხოების ჰიგიენური ნორმატივები

8.1. ადრეული ასაკის ზავშვთა კვების პროდუქტები:

8.1.1. რძეზე დაზოადებული პროდუქტები

8.1.1.1. ადაპტირებული რძის ნარეკები (მშრალი, თხიერი, რძემკვა)

1). - კვებითი ღირებულება (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის)

ÉÌÃÃØÉ	ÈÒÈÃÒÈÓÌÃÁÈ ÃÃ ÌÃÃÃÍÃÃ ÈÃÁÉ	ÃÃÌÈÏÌÈÃÁÉÓ ÃÒÈÃÒÈÉ	ÃÃÃÃÃÁÈ ÃÏÌÃÃÈ		ÃÀÌÈÃÌÃ
			ÌÏÒÌÈÃÃ ÃÒÈÉ	ÌÈÃÌÃÃ ÒÈÉ	
1	2	3	4	5	6

— ÃÃÃÃÃÁÉÓ ÝáÌÃÃÁÉÓ Ò-ÈÃÃÍ 3 ÈÃÃÌÃÃ
ÝÉÈÃ

Ã/È

15-17

+

ÝÉÈÃÁÈ ÒÐÉÓ
ÃÒÃÒÉÓ
ÈÃÁÉÍÉ

%, ÝÉÈÉÓ ÓÃÃÒÈÏ
ÒÀÏÃÃÍÃÉÃÃÍ
ÉÃÉÃ

50-60

+

40-50

+

ÌÉÓÃÃÃÌÈ
ÈÉÈÌÉ

%, ÓÃÃÒÈÏ
ÒÀÏÃÃÍÃÉÃÃÍ ÃÒÃ
ÍÃÈÈÃ

60

-

ÝÉÓÓÉÍÉ

Ã/100Ã ÝÉÈÃÁÈ, ÃÒÃ
ÍÃÈÈÃ

1,7

-

ÓÃÒÉÍÉ

ÌÃ/È

40-50

+

ÁÉÏÈÌÃÉÓÈ
ÃÉÓÃÃÈÃÃ

%, ÃÒÃ ÍÃÈÈÃ

80

-

ØÀÈÉÓ
ÒÐÉÓ ÝÉÈÃÓ
ÈÃÍ
ÃÃÃÃÃÃ
ÃÃ

ÝáÉÌÉ
(ÒÐÉÓ+ÌÝÃÍÃÒÃ-
ÒÈÉ)

Ã/È

35-37

+

ÈÉÌÍÈÉÓ ÌÃÃÃ

%, ÝáÉÌÃÃÍÉ
ÌÃÃÃÃÃÉÓ ãÌÉÃÃÍ

14-16

+

ÈÃÍÃÃ
ÒÃÍÃ

ÉÄÉÄÄ	ÌÂ/Ë	5000- 6000	-
ÛÄ×ÀÖÄÄÄÄ (ÄÉÖÀÌÉÍÉ E) ÐÖÏÝ	—	1-2	
ÍÄáÛÉÖÒßÛË ÄÄÉ (Ë ÄØÖÏÏÆÄ, ÄÄØÖÖÖÉÍ-ÌÄËÖÏ ÆÄ ÄÄ ÓáÄÄ)	Â/Ë	70-72	+
ÌÄË ÛÏÖÉÓ Ë ÄØÖÏÏÆÄ	%, ÍÄáÛÉÖÒßÛË ÄÄÉÓ ÒÄÏÄÄÍÏÄÉÄÄÍ, ÀÒÄ ÍÄËË ÄÄÉ	70	+
ÄÍÄÖÄÄÖÉÖËËÉ ÛÉÖÄÄÖËÄÄÄ: ÌÉÍÄÖÄËÖÖÉ ÍÄÄËÉÄÖÄÄÄÄÉ: ÉÄËÝÉÖÏÉ	ÊÄÄË/Ë	660-700	+
×ÏÖ×ÏÖÉ	ÉÄÉÄÄ	450-600	+
×ÏÖ×ÏÖÉ	ÉÄÉÄÄ	250-300	+
ÄÄËÝÉÖÏÉ/×ÏÖ×Ï ÖÉ	-	1,2-2,0	-
ÄÄËÉÖÏÉ	ÌÂ/Ë	500-700	+
ÍÄÖÖÉÖÏÉ	ÉÄÉÄÄ	200-300	+
ÄÄËÉÖÏÉ/ÍÄÖÖÉ ÖÏÉ	-	2-3	-
ÌÄÄÍÉÖÏÉ	ÉÄÉÄÄ	40-60	+
ÖÉËÄÍÞÉ	ÌÊÄ/Ë	300-500	+
ÌÄÍÄÄÍÖÏÉ	ÉÄÉÄÄ	20-40	+
ÖÉÉÍÄ	ÌÂ/Ë	3-5	+
ËÖËÄÄ	ÉÄÉÄÄ	3-4	+
ØËÏÖÄÄÄÉ	ÉÄÉÄÄ	600-700	-
ÉÏÄÉ	ÌÊÄ/Ë	30-40	+
ÍÄÝÀÖÉ	Â/Ë	3-4	+
ÄÉÖÀÌÉÍÄÄÉ:			
ÖÄÖÉÍÏËË (A)	ÌÊÄ/Ë	500-600	+
ÖÏËÏ×ÄÖÏËË (E)	ÉÄÉÄÄ	400-600	+

ΑΟΑΙΕΑΕΥΕ×ΑΟ ΙΕΕ (D2) ΑΕΟΑΙΕΙΕ	ΕΑΕΑΑ	8-12	+
ΕΕΑΙΕΙΕ (B1)	ΕΑΕΑΑ	25-30	+
ΟΕΑΙ×ΙΕΑΑΕΙΕ (B2) ΘΑΙΟΙΟΑΙΑΙΟΕ (B3) ΘΕΟΕΑΙΟΕΙΕ (B6)	ΕΑΕΑΑ	350-450	+
ΟΕΑΙ×ΙΕΑΑΕΙΕ (B2) ΘΑΙΟΙΟΑΙΑΙΟΕ (B3) ΘΕΟΕΑΙΟΕΙΕ (B6)	ΕΑΕΑΑ	500-700	+
×ΙΕΑΥΕΙΕ (Bc)	ΕΑΕΑΑ	250-350	+
ΥΕΑΙΕΙΑΕΑΙΕΙΕ (B12) ΙΑΥΕΙΕ	ΙΕΑ/Ε	300-500	+
ΑΟΕΙΟΑΕΙΕΟ ΙΝΑΑ (C) ΕΙΙÆΕΟΕ	ΙΑ/Ε	0,2-0,5	+
ΟΙΕΕΙΕ	ΕΑΕΑΑ	20-30	+
ΑΕΙΥΕΙΕ	ΙΕΑ/Ε	50-80	+
ΕΑΟΙΕΟΕΙΕ	ΙΑ/Ε	10-20	+
ΙΟΙΙΕΑΟΙΑΑ	ΙΙΟΙ/ΕΑ	10-15	+
ΕΕΟΕΙΑΕΑΑÆΑ ΘΙΟΑΙ-ΥΕΟ-ΟΕ ΒΥΑΕ-ΙΑΟΕΕΙ- ΑΑΙΕ ΑΑΟΑΕΟΕΑΑ	ΙΕΕΕΑΟΑ/Ε	290-320	+
		100-125	-

_ ΑΑΑΥΑΑΕΟ ΥΑΙΑΟΑΕΟ 3-ΕΑΑΙ 12 ΕΑΑΙΑ

ΥΕΕΑ	Α/Ε	15-18	+
ΥΕΕΑΕ ΟΡΕΟ ΥΟΑΟΕΟ ΕΑÆΑΕΙΕ	%, ΥΕΕΕΟ ΟΑΑΟΕΙ ΟΑΙΑΑΙΑΕΑΑΙ ΕΑΕΑΑ	60-40	+
ΙΕΟΑΒΑΑΙΙΕ ΕΕÆΕΙΕ	%, ΟΑΑΟΕΙ ΟΑΙΑΑΙΑΕΑΑΙ, ΑΟΑ ΙΑΕΕΑΑ	40-60	+
ΥΕΟΟΕΙΕ	Α/100Α ΥΕΕΑÆΑ, ΑΟΑ ΙΑΕΕΑΑ	60	-
ΑΕΙΕΙΑΕΟΟΕ ΥΕΟΑΑΟΕΑΑ	%, ΑΟΑ ΙΑΕΕΑΑ	1,7	-
		80	+

ΟΑΕΕΟ
ΟΡΕΟ ΥΕΕΑΟ
ΕΑΙ
ΥΑ×ΑΟΑ

ÁΕΕ

ΥάΕΙΕ (ΟΡΕΟΑ ΙΥΑΙΑΟΑΟΕΕ) ΕΕΙΙΕΕΟ ΙΝΑΑΑ	Â/ Ë	33-38	+
ΕΑΕΑΑ	%, ΥάΕΙΙΑΑΙΕ ΙΝΑΑΑΑΕΟ ãÀΙΕÃΑΙ ÌÂ/ Ë	14-16	+
ÍÀáÛÉÒΒÚËÄÄÉ (ËÀØÔÏÆÀ, ÃÄØÓÔÖÉÍ-ÌÀËÔÏ ÆÀ ÃÀ ÓáÃÀ) ÃÍÄÔÃÄÖÉÖËÉ ÛÖÖÄÄÖËÄÄÄ: ÌÉÍÄÖÀËÖÖÉ ÍÉÄÈÉÄÖÄÄÄÄÉ: ÉÄËÝÉÖÏÉ	Â/ Ë	5000- 6000 70-75	- +
×ÏÓ×ÏÖÉ	ÊÈÀË/ Ë	640-720	+
ÈÀËÝÉÖÏÉ/×ÏÓ×Ï ÖÉ ÈÀËÉÖÏÉ	ÌÂ/ Ë	550-650	+
ÈÀËÉÖÏÉ	ÉÄÉÃÄ	300-400	+
ÈÀËÝÉÖÏÉ/×ÏÓ×Ï ÖÉ ÈÀËÉÖÏÉ	-	1,2-2,0	-
ÍÄÖÖÖÏÉ	ÌÂ/ Ë	500-700	+
ÈÀËÉÖÏÉ/ÍÄÖÖÖ- ÖÏÉ ÌÄÄÍÉÖÏÉ	ÉÄÉÃÄ	200-300	+
ÈÀËÉÖÏÉ	-	2-3	-
ÓÐÉËÄÍÐÉ	ÉÄÉÃÄ	50-70	+
ÖÈÉÍÀ	ÌÊÀ/ Ë	400-500	+
ÌÄÍÄÄÍÖÏÉ	ÌÂ/ Ë	7-12	+
ÈÖÈÈÀ	ÉÄÉÃÄ	30-50	+
ØËÏÖÉÃÄÉ	ÉÄÉÃÄ	4-5	+
ÉÏÃÉ	ÉÄÉÃÄ	600-800	-
ÍÄÝÀÖÉ	ÌÊÀ/ Ë	30-50	+
ÍÄÝÀÖÉ	Â/ Ë	3-5	+
ÄÉÖÀÌÉÍÄÄÉ: ÖÄÖÉÍÏËÉ (A)	ÌÊÀ/ Ë	600-800	+
ÖÏËÏ×ÄÖÏËÉ (E)	ÌÂ/ Ë	8-12	+
ÈÀËÝÉ×ÄÖÏËÉ (D)	ÌÊÀ/ Ë	8-12	+

ÈÉÀÏÉÍÉ (B1)	ÉÄÉÄÄ	400-600	+
ÒÉÁÏ×ÏÈÄÄÉÍÉ (B2)	ÉÄÉÄÄ	600-1000	+
ÐÀÍÒÏÒÄÍÄÍÒÉ (B3)	ÉÄÉÄÄ	2500-3500	+
ÐÈÒÉÄÏØÓÉÍÉ (B6)	ÉÄÉÄÄ	500-700	+
×ÏÈÄÝÉÍÉ (Bc)	ÉÄÉÄÄ	50-100	+
ÝÉÀÍÈÏÄÈÄÏÉÍÉ (B12)	ÉÄÉÄÄ	0,2-0,6	+
ÍÉÄÝÉÍÉ	ÉÄÉÄÄ	3000-5000	+
ÄÈÒÄÏÉÍÉ	ÉÄÉÄÄ	25-30	+
ÀÓÈÏÒÁÉÍÉÓ ÌÑÄÄ(C)	ÌÄ/È	50-60	+
ØÏÈÉÍÉ	ÉÄÉÄÄ	50-80	+
ÁÉÏÒÉÍÉ	ÌÈÄ/È	10-20	+
ÉÏÏÆÈÒÉ	ÌÄ/È	20-30	+
ÈÀÒÍÉÒÉÍÉ	ÌÄ/È	10-15	-
ÏÒÏÏÈÀÒÏÄÄ	ÌÏÒÏ/ÈÄ	300-320	-
ÈÈÒÈÏÄÈÄÄÆÄ ÐÏÒÁÍ-ÝÈÒ-ÒÉ ßÙÄÈ ÌÀÒÈÈÏ- ÄÄÍÉ ÄÀÒÄÈÒÈÄÄ	ÌÈÈÈÄØÄ/È	115-120	-

2. უსაფრთხოების მარკეტინგული (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის)

ÉÏÄÄØÉ	ÌÄÜÄÄÏÄÄ ÈÄÄÉ	ÄÄÒÄÜÄÄÄÄ ÄÏÏÄÄÄÉ, ÌÄ/ÈÄ, ÀÒÄ ØÏÄÒÄÓ	ÜÄÏÈÜÄÏÄ
1	2	3	4

ÑÄÏÄÄÄÄÄÄ ÄÄ×ÒÄÄÄÉÓ

ÌÄÜÄÄÏÄÄ ÈÄÄÉ:

ÆÄÑÄÏÄÒÒÉ ÕÉÝÄÄÉ

4,0

ÌÈÈÈ-ÌÏÈ ÀØÈÈÒÈ
ÑÄÏÄÄÄÄÄÄ/ÈÄ ÝÄÉÌÆÄ

ØÏØÈÈÒÈÄ ÄÈÄÏÄÏÒÄÄÉ:

ÒÜÄÈÄ

0,05

ÄÄÒÈÜÄÄÍÉ

0,05

ÈÄÄÏÈÒÏÉ

0,02

ÄÄÒÝÄÈÈÓßÜÄÈÈ

0,005

ΟΔΕ Ε ΑΙΡΕ	1,0	
ΕΘΕΕΑ	10,0	
ΑΙΟΕΑΕΙΘΕΕΑΕ*:		ΙΑΑΕΑΟΕΕΟ ΕΙΙΟΟΙΕΕ
ΕΑΑΙΙΕΥΑΟΕΙΕ	ΑΑΟΥΑΑΑΕΕΑ	< 0,01
ΟΑΟΑΥΕΕΕΕΙΕΟ αΑΟ×Ε	ΑΑΟΥΑΑΑΕΕΑ	< 0,01 ΑΟΕ/Α
ΘΑΙΕΥΕΕΕΙΕ	ΑΑΟΥΑΑΑΕΕΑ	< 0,01 ΑΟΕ/Α
ΟΟΟΑΘΟΙΙΕΥΕΙΕ	ΑΑΟΥΑΑΑΕΕΑ	< 0,5 ΑΟΕ/Α
ΙΕΕΙΘΙΘΟΕΙΑΑΕ:		ΙΑΑΕΑΟΕΕΟ ΕΙΙΟΟΙΕΕ
Α×ΕΑΘΙΘΟΕΙΕ M1	ΑΑΟΥΑΑΑΕΕΑ	< 00002
ΘΑΟΟΕΥΕΑΑΕ:		
ΑΑΘΟΑΘΕΙΘΥΕΕΕΙΑΑΘΑΙΕ (a,b,y -ΕΕΙΙΑΟΑΕ)	0,02	ΕΙΙΟΟΙΕΕ ΙΑΑΕΑΟΕΕΟΑ
ΑΑΘΙΕΟΕΙΑΘΑΙΕΕΟΑΕ	0,01	ΕΑΕΑ
ΟΑΑΕΙΙΟΕΕΕΑΑΕ:		
ΥΑΕΕΘΙ-137	40	ΑΕ/Ε
ΟΟΘΙΙΥΕΘΙ-90	25	ΕΑΕΑ
ΙΕΕΘΙΑΕΙΕΙΑΕΟΘΕΙΑΥΑΙΑΑΕΑΕ:		
-ΙΥΟΑΕΕ		
ΑΑΑΘΟΕΟΑΑΘΕΕΘΡΕΟ		
ΙΑΟΑΑΑΕ		
ΙΑ×ΑΙΙΘ	2 • 10	ΕΒΑ/Α, ΑΟΑΘΙΑΟΑΟ, ΙΑΟΑΑΑΕΟΑΕΑΕΟ ΑΥΑΑΑΙΕΘ
	3 • 10	37-50 ⁰ C ΕΒΑ/Α, ΑΟΑΘΙΑΟΑΟ, ΙΑΟΑΑΑΕΟΑΕΑΕΟ ΑΥΑΑΑΙΕΘ
ΙΥαΑ (ΕΙΕΕ×ΙΘΙΑΕ)	1,0	70-85 ⁰ C ΙΙΥΘΕΙΑΑ(Α), ΘΙΙΑΕΟΥΕΥΑΘΑΕΟΥΑΑΑ
E. coli	10	ΕΑΕΑ
S. aureus	10	ΕΒΑ/Α, ΑΟΑΘΙΑΟΑΟ
B. cereus	100	ΙΙΥΘΕΙΑΑ(Α), ΘΙΙΑΕΟΥΕΥΑΘΑΕΟΥΑΑΑ
ΘΑΕΙΑΑΙΑΕΙ.Θ.	100	
ΟΑΕΙΙΑΕΑΕ		

ἸΑΕΟ ΟἶτῖΑΑΕ	50	ΕΒΑ/Α, ΑΟΑ ΟἰΑΟΑΟ
ΟΑ×ΟΑΟΕΟ ΟἶτῖΑΑΕ	10	ΕΑΕΑΑ
ΕάΕΑΟΕ ΟἰΑΟΕ Ε Ἴ, ΟΟΑΟΕ Ε Ε/ΕΑΑΟ Ε Ε ΑΑΔΟΕΟΑΑΟ Ε Ε ΟρΕΟ ἸΑΟΑΑΑΕ ἸΑ×ΑἱἰΟ	100	ΕΒΑ/Οἱ3, ΑΟΑ ΟἰΑΟΑΟ
ἸÜā (ΕἼ ΕΕ×ἹΟἰΑΑΕ)	10	ἹἹΥΟΕ ἹΑΑ (Οἰ), ΟἰἹΑΕ ΟΕΥ ΑΟ ΑΑΕΥΑΑΑΑ
S. aureus	10	ΕΑΕΑΑ
ΔΑΕ ἹΑΑἹΑΑΕ Ἱ.Ü. ΟΑ Ε Ἱ Ἱ ἹΑ Ε ΑΑΕ - ΟρΑἹΝΑΑ ἹΑΟΑΑΑΕ	100	ΕΑΕΑΑ
ἸÜā (ΕἼ ΕΕ×ἹΟἰΑΑΕ)	3	ἹἹΥΟΕ ἹΑΑ (Οἰ), ΟἰἹΑΕ ΟΕΥ ΑΟ ΑΑΕΥΑΑΑΑ
S. aureus	10	ΕΑΕΑΑ
ΔΑΕ ἹΑΑἹΑΑΕ Ἱ.Ü. ΟΑ Ε Ἱ Ἱ ἹΑ Ε ΑΑΕ ΑΥΕΑ Ἱ×Ε Ε ΟΟΕ	50	ΕΑΕΑΑ
ΑΕ×ΕΑ ἹΑΑΟΟΑΕΑΑΕ	1•10	ΕΒΑ/Οἱ3, ΑΟΑ ἹΑΕ Ε ΑΑ
ἸΑΕΟ ΟἶτῖΑΑΕ	50	ΕΑΕΑΑ, ΔΟ ἹΑΟΟΑΑΕΟΑΕΑΕΟ ΑἱἹΑΑΑΟ Ε Ε ἹἹἹΑ- ΑΕ ἹἹΟἰΑΟΕΟ Ε Ε ΑἹΕΟἰΑἹΟΑΕΟ ἹΕΑΑΑΑΕΕ ΕΒΑ/Α, ΑΟΑΟἰΑΟΑΟ
ΟΑ×ΟΑΟΕΟ ΟἶτῖΑΑΕ	10	ΕΒΑ/Α, ΑΟΑΟἰΑΟΑΟ

8.1.1.2. ნაწილობრივ აღაპტირებული რძის ნარევი
(მ.შ. მომღვწო ფორმულები)

1). ენერგეტიკული ღირებულება (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის)

ΕἹΑΑΟΕ	ΕΟΕΟΑΟΕΟἹΑΑΕ ΑΑ ἹΑΥΑΑἹΑΑ Ε ΑΑΕ	ΑΑἹΕἹἹΕ Ε ΑΑΕΟ ΑΟΕΑΟ Ε Ε	ΑΑΟΑΥΑΑΕ ΑἹἹΑΑΕ		ΟΑἹΕ ΟΑἹΑ
			ἹἹΟἹΕΟΑ ΑΟ Ε Ε	ἹΕΥΑἹΑΑ ΑΟ Ε Ε	
1	2	3	4	5	6
ΥΕΕΑ		Α/Ε	18-20	+	

ΥΈΈΆΈ ΌΠΈΌ ΌΆΌΈΌ	%, ΥΈΈΈΌ ΌΆΌΈΈ ΌΆΈΆΈΈΈΈΈΈ	20-50	-
ΈΆΈΈΈΈ	ΈΆΈΆΆ	80-50	-
ΥάΈΈΈ (ΌΠΈΌΆ ΈΥΆΈΆΌΆΌ ΈΈ) ΈΈΈΈ ΈΈΈ ΈΆΆΆ	Ά/ Έ %, ΥάΈΈ ΈΆΆΈ ΈΆΆΆΈΈΈ έΆΈΈΆΈ	25-35 14-16	+ +
ΈΆΈΆΆ	ΈΆ/ Έ	5000-6000	-
ΈΆΌΈΌΒΌ ΈΆΈ (ΈΆΌΈ ΈΆ, ΆΆΌΌΌΈΈ-ΈΆΈΌ ΈΆ, ΌΆΆΌ ΈΆ, ΌΆΆΈΈΆΆ ΈΈ ΆΆ ΌΆΆ) ΆΈΆΌΆΌΈΈΈ ΈΈ ΌΈΌΆΆΈ ΈΆΆ	Ά/ Έ ΈΈΆ Έ/ Έ	70-80 640-700	+ +
ΈΈΈΆΌΈ ΈΌΈ ΈΈΈΈΆΌΆΆΈ: ΈΆ ΈΥΈΌΈ	ΈΆ/ Έ	600-900	+
× ΈΌ× ΈΌΈ	ΈΆΈΆΆ	300-500	+
ΈΆ ΈΈΌΈ	ΈΆ/ Έ	600-900	+
ΈΆΌΈΌΈ	ΈΆΈΆΆ	250-350	+
ΈΆΈΈΌΈ	ΈΆΈΆΆ	50-100	+
ΌΈΈ ΈΆΈΠΈ	ΈΈΆ/ Έ	400-500	+
ΈΈΈΆΈΈΌΈ	ΈΆΈΆΆ	30-60	+
ΌΈΈΈΆ	ΈΆ/ Έ	5-12	+
ΈΌΈΈΆ	ΈΆΈΆΆ	3-5	+
ΈΆΥΆΌΈ	Ά/ Έ	4-5	+
ΆΈΌΆΈΈΈ:			
ΌΆΌΈΈ ΈΈ (Α)	ΈΈΆ/ Έ	700+800	+
ΌΈΈ Έ×ΆΌ ΈΈ (Ε)	ΈΆΈΆΆ	5000-6000	+
ΈΈΆΈΈΈ (Β1)	ΈΆΈΆΆ	400-600	+
ΌΈΆ Έ× ΈΈΆΈΈ (Β2)	ΈΆΈΆΆ	400-600	+

ԾԱԻՕԻՕՈՒԻՕԵ (B3)	ԷՒԷԱԱ	2500-3500	+
ԾԵՕԷՁԻԾՕԷԻԵ (B6)	ԷՒԷԱԱ	500-700	+
×ԻԷՂԵԻԵ (Bc)	ԷՒԷԱԱ	50-100	+
ԿԵԻԷԻԱԱԷՈՒԷԻԵ (B12)	ԻԷՈ/Է	0,4-0,6	+
ԻԷՂԵԻԵ	ԷՒԷԱԱ	3500-4500	+
ՈՕԷԻՕՈՒԷԻՕ ՆՈԱԱ (C)	ԻՈ/Է	50-60	+
ԻՕԻԷՈՒԻԱ	ԻՕԻ/ԷՈ	320-360	+

2. ԿԼԱՏԻԿԱԼ ՍԵՐՈԼՈԳԻԿԱԼ ԲԱԿԵՐԵՐՈՒՄ:

ԷԻԱԾՕԷ	ԻԱՍԱԻԱԱ ԷՂԷ	ԱՌՈՍԱՐԱԷ ԱԻԻԱԷ, ՆՈ/ԷՈ, ՈՈ ՈՒՈՈՈ	ՍԱԵՍԱԻԱ
1	2	3	4

ՆԱԻԱԱԷ ԱԱ×ՕՈՈՈՈ ԻԱՍԱԻԱԱ ԷՂԷ:

ԻՈՈՈՈՈ ՕԵԿՈՈ 4,0 ՆԻԷ ՈՕԵՕՕԷ
ՆԱԻԱԱԷՕՈ/ԷՈ ԿԵԻԷՈ

ՕԻՕՕԵՕՕԷ ԱԷՈՒՈՈՈՈՈ,
ՈՕԷՕԷՕԷՕԷՕԷ, ՆԵԻՕԻՕՕԷԻԱԷ,
ԾՈՕՕԵԿՈՈՈ ԱՈ ՈՈՈԻՕԷԷՕՈՈ:
ԻԷՕՕԻԱԷԻ ԷԻՕՕԷ ՆԱՍԱԻԱԱ ԷՂԷ:
Ճ. 8.1.1.1. ՆԵՈՈՈՈ

- ԻՈՈՈՈՈՈ ԷԻՕՈՈՈՈ
ՈՈՈՈՈՈՈ
ԻԱ×ՈՒՈ

2 • 10

ԷՐՈ/Ո, ՈՈ ՈՒՈՈ,
ԻՈՈՈՈՈՈՈՈՈՈ
ՈՈՈՈՈՈՈ

37-50°C

3 • 10

ԷՐՈ/Ո, ՈՈ ՈՒՈՈ,
ԻՈՈՈՈՈՈՈՈՈՈ
ՈՈՈՈՈՈՈ

70-85°C

ԻՈՈ (ԷԻԷ×ԻՕԻԱԷ)

1,0

ԻԻԻԷԻԱ (Ո),
ՕԻԻԷՕԷՕ ՈՈ ՈՈՈՈՈ

E. coli

10

ԷՒԷԱԱ

S. aureus

10

ԷՒԷԱԱ

B. cereus

100

ԷՐՈ/Ո, ՈՈ ՈՒՈ
ՈՈ

ԾՈԷԻԱԻԱԷ Ի.Օ. ՈՈԷԻԻԱԷՂԷ

100

ԻԻԻԷԻԱ (Ո),
ՕԻԻԷՕԷՕ ՈՈ ՈՈՈՈՈ

ԻՕՕ ՕԻԷԻԱԷ

50

ԷՐՈ/Ո, ՈՈ ՈՒՈ
ՈՈ

0A×0A0E0 0TETAAE	10	EAEAA
- IAOAAAEE, OTIEAAEY IIEEaIAAI EAOIOE AAI0UAAAAO IA×AIIO	2,5•10	EBÄ/Ä, ÄOÄ OIAO ÄO, IIOEIAA (Ä), OIIAEUEY ÄO AAEUAAA
IÜÄÄ (EIEE×IOIAAE)	1,0	EAEAA
S. aureus	1,0	EBÄ/Ä, ÄOÄ OIA
B. cereus	2•10	ÖÄO
0AEIAAIAAE I.O. OAEIIOIAEAAE	50	EAEAA
IAEO OTIEIAAE	100	EAEAA
0A×0A0EO OTETAAE	50	EAEAA

8.1.1.3. რძე სტერილიზებული (ვიტამინიზირებული ღა სხვა)

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტზე)

ETAA0E	E0E0A0E0IAAE AA IAUAAIAAE EAAE	AAIETIEEA AE0 AOEA0 EE	AAOAUAAE AIIAAE		UAIEUAIA
			IIOTEOAAOE	IEUATAA AOEE	
1	2	3	4	5	6
	YEÄ	Ä	2,8-3,2	+	
	YAEIE	EAEAA	2,8-3,2	+	
	IAAUOE0BU EAAE	EAEAA	4,7-5,0	+	
	AAIA0AAOEEOEE UEOAAOEAAA	EÄE	55-65	+	
	IAYAOE	Ä	0,6-0,8	—	
	IEIAOAE0OE IEAEÄAOAAAEE:				
	EÄEYEOIE	IA	115-140	+	
	×IO×IOE	EAEAA	90-120	+	
	EÄEEOIE	EAEAA	140-180	—	
	IAO0EOIE	EAEAA	55-65	—	
	AE0AIEIAAE:				
	(-EAOIOEIE	IA	0,005-0,015	—	

ÒÀÔÉÍÏ ËÉ (A)	ÉÄÉÄÄ	0,02-0,05	—	
ÈÉÀÌÉÍÉ (B1)	ÉÄÉÄÄ	0,01-0,03	—	
ÒÉÁÏ × ÈÀÌÉÍÉ (B2)	ÉÄÉÄÄ	0,12-0,14	—	
ÀÓÉÏ ÒÁÉÍÉÓ ÌÑÄÄÄ (C)	ÉÄÉÄÄ	4-8	+	ÄÉÒÀÌÉÍÉ- ÆÉÒÄÄÓ È É

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ÉÏÄÄØÉ	ÌÄÜÄÄÏÄÄ ÈÄÉ	ÄÄÖÄÜÄÄÄ ÄÏÏÄÄÄÉ, ÏÄ/ÈÄ, ÄÖÄ ØÌÄÖÄÓ	ÜÄÏÉÜÄÏÄ
	ÑÄÏÄÄÄÄÄ ÄÄ×ÖÄÄÄÉØ ÌÄÜÄÄÏÄÄ ÈÄÉ, ÕÏØÉÉÖÖÉ ÄÈÄÌÄÏÖÄÄÉ, ÄÏÖÉÄÉÏÖÉÄÄÄÉ, ÌÉÉÏÖÏØÉÍÄÄÉ, ØÄÖÖÉÝÉÄÄÄÄÄ ÄÄ ÒÄÄÉÏÏÖÈÈÄÄÄÄÉ ÌÉÉÖÏÄÉÏ ÈÏÄÉÖÖÉ ÌÄÜÄÄÏÄÄ ÈÄÉ*:	D. 8.1.1.1. ÌÉÄÄÄÄÉÈ ÖÏÄÄ ÄÉÌÄÜÏ×ÉÈÄÄÄÄÖ ÖÄÏÖÄÄÄÄ ÈÏ ÖÖÄÖÉÈ ÏÄÉÓ ÏÏÈÄÏÄÏÄÄÖ	

8.1.1.4. რძეშეკვავ პროდუქტები

1). კვერთხი ლორეზულემა (100 გ, პროდუქტზე)

ÉÏÄÄØÉ	ÈÖÉÖÄÖÉØÏÄÄÄ ÄÄ ÌÄÜÄÄÏÄÄ ÈÄÉ	ÄÄÏÆÏÏÈÈÄÄÉØ ÄÖÈÄÖÈÈ	ÄÄÖÄÜÄÄÄ ÄÏÏÄÄÄÉ		ÜÄÏÉ ÜÄÏÄ
			ÏÏÖÏÉÖÄÄ ÖÈÈ	ÏÉÜÄÏÄÄÄÖÈÈ	
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
	ÝÉÈÄ	Ä	2,8-3,2	+	
	ÝÄÉÏÉ	ÉÄÉÄÄ	1,5-3,2	+	
	ÏÄÄÜÉÖÜÈÈÄÄÉ	ÉÄÉÄÄ	4-5	—	
	ÄÏÄÖÄÄÖÉÈÖÈÈ ÜÉÖÄÄÖÈÄÄÄ	ÈÈÄÈ	40-62	+	
	ÏÄÝÄÖÉ	Ä	0,5-0,8	—	
	ÏÉÏÄÖÄÈÖÖÉ ÏÉÄÈÈÄÖÄÄÄÄÉ:				
	ÈÄÈÝÉÖÏÉ	ÌÄ	115-140	+	
	×ÏÖ×ÏÖÉ	ÉÄÉÄÄ	90-120	+	
	ÈÄÈÉÖÏÉ	ÉÄÉÄÄ	140-180	—	
	ÏÄÖÖÉÖÏÉ	ÉÄÉÄÄ	55-65	—	

აქვითიდან:

ბაქტერი (B1)	ბაქტერი	0,02-0,04	—	
ბაქტერი x ბაქტერი (B2)	ბაქტერი	0,15-0,20	—	
ბაქტერი ბაქტერი (C)	ბაქტერი	0,5-0,8	+	
ბაქტერი	ბაქტერი	70-100	—	—

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ბაქტერი	ბაქტერი	ბაქტერი ბაქტერი, ბაქტერი, ბაქტერი	ბაქტერი
ბაქტერი ბაქტერი, ბაქტერი ბაქტერი, ბაქტერი ბაქტერი	ბაქტერი ბაქტერი	ბაქტერი ბაქტერი	ბაქტერი
ბაქტერი ბაქტერი ბაქტერი	ბაქტერი ბაქტერი		
ბაქტერი (ბაქტერი ბაქტერი)	3,0	ბაქტერი (ბაქტერი), ბაქტერი ბაქტერი ბაქტერი	
S. aureus	10,0	ბაქტერი	
ბაქტერი ბაქტერი ბაქტერი	50	ბაქტერი	

8.1.1.5. სანაღობო

1). კვებითი ღირებულება (100 გ, პროდუქტში)

ბაქტერი	ბაქტერი ბაქტერი	ბაქტერი ბაქტერი	ბაქტერი ბაქტერი	ბაქტერი	ბაქტერი
			ბაქტერი ბაქტერი	ბაქტერი ბაქტერი	
1	2	3	4	5	6
ბაქტერი	ბაქტერი	ბაქტერი	5-9	+	
ბაქტერი	ბაქტერი	ბაქტერი	9-18	+	
ბაქტერი ბაქტერი	ბაქტერი	ბაქტერი	1-3	—	
ბაქტერი ბაქტერი ბაქტერი	ბაქტერი	ბაქტერი	105-210	+	
ბაქტერი ბაქტერი	ბაქტერი	ბაქტერი	3-4	—	
ბაქტერი ბაქტერი ბაქტერი	ბაქტერი	ბაქტერი	160-200	+	

× ἸÓ× ἸÒÉ	ÉÂÉÄÄ	180-200	+	
ἸÀÒÒÉÖἸÉ	ÉÂÉÄÄ	30-50	+	
ÄÉÖÀἸÉἸÄÄÉ:				
ÒÄÖÉἸ Ἰ ÉÉ (A)	ἸÄ	0,05-0,15	—	
-ÉÀÒἸ ÖÉἸÉ	ÉÂÉÄÄ	0,04-0,08	—	
ÖÉÄἸÉἸÉ (B1)	ÉÂÉÄÄ	0,03-0,07	—	
ÖÉÄÉ × ÈÄÄÉἸÉ (B2)	ÉÂÉÄÄ	0,2-0,4	—	
ἸÄÄἸÄÄ	ÄÒÄ ÖἸÄÖÄÖ	150	+	—

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ÉἸÄÄÖÉ	ἸÄÜÄÄἸÄÄ ÉÄÄÉ	ÄÄÖÄÜÄÄÄÉ ÄἸἸÄÄÄÉ, ἸÄ/ÉÄ, ÄÒÄ ÖἸÄÖÄÖ	ÜÄἸÉÜÄἸÄ
ÖἸÖÖÉÖÖÉ ÄÉÄἸÄἸÖÄÄÉ, ÄἸÖÉÄÉἸÖÉÄÄÉ, ἸÉÉἸÖἸÖÉἸÄÄÉ ÄÄ ÄÄÉἸ ἸÖÉÉÉÄÄÉ			
ÄÄÖÖÉÉÄÄÄÉ:			
äÄÖÄÖÉ Ἰ ÖYÉÉÉ Ἰ äÄÖÖÄἸÉ	0,1		18% YáÉἸÉ
ÄÉ ×Ä,ÄÄÖÄ, ÄÄἸÄ - ÉÆἸ ἸÄÖÄÄÉ)	0,05		9% YáÉἸÉ
ÄÄÖ ἸÉÖÉ ἸÄÖÄÄἸ ÉÉÖÄÄÉ	0,06		18% YáÉἸÉ
	0,03		9% YáÉἸÉ
ἸÉÉÖἸÄÉἸ É ἸÄÉÖÖÉ ἸÄÜÄÄἸÄÄ ÉÄÄÉ:			
ἸÜÄÄ (ÉἸ ÉÉ×ἸÖἸÄÄÉ)	0,3		ἸἸYÖÉἸÄÄ (Ä), ÖἸἸÄÉÜÉY ÄÖ ÄÄÉÜÄÄÄÄ ÉÂÉÄÄ
S. aureus	1,0		
ÄÄÉἸÄÄἸÄÄÉ Ἰ.Ü. ÖÄÉἸἸἸÄÉÄÄÉ	50		ÉÂÉÄÄ

8.1.1.6. მშრალი რძე შავშვთა კვებისთვის
(აღფუცენის შემდეგ მოითხოვს აფუცენებას)

1). კვებითი ღირებულება (100 გ მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის)

ÉἸÄÄÖÉ	ÉÖÉÖÄÖÉἸÄÄÉ ÄÄ ἸÄÜÄÄἸÄÄ ÉÄÄÉ	ÄÄἸÆἸἸÉÉÄÄÉÖ ÄÖÉÄÖÉÉ	ÄÄÖÄÜÄÄÄÉ ÄἸἸÄÄÄÉ	ÜÄἸÉ ÜÄἸÄ
			ἸἸÖἸÉÖÄÄ ÖÉÉ	ἸÉÜÄἸÄÄÄÖÉÉ

1	2	3	4	5	6
	YÉĒĀ	Ā	2,8-3,2	+	
	ÝÁĒĪĒ	ĒĀĒĀĀ	3,0-3,2	+	
	ĪĀĀŪĒŌŪĒĒĒĒĒ	ĒĀĒĀĀ	4-5	+	
	ĀĪĀŌĀĀŌĒĒŌĒĒĒ ŪĒŌĀĀŌĒĒĒĒ	ĒĒĀĒ	54-61	+	
	ĪĒĪĀŌĒĒŌŌĒ ĪĒĒĒĒŌĀĀĀĒ: ĒĒĒYĒŌĪĒ	ĪĀ	120-140	—	
	×ĪŌ×ĪŌĒ	ĒĀĒĀĀ	100-130	—	
	ĒĒĒĒŌĪĒ	ĒĀĒĀĀ	140-180	—	
	ĪĀŌŌĒŌĪĒ	ĒĀĒĀĀ	55-65	—	

2). უსაფრთხოების მარკენებლები:

ĒĪĀĀŌŌĒ	ĪĀŪĀĪĀĒĒĒĒĒ	ĀĀŌĀŪĀĀĒ ĀĪĪĀĀĒ, ĪĀ/ĒĀ, ĀŌĀ ŌĪĀŌĀŌ	
1	2	3	4
	ŌĪŌŌĒŌŌĒ ĀĒĀĪĪŌĀĒ, ĀĪŌĒĒĪŌĒĒĒĒ, ĪĒĒĪŌĪŌŌĒĪĀĒ ĀĀ ŌĀĒĒĪŌŌĒĒĒĒĒ	დ. 8.1.1.1. ĪĒĀĀĒĒĒ	
	ĪĒĒŌĪĒĒĒĒĒĒĒ ĪĀŪĀĪĀĒĒĒĒ: ĪĀ×ĪĪŌ	2,5 . 10 ⁴	ĒĒĀ/Ā, ĀŌĀ ŌĪĀŌĀŌ
	ĪŪĀĀ (ĒĒĒĒ×ĪŌĪĀĒ)	1,0	ĪĪYŌĒĪĀĀ (Ā), ŌĪĪĒĒŪĒY ĀŌ ĀĒĒŪĀĀĀ
	S. aureus	1,0	ĪĀĒĀĀ
	ŌĀĒĪĀĪĀĒĒĒĒĒĒĒ Ī.Ū. ŌĀĒĪĪĪĒĒĒĒĒ	25	ĪĀĒĀĀ
	ĪĀĒŌ ŌĪĒĪĀĒĒ	100	ĒĒĀ/Ā, ĀŌĀ ŌĪĀŌĀŌ
	ŌĀ×ŌĀŌĒŌ ŌĪĒĪĀĒĒ	50	ĪĀĒĀĀ

8.1.1.7. მშრალი და თხიერი რძის სასმელები
(მავუცენისათვის 1-დან 3 წლამდე)

1). კვერთხი ღირებულება (100 გ გამოყენებისათვის მზა პროდუქტში)

ĒĪĀĀŌŌĒ	ŌŌŌĀŌŌŌĪĀĒĒ ĀĀ ĪĀŪĀĪĀĒĒĒĒĒ	ĀĀĪĒĪĒĒĒĒ ĀĒŌ ĀŌĒĀŌĒĒ	ĀĀŌĀŪĀĀĒ ĀĪĪĀĀĒ	
			ĪĪŌĪŌĀĀŌĒĒ	ĒŪĪĀĀĀŌĒĒ

1	2	3	4	5	6
	ΥΕΈΑ	Α	3,0-4,5	+	
	ΥάΈίΈ	ΈΆΈΆ	1,0-3,2	+	
	ΊΆούΈοβύ Έ ΆΈ	ΈΆΈΆ	7,0-10,0	+	
	ΆΊΆοΆάόΈέο Έ Έ ὕΈοΆάο Έ ΆΆ ΊΈΊΆοΆ Έ οοΈ ΊΈΆΈΆοΆΆΆΈ: ΈΆ Έ ΥΈοΊΈ	ΈΈΆ Έ ΊΆ	49-87 160-200	+	
	×Ίό×ΊοΈ	ΈΆΈΆ	80-120	+	
	ΈΆ Έ έοΊΈ	ΈΆΈΆ	140-180	—	
	οΈΈΊΆ	ΈΆΈΆ	2-6	—	
	ΆέοΊΊΈΊΆΈ:				
	οΆοΈΊΊ Έ Έ (Α)	ΊΈΆ	80-120	—	
	οΊΈΊ×ΆοΊ Έ Έ (Ε)	ΊΆ	1-1,5	—	
	ΆοΈΊοΆέΊέο ΊΊΆΆ (C)	ΈΆΈΆ	10-20	—	
	ΈΈΊΊΈΊΈ (B1)	ΈΆΈΆ	0,03-0,06	—	
	οΈΆΊ×ΈΆΆΊΈ (B2)	ΈΆΈΆ	0,12-0,18	—	
	ΥέΊΈΊΆΆΈΊΊΈΊΈ (B12)	ΊΈΆ	0,3-0,5	—	
	×Ί ΈέοΊέο ΊΊΆΆ	ΊΈΆ	4-6	—	

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

1	2	3	4
1	2	3	4
	οΊοΈοοΈ Ά ΈΊΊΊοΆΈ, ἈΊοΈΊΊοΈΆΈ, ΊΈΊοΊοΊΊΊΊΊΊ, θΑοοΈΥΈΆΆΈ Ἀ ὀΆΈΊΊοΈ ΈΈΆΈ ΊΈέοΊΊΊ Έ ΊΆέοοΈ ΊΆΊΊΊΊΊ ΈΆΈ: _ ΈΆΈΆοΈ ὀΊΊΊ ΈΆΈ ΊΆ×ἈΊΊο	ἈὀἈΊΊΊΊΊ ἈΊΊΊΊΊΊ, ΊΆ/ΈΆ, ἈοἈοΊΊὀἈο θ. 8.1.1.1. ΊΈἈἈἈΈΈ 1,5 • 10	ὀἈΊέὀἈΊἈ ΊΊὀἈ Έ ὀἈο-ΊἈ Έ Ἀ- ἈέὀἈέἈέο ἈἈἈἈΊἈ- ὀέὀἈἈΈ ἈὀἈἈΊΈ Έ θοΊἈὀὀἈἈ ΈḂἈ/οΊ3, Ἀὀ ὀἈὀἈο

ÍÜãÄ (ÊÏ ÊË×ÏÔÏÄÊ)	0,1	ÏÏYÖËÏÄÄ (ÔÏ3), ÔÏÏÄ ËÏËY ÀÒ ÄÄËÏÄÄÄÄ
S. aureus	1,0	ËÄËÄÄ
ÐÄËÏÄÄÏÄÄË Ì.Ï. ÒÄËÏÏÏÄËÄË	50	ËÄËÄÄ
_ ÌÏÒÄËË ÒÄÏÏÄËÄË		
ÌÄ×ÄÏÏÒ	2,5 • 10	ËBÄ/Ä ÄÒÄ ÒÏÄÒÄÒ
ÍÜãÄ (ÊÏ ÊË×ÏÒÏÄÄÊ)	1,0	ÏÏYÖËÏÄÄ (Ä), ÒÏÏ ÄËËY ÀÒ ÄÄËÏÄÄÄÄ
S. aureus	1,0	ËÄËÄÄ
ÐÄËÏÄÄÏÄÄË Ì.Ï. ÒÄËÏÏÏÄËÄË	25	ËÄËÄÄ
ÏÄËÓ ÔÏËÏÄË	100	ËBÄ/Ä, ÄÒÄ ÒÏÄÒÄÒ
ÒÄ×ÒÄËÓ ÔÏËÏÄË	50	ËÄËÄÄ

8.1.2. ღამატებითი კვების პროდუქტები მარეგულირების ფუძეზე

8.1.2.1. ფქვილი და შურღული შავშვთა კვებისათვის (შრინჯის, წინნაშურას, ხორბლის, სიმინდის, მკრიის), რომელიც მოითხოვს ხარშვას

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტში)

ËÏÄÄØË	ËËËÒÄËËÏÄÄË ÄÄ ÌÄÜÄÄÏÄÄËÄË	ÄÄÏËÏËËÄËÓ ÄËÄËËË	ÄÄÒÄÜÄÄË ÄÏÏÄÄË		ÜÄÏË ÜÄÏÄ
			ÏÏÔÏËËÄËËË	ÏËÜÄÏÄÄÄËËË	
1	2	3	4	5	6
	ËËÏÄÒÄÒ	Ä, ÄÒÄ ÒÏÄÒÄÒ	9	—	
	YËËÄ	Ä	7-16	+	
	YÄËÏË	ËÄËÄÄ	0,5-12,0	+	
	ÏÄÄËËËËËËË	ËÄËÄÄ	70-85	+	
	ÄÏÄËÄÄËËËËËËË ÜËËÄÄËËÄÄÄ ÏÄYÄËË	ËËÄË Ä	310-460 0,5-1,5	+	—
	ÏËÏÄËËËËËËË ÏÄËËÄËËÄÄÄÄÄ: ËÄË YËËÏË	ÏÄ	20-60	—	
	ÏÄËËËËËËË	ËÄËÄÄ	20-25	—	
	ËËËÏÄ	ËÄËÄÄ	1-5		

ΛΕΟΑΙΕΙΑΕ:			—
ΕΕΑΙΕΙΕ (B1)	ΙΑ	0,2-0,4	—
ΙΕΑΥΕΙΕ (PP)	ΕΑΕΑ	1-3	—

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ΕΙΤΑΔΘΕ	ΙΑΥΑΙΑΕ ΑΕ	ΑΑΟΑΑΑΕ ΑΙΙΑΑΕ, ΙΑ/ΕΑ, ΑΟΑ ΟΙΑΟΑ	ΟΑΙΕΟΑΙΑ
1	2	3	4

ΟΙΘΕΕΘΕ ΑΕΑΙΑΙΟΑΕ:

ΟΥΑΕΑ 0,3

ΑΑΟΕΥΑΑΙΕ 0,2

ΕΑΑΙΕΘΙΕ 0,03

ΑΑΟΥΑΕ ΕΟΒΥΑΕΕ 0,02

ΟΘΕΕΑΙΠΕ 10,0

ΕΘΕΕΑ 50,0

ΙΕΕΙΟΙΘΕΙΑΑΕ:

Α×ΕΑΟΙΘΕΙΕ B1

ΑΑΟΥΑΑΑΕΕΑ

ΕΙΙΟΘΙΕΕ ΙΑΑΕΑ
ΘΕΘΕ
< 0,00015

ΑΑΑΕΙΘΕΙΑΑΕΑΙΙΕΕ

ΑΑΟΥΑΑΑΕΕΑ

< 0,05

ΑΑΑΟΑΕΑΙΙΙΕ

ΑΑΟΥΑΑΑΕΕΑ

< 0,005

T-2 ΟΙΘΕΙΕ

ΑΑΟΥΑΑΑΕΕΑ

< 0,05

ΔΑΟΘΕΥΕΑΑΕ:

ΑΑΘΑΘΕΙΘΥΕΕΙΔΑΘ
ΟΑΙΕ(ΑΕ×Α,ΑΑΘΑ,ΑΑΙΑ-
ΕΑΙΙΑΘΑΕ)

0,01

ΑΑΘ ΙΕΘΕΙΑΘΑΑΙΕΘΑΑΕ

0,01

ΕΙΙΟΘΙΕΕ ΙΑΑΕΑ
ΕΘΕ

ΑΑΙΕ (Α) ΘΕΘΑΙΕ

ΑΘ ΑΑΕΥΑΑΑ

< 0,2 ΙΕΑ/ΕΑ. ΕΙΙΟΘ
ΙΕΕ ΙΑΑΕΑΘΕΘΑ

ΟΑΑΕΙΙΘΕΕΑΑΑΕ:

ΥΑΕΘΙ-137

50

ΟΘΘΙΙΥΘΙ-90

40

ΑΑΑΙΑΑΘΕΥΑΑΕ ΑΥΑΑΑΙΕΕ
ΘΘΙΑΘ-
ΘΘΑ
ΑΕ/ΕΑ

ΕΑΕΑ

ἸΑΑΊΑ ὈΑΊΑΘΑΑΑΑΕ:

ΘΟΟΕΟ ἸΑΘΑΑΕΟ
ἸΑΑΊΑ ἘΑΑΕ
ΑΑΑΕΊΘΟΘΑΑ (ἸΒΑΘΕ,
ΘΕΕΔΑ)

ΑΑΘΥΑΑΑ ἘΕΑ

ἸΕΘἸΑΕἸ Ἐ ἸΑΕΘΟΕ
ἸΑΥΑΑΊΑ ἘΑΑΕ:

ἸΑ×ΑἸΘ

5•10

ΕΒΑ/Α ΑΘΑ ὈἸΑΘΑΟ

ἸΥΑ (ΕἸ ΕΕ×ἸΘἸΘΕΕ)

0,1

ἸΥΘ Ἐ ἸΑΑ (Α), ὈἸΑ
Ἐ ὈΕΥ ΑΘ ΑΑΕΥΑΑΑ

ΘΑΕ ἸΑΑΊΑ Ἰ.Ἰ
ΘΑ Ἐ Ἰ Ἰ Ἰ Ἰ Ἐ ΑΑΕ

25

ΕΑΕΑΑ

ἸΑΕΟ ὈἸΕ ἸΑΑΕ

200

ΕΒΑ/Α ΑΘΑ ὈἸΑΘΑΟ

ΘΑ×ΘΑΘΕΟ ὈἸΕ ἸΑΑΕ

100

ΕΑΕΑΑ

8.1.2.2. სწრაფხსნადი ფქვილი (ინსტანტური) ზავშვთა კვებისათვის, გამდიდრებული ვიტამინებით და მინერალური მარილებით, მშრალი ხილბოსტნეულის დანამატებით, პრობიოტიკორებით

1). კვებითი ღირებულება (100 გ პროდუქტში)

ΕΙΔΟΣ	ΕΘΕΟΑΘΕἸΑΕ ΑΑ ἸΑΥΑΑΊΑ ἘΑΑΕ	ΑΑἸΕἸ ἘΑΕΘ ΑΘΕΑΘ ἘΕ	ΑΑΘΥΑΑΑ Ἀ Ἰ Ἰ ἈΑΕ		ΥΑΤΕΥΑ ἸΑ
			Ἰ Ἰ ὈἸΕΑΘ ἘΕ	ἸΕΥΑ Ἰ ἈΑΘ ἘΕ	
1	2	3	4	5	6
	ΘΕ Ἰ ΑΘΑ	Α	4-9	—	
	ΥΕ ἘΑ	Α	7-15	+	
	ΥΑΕ ἸΕ	ΕΑΕΑΑ	1-7	+	
	ἸΑΑΥΕΘΒ ἘΑΑΕ	ΕΑΕΑΑ	70-80	+	
	Α Ἰ ΑΘΑΑΘΕΘ ἘΕ ΥΕΘΑΑΘ ἘΑΑ ἸΑΥΑΘΕ	ΕΕΑ Ἐ	315-425	+	
		Α	0,5-3,5		
	ἸΕ Ἰ ΑΘ ἘΘΘΕ ἸΕΑΕΕΑΘΑΑΑΕ: ΕΑ Ἐ ΥΕΘἸΕ	ἸΑ	300-500	+	
	ἸΑΘΘΕΘἸΕ	ΕΑΕΑΑ	20-25	+	
	ΘΕΕ ἸΑ	ΕΑΕΑΑ	6-10	+	

ÝáÉİÉ	ÉÂÉÄÄ	12-18	+
İÄáÜÉÒßÜ Æ ÄÁÉ	ÉÂÉÄÄ	60-70	+
ÄÍÄÖÄÄÖÉËÖ Æ É ÜÉÖÄÄÖ Æ ÄÄÄ	ÉËÄ Æ	400-510	+
İÄÝÄÖÉ	Ä	2,5-3,5	+
İÉİÄÖÄ Æ ÖÖÉ İÉÄÆÉÄÖÄÄÄÄÉ: ÈÄ Æ ÝÉÖİÉ	İÄ	400-600	+
× İÖ× İÖÉ	ÉÂÉÄÄ	300-400	+
İÄÖÖÉÖİÉ	ÉÂÉÄÄ	300-700	+
ÖÉÉİÄ	ÉÂÉÄÄ	6-10	+
ÄÉÖÄİÉİÄÄÉ:			
ÖÉÄİÉİÉ (B1)	İÄ	1-1,2	+
ÖÉÄİ × ÆÄÄÉİÉ (B2)	ÉÂÉÄÄ	1-1,2	+
İÉÄÝÉİÉ (PP)	İÄ	8-12	+

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ÉİÄÄÖÉ	İÄÜÄÄİÄÄ Æ ÄÄÉ	ÄÄÖÄÜÄÄÄÉ ÄİİÄÄÄÉ, İÄ/ÉÄ, ÄÖÄ ÖİÄÖÄÖ	ÜÄİÉÜÄİÄ
1	2	3	4
	ÖİÖÖÉËÖÖÉ ÄÆÄÄİÄİÖÄÄÉ: ÖÜÄÉÄ	0,3	
	ÄÄÖÉÜÄÄİÉ	0,2	
	ÈÄÄİÉÖİÉ	0,03	
	ÄÄÖÝÄ Æ ÉÖßÜÄ Æ É	0,03	
	ÖĐÉ Æ ÄİĐÉ	10	
	ÈÖÈÄÄ	50	
	ÄİÖÉÄÉİÖÉÄÄÄ*:		ÄÜÄÄÄİÉ Æ ĐÖİÄÖĐÖÆÄ ÄÄÄÄÄİÄÄÖÉÜÄÄÉÈ, ÈİİÖ Öİ Æ É İÄÄ Æ ÄÖ Æ ÉÖÄ
	ÆÄÄİİÉÝÄÖÉİÉ	ÄÄÖÜÄÄÄÄ Æ ÈÄ	< 0,01

ÖÄÖÖÄÝÉÉ ÈÉÍÉÖ äÄÖ×É	ÄÄÖÜÄÄÄÄ ÈÉÄ	< 0,01 ÄÖÈ/Ä
ÖÖÖÄÐÖÏ ÌÉÝÉÍÉ	ÄÄÖÜÄÄÄÄ ÈÉÄ	< 0,05 ÄÖÈ/Ä
ÐÄÍÉÝÉ ÈÉÍÉ	ÄÄÖÜÄÄÄÄ ÈÉÄ	< 0,01 ÄÖÈ/Ä
ÌÉÈÏÖÏØÖÍÄÄÉ:		ÈÏÍÖÖÏÈÉ ÍÄÄÈÄÖÈÉÖÄ
Ä×ÈÄÖÏÖÉÍÉ B1	ÄÄÖÜÄÄÄÄ ÈÉÄ	< 0,00015
Ä×ÈÄÖÏØÖÉÍÉ M1	ÄÄÖÜÄÄÄÄ ÈÉÄ	< 0,00002
ÄÄÆÏØÖÉÍÄÈÄÍÏÈÉ	ÄÄÖÜÄÄÄÄ ÈÉÄ	< 0,05
ÆÄÄÖÄÈÄÍÏÍÉ	ÄÄÖÜÄÄÄÄ ÈÉÄ	< 0,005
T2 -ÖÏØÖÉÍÉ	ÄÄÖÜÄÄÄÄ ÈÉÄ	< 0,05
ÐÄÖÖÉÝÉÄÄÄÉ:		ÈÏÍÖÖÏÈÉ ÍÄÄÈÄÖÈÉÖÄ
ÄÄØÖÄØÈÏÖÝÉÈÈÏ äÄØÖÄÍÉ (ÄÈ×Ä,ÄÄÖÄ, ÄÄÌÄ- ÉÆÏÌÄÖÄÄÉ) ÄÄÖ ÄÄ ÌÉÖÉ ÌÄÖÄÄÏÈÈÖÄÄÉ	0,01 0,01	
ÍÉÖÖÏÏÆÄÌÉÍÄÄÉ:		
ÍÄÌÄ ÄÄ ÍÄÄÄ äÄÌÉ	ÄÄÖÜÄÄÄÄ ÈÉÄ	< 0,001
ÄÄÍÆ (Ä) ÐÉÖÄÍÉ	ÄÄÖÜÄÄÄÄ ÈÉÄ	< 0,2 ÌÄÄ/ÄÄ ÈÏÍÖÖÏÈÉ ÍÄÄÈÄÖÈÉÖÄ ÄÜÄÄÄÍÉÈ ÐÖÏÄÖØÖÜÉ ÄÄÄÄÄÍÄÖÈÜÄÄÉÈ ÄÈ/ÄÄ
ÖÄÄÉÏÍÖÈÈÄÄÄÄÉ:		
ÝÄÆÉÖÏ-137	50	
ÖÖÖÏÍÝÉÖÏ-90	40	ÉÄÉÄÄ
ÌÄÄÍÄ ÌÉÍÄÖÄÄÄÄÉ:	Ð. 8.1.2.1. ÌÉäÄÄÄÈÈ	
ÌÉÈÖÏÄÉÏÈ ÌÄÉÖÖÉ ÌÄÜÄÄÍÄÄÈÄÄÉ: ÌÄ×ÄÏÏÖ	5 • 10	ÈÄÄ/Ä, ÄÖÄ ÖÌÄÖÄÖ
ÍÜäÄ (ÈÏÈÉ×ÏÖÌÄÄÉ)	0,1	ÌÏÝÖÈÍÄÄ (Ä), ÖÏÌÄÈÜÉÝ ÄÖ ÄÄÉÜÄÄÄÄ ÉÄÉÄÄ
ÐÄÈÍÄÄÍÄÄÈ Ì.Ü. ÖÄÈÏÏÍÄÈÄÄÉ ÍÄÉÖ ÖÏÈÏÄÄÉ	50 2 • 10	ÈÄÄ/Ä, ÄÖÄ ÖÌÄÖÄÖ
ÖÄ×ÖÄÖÉÖ ÖÏÈÏÄÄÉ	100	ÉÄÉÄÄ

8.1.2.4. მშრალი სწრაფადსნაღი ფაფები რძისა (ინსტანტური), გამდიდრებული ვიტამინებით და მინერალური მარილებით, მშრალი ხილბოსტნეულის დანამატებით, არომატიზატორებით (ბრინჯის, წინბურკის, ხორბლის, ნაფქვაკი ზურღულის, სიმინდის, შვრიის და სხვა)

1). კვებითი ღირებულება (100 გრ. პროდუქტში)

ΕΙΔΟΣ	ΕΘΕΟΑΘΕΟΙΔΕ ΑΑ ΙΔΥΑΔΙΑ ΕΔΕ	ΑΑΙΕΙΙΕ ΕΔΕ ΑΘΕΑΘ ΕΕ	ΑΑΘΑΔΑΔΕ ΑΙΙΔΑΔΕ	ΟΔΙΕΔΑ ΙΔ
	ΥΕΔΑ	Α	10-18	+
	ΥΔΕΙΕ	ΕΔΕΑΑ	9-14	+
	ΙΔΑΘΕΘΥ ΕΔΕ	ΕΔΕΑΑ	60-70	+
	ΑΙΔΑΘΑΘΕΘΕ ΕΕ ΥΕΘΑΘ ΕΑΑ ΙΕΙΔΑΘΕΘΕ ΙΕΔΕΔΑΘΑΔΕ: ΑΘΑΙΕΙΔΕ:	ΕΕΔΕ	360-480	+
			8.1.2.3. ΙΔΑΔΔΕ ΕΔΕΑΑ	

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ΕΙΔΟΣ	ΙΔΥΑΔΙΑ ΕΔΕ	ΑΑΘΑΔΑΔΕ ΑΙΙΔΑΔΕ, ΙΔ/ΕΔ, ΑΘΑ ΘΙΔΑΘ	ΟΔΙΕΔΑ
1	2	3	4
	ΘΙΘΕΘΕΘΕ ΑΕ ΑΙΔΙΘΑΔΕ, ΙΕΘΙΘΙΘΕΙΔΕ, ΔΑΘΕΥΕΑΔΕ, ΑΑΙΕ (Α) ΔΕΘΑΙΕ, ΘΑΔΕΙΘΕ ΕΔΑΔΕ ΑΑ ΙΔΑΙΑ ΟΔΙΔΑΔΑΔΕ	8.1.2.3-ΕΘ ΙΔΑΔΔΕ	
	ΙΔΑΙΑ ΟΔΙΔΑΔΑΔΕ	8.1.2.1-ΕΘ ΙΔΑΔΔΕ	
	ΙΕΘΙΔΕΙ ΕΙΔΕΘΕ ΙΔΥΑΔΙΑ ΕΔΕ: ΙΔ×ΑΙΘ	1•10	ΕΒΔ/Α, ΑΘΑ ΘΙΔ ΑΘ
	ΙΔΔ (ΕΙ Ε×ΘΙΔΕ)	1,0	ΙΙΥΘΕΙΑ (Α), ΘΙΔΕΥΕΘ ΑΘ ΑΔΕΘΑΔΑ
	S. aureus	1,0	ΕΔΕΑΑ
	B. cereus	2•10	ΕΒΔ/Α, ΑΘΑ ΘΙΔ ΘΑΘ
	ΔΑΕΙΔΑΔΕ Ι.Θ. ΘΑΕΙΙΔΕ ΔΕ	50	ΕΔΕΑΑ
	ΙΔΕΘ ΘΙΕΙΔΕ	100	ΕΔΕΑΑ
	ΘΑ×ΘΑΘΕΘ ΘΙΕΙΔΕ	50	ΕΔΕΑΑ

8.1.2.5. სხვადასხვა ორგანიზაციები

1) კვებითი ღირებულება (100 გ პროდუქტზე)

ქვეპროდუქტი	ქვეპროდუქტის სახელი	ქვეპროდუქტის აღწერა	ქვეპროდუქტის კოდები	ქვეპროდუქტის სახელი	ქვეპროდუქტის აღწერა
1	2	3	4	5	6
	ყველა	ა	6-11	+	
	ყველა	ა	6-9	+	
	ყველა	ა	73-80	+	
	ყველა	ა	370-440	+	
	ყველა	ა	340-550	+	
	ყველა	ა	280-300	+	
	ყველა	ა	300-700	+	
	ყველა	ა	10-18	+	
	ყველა	ა	0,5-0,6	+	
	ყველა	ა	0,7-0,8	+	
	ყველა	ა	8-9	+	
	ყველა	ა	60-70	+	

2) უსაფრთხოების მართვა

ქვეპროდუქტი	ქვეპროდუქტის სახელი	ქვეპროდუქტის აღწერა	ქვეპროდუქტის სახელი
1	2	3	4
	ყველა	ა	დ. 8.1.2.3. ღირებულება
	ყველა	ა	დ. 8.1.2.1. ღირებულება

Ἰἶἔῶ Ἰἶἔῖ Ἐ Ἰἶἔῶῶἔ
ἸἶῶἈἸἶἈ Ἐ Ἀἶἔ:

Ἰἶ×ἈἸἸῶ	1•10	ἘḂἈ/Ἀ, ἈῶἈ ὀἸἈῶἈῶ
ἸῶḂἈ (ἘἸ Ἐἔ×ἸῶἸἈἶἔ)	1,0	ἸἸῶῶ ἸἈἈ (Ἀ), ὀἸἸἈἔῶἔῶ Ἀῶ ἈἈἔ ῶἈἈἈἈ ἔἈἔἈἈ
ḂἈἔ ἸἈἈἸἈἶἔ Ἰ.ῶ ὀἈἔ ἸἸἸἈ Ἐ Ἀἶἔ	50	
ἸἈἔῶ ὀἸἔἸἈἶἔ	100	ἘḂἈ/Ἀ, ἈῶἈ ὀἸἈῶἈῶ
ὀἈ×ὀἈῶἔῶ ὀἸἔἸἈἶἔ	50	ἔἈἔἈἈ

8.1.3. ღამატებული კვების პროდუქტები ხილ-შოსტნეულის ფუძეზე, ხილ-შოსტნეულის კონსერვები
(გათვალისწინებულია კონსერვების გამოშვება
ფაქტურების 3 ხარისხით)

1). კვებითი ლირებულია (100 გ პროდუქტში)

ἘἸἈἈῶῶἔ	ἘῶἔἈῶἔὀἸἈἶἔ ἈἈ ἸἶῶἈἸἶἈ Ἐ Ἀἶἔ	ἈἈἸἈἸἸἔ Ἐ ἈἈἔὀ ἈῶἔἈὀ Ἐ ἔ	ἈἈὀῶἈἈἔ Ἀ ἸἸἈἈἔ		ῶἈἸἔῶἈἸἈ
			ἸἸὀἸἔὀἈ Ἀὀ Ἐ ἔ	ἸἔῶἈἸἈἈὀ Ἐ ἔ	
1	2	3	4	5	6
	ἸῶὀἈ Ἐ ἔ ἸἔἈἔἔἈὀἈἈἈἔὀ ἸἈὀὀὀἔ Ḃἔ ἔ ἔ ὀἈἈὀἔ Ἰ ἸḂἈἔἈἸ ἸἈἈ ἸἈḂῶἔὀḂῶ Ἐ Ἀἶἔ	Ἀ % ἈῶἈ ὀἸἈῶἈῶ Ἀ	12-16 0,8 10-20	+ — +	
	Ἰ.ῶ. ἸἸἸἸ ἈἈ Ἀἔ ὀἈḂἈὀἔἈἈἔ	ἔἈἔἈἈ	5-20	—	
	ἸἔἸἈὀἈἔὀὀἔ ἸἔἈἔἔἈὀἈἈἈἔ: ἔἈἔἔὀἸἔ	ἸἈ	70-300	+	
	ἸἈὀὀἔὀἸἔ	ἸἈ, ἈῶἈ ὀἸἈῶἈῶ	200	—	
	ὀἔἔἸἈ	ἸἈ	0,2-3,0	+	
	ἈἔὀἈἸἔἸἈἶἔ:				
	Ἀὀἔ ἸὀἈἔἸἔὀ ἸḂἈἈ (C)	ἸἈ	15,0-30,0	+	ἔ Ἰ ἸὀἈὀ ἈἈἔ, ὀ Ἰ ἔ ἈἈἔῶ ἈἈἸἈἔἈὀ ἈἈὀ Ἐ ἔἈ Ἀὀἔ Ἰ ὀ

აქედან
 წყლის (-
 ენობის
 მნიშვნელობა

(-ენობის მნიშვნელობა) 2-3

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

მნიშვნელობა	საფრთხოების მაჩვენებელი	საფრთხოების მაჩვენებელი, მ/წმ, წმ	საფრთხოების მაჩვენებელი
1	2	3	4

მნიშვნელობის მაჩვენებელი:

მნიშვნელობა 0,3

მნიშვნელობა 0,2

მნიშვნელობა 0,02

მნიშვნელობა 0,01

მნიშვნელობა 5,0

მნიშვნელობა 10,0

მნიშვნელობის მაჩვენებელი:

მნიშვნელობის მაჩვენებელი

< 0,02 მნიშვნელობის მაჩვენებელი, მნიშვნელობის მაჩვენებელი, მნიშვნელობის მაჩვენებელი, მნიშვნელობის მაჩვენებელი

მნიშვნელობის მაჩვენებელი:

მნიშვნელობის მაჩვენებელი (მნიშვნელობის მაჩვენებელი, მნიშვნელობის მაჩვენებელი, მნიშვნელობის მაჩვენებელი)

მნიშვნელობის მაჩვენებელი 0,005

მნიშვნელობის მაჩვენებელი 50
 200

მნიშვნელობის მაჩვენებელი
 მნიშვნელობის მაჩვენებელი
 მნიშვნელობის მაჩვენებელი
 მნიშვნელობის მაჩვენებელი

მნიშვნელობის მაჩვენებელი:

მნიშვნელობის მაჩვენებელი 60

მნიშვნელობის მაჩვენებელი

მნიშვნელობის მაჩვენებელი 40

მნიშვნელობის მაჩვენებელი

მნიშვნელობის მაჩვენებელი
 მნიშვნელობის მაჩვენებელი:

მნიშვნელობის მაჩვენებელი
 მნიშვნელობის მაჩვენებელი

8.1.4. დამატებითი კვების პროდუქტები ხორჩის ფუძეზე

8.1.4.1. კონსერვები საჭონდლის, ღორის, ქხენის ხორჩისა და სუბპროდუქტებისა

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტზე)

ÉÍÄÄØÉ	ÉÖÉÖÄÖÉÖÍÄÄÉ ÄÄ ÌÄÜÄÄÍÄÄÉ ÄÄÉ	ÄÄÍÆÍÍÉÉÄÄÉÖ ÄÖÉÄÖÉÉ	ÄÄÖÄÜÄÄÄÉ ÄÍÍÄÄÄÉ		ÜÄÍÉ ÜÄÍÄ
			ÍÍÖÍÉÖÄÄÖÉÉ	ÍÉÜÄÍÄÄÄÖÉÉ	
1	2	3	4	5	6
	ÍÜÖÄÉÉ ÍÉÄÉÉÄÖÄÄÄÉÖ ÌÄÖÉÖÖÉ ÒÉÉÉ ÝÉÉÄ	Ä, ÄÖÄ ÍÄÉÉÄÄ Ä	20 10-15	— +	
	ÝÄÉÍÉ	ÉÄÉÄÄ	6-13	+	
	ÄÍÄÖÄÄÖÉÉÖÉÉ ÜÉÖÄÄÖÉÄÄÄ ÖÖ×ÖÉÖ ÌÄÖÉÉÉ	ÉÉÄÉ Ä, ÄÖÄ ÖÍÄÖÄÖ	110-180 0,4	+	
	ÖÉÉÍÄ	ÌÄ	1,6-2,0	+	
	ÄÉÖÄÌÉÍÄÄÉ:				
	ÉÉÄÌÉÍÉ B1	ÌÄ	0,02-0,04	—	
	ÖÉÄÍ×ÉÄÄÉÍÉ B2	ÉÄÉÄÄ	0,07-0,011	—	
	ÍÉÄÝÉÍÉ	ÉÄÉÄÄ	1,5-2,5	—	
	ÖÄÄÄÍÄÄÉÉÖ, ÄÖÉÍÄÉÖ, ÄÍÖÄÉÉÖ ×ÖÄÉÉÉ ÄÄ ÖÄÄÄ	Ä, ÄÖÄ ÖÍÄÖÄÖ	3	—	

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ÉÍÄÄØÉ	ÌÄÜÄÄÍÄÄÉ ÄÄÉ	ÄÄÖÄÜÄÄÄÉ ÄÍÍÄÄÄÉ, ÍÄ/ÉÄ, ÄÖÄ ÖÍÄÖÄÖ	ÜÄÍÉÜÄÍÄ
1	2	3	4
1	2	3	4

ÖÍÖÉÉÖÖÉ ÄÉÄÍÄÍÖÄÄÉ:

ÖÜÄÉÄ	0,2
ÄÄÖÉÜÄÄÍÉ	0,1
ÉÄÄÍÉÖÍÉ	0,03
ÄÄÖÝÄÉÉÖÜÄÉÉ	0,02

ÓÐË ÆÁÍÞË	5	
ÈÖÈËÀ	50	
ÈÀ Æ À	100	ËÏ ÍÓÀÒÀÀÁËÓÀË ÀËÓ ÍÀËÒÀÀ ÈÖ ÍÖØËÓ ÒÀÒÀÙË ËÏ ÍÔÒÏ ËË ÍÃÃ ÆÃÖ È ÒË < 0,01
ÀÍÔËÁËÏ ÔËËÃÁË*:		
ËÃÀÏ ÌËÝÃÔËÍË	ÃÀÖÙÃÃÃÃ Æ ÈÀ	
ÒÃÒÒÃÝËË Æ È ÍËÓ ãÃÖ×Ë	ÃÀÖÙÃÃÃÃ Æ ÈÀ	< 0,01 ÆÒË/Ã
ÃÒËÆËÍË	ÃÀÖÙÃÃÃÃ Æ ÈÀ	< 0,5 ÆÒË/Ã
ÃÃÝËÒÒÃÝËÍË	ÃÀÖÙÃÃÃÃ Æ ÈÀ	< 0,02 ÆÒË/Ã
Ã× Æ ÃÒÏ ØÓËÍË B1	ÃÀÖÙÃÃÃÃ Æ ÈÀ	0,00015
ÐÃÓÔËÝËÃÃÁË:		ËÏ ÍÔÒÏ ËË ÍÃÃ ÆÃÖ È ÒÀ
ãÃØÒÀØ ËÏ ÒÝËË ËÏ ãÃØÒÀÍË (ÃË ×Ã,ÃÃÒÀ, ÃÀÌÀ-ËÆÏ ÌÃÒÃÃË) ÃÃÖ ÃÀ ÌËÓË ÌÃÒÃÃÏ ËËÒÃÃË	0,02 0,01	
ÍËÒÒËÓÃÃÁË:	ÃÀÖÙÃÃÃÃ Æ ÈÀ	< 0,5
ÍËÒÒÏ ÆÀÌËÍÃÁË:		
ÍÃÌÀ ÃÀ ÍÃÃÃ ãÀÌË	ÃÀÖÙÃÃÃÃ Æ ÈÀ	< 0,001
ÒÃÃËÏ ÍÔË ËËÃÃÁË:		
ÝÃÆËÖÏ-137	70	ÃË/ËÀ
ÓÒÒÏ ÍÝËÖÏ-90	30	ËÃËÃ
ÌËËÒÌÃËÏ ËÏ ÌÃËÖÖË ÌÃÃÃÃÃ Æ ÆÃË*:	ãÏ ÒÝËÓ ËÏ ÍÓÀÒÃÃÃË ÒÍÃÃ ÆËÌÃÙÏ ×Ë ÆÃÃÃÓ ÒÀÌÒÃÃÃ ËÏ ÒÒÀÒË ËÏ ÌÃËÓ ÌËËÃÌÃÃÃÓ	

**8.1.4.2. ღაკონსერვებული ძევეული ხორცისა (წხოვრების
1,5 წელი და უფრო ზემო ასაკი)**

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტში)

ËÏÃÀØË	ËËÓÀËËËÏÃÁË ÃÀ ÌÃÃÃÃÃ Æ ÆÃË	ÃÀÌÆÏÏË ÆÃËÓ ÃËËÃÖ ËË	ÃÀÒÃÃÃÃ Æ ÌÃÃÃË		ÙÃËÙ ÃÃÀ
			ÌÏÔËËÓÃÃÖ ËË	ÍËÙÃÃÃÃÃÖ ËË	
1	2	3	4	5	6
ÝË ÆÀ	Ã		8-14	+	

YáÉİÉ	ÉÁÉÄÄ	16-20	+
ÖÖ×ÖÉÖ İÀÖÉ Ė Ė	ÉÁÉÄÄ	1-2	+
ÄİÄÖÄÄÖÉÖ Ė Ė ÜÉÖÄÄÖ Ė ÄÄÄ	ĖĖÄ Ė	180-240	+

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები: 3. 8.1.4.1. მიხედვით

8.1.4.3. კონსერვები ფრინველის ხორცისა

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტში)

ΕΙΔΑΘΕ	ΕΘΕΟΑΘΕΟΙΑΑΕ ΑΑ İÄÜÄÄİÄÄ Ė ÄÄÉ	ÄÄİ/ÆİİÉ ÄÄEO ÄÖĖÄÖ Ė Ė	ÄÄÖÄÜÄÄÄ ÄİİÄÄÄ		ÜÄİEU ÄİÄ
			İİÖİEOÄÄÖ Ė Ė	İEUÄİÄÄÄÖ Ė Ė	
1	2	3	4	5	6
	İÜÖÄ Ė Ė İÉÄĖÉÄÖÄ-ÄÄÄÉÖ İÄÖÖÖÉ ßÉ Ė Ė YÉ Ė Ä	Ä, ÄÖÄ İÄĖ Ė ÄÄ Ä	20 10-15	— +	
	YáÉİÉ	ÉÄÉÄÄ	8-14	+	
	ÄİÄÖÄÄÖÉĖÖ Ė Ė ÜÉÖÄÄÖ Ė ÄÄÄ: ÖÖ×ÖÉÖ İÄÖÉ Ė Ė	ĖĖÄ Ė Ä, ÄÖÄ ÖİÄÖÄÖ	110-185 0,6	+	
	ÖĖÉİÄ	İÄ	1,2-1,8	+	
	ÄÉÖÄİÉİÄÄÉ:	Đ. 8.1.4.1. İÉÄÄÄÄĖĖ			
	ÖÄÄÄİÄÄÄ Ė Ė, ÄÖÉİÄÉÖ Äİ äİÖÄĖÉÖ ×ØÄĖ Ė Ė	Ä, ÄÖÄ ÖİÄÖÄÖ	3,0	—	—

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები: 3. 8.1.4.1. მიხედვით

8.1.4.4. ხორც-ძეწნარეულის კონსერვები

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტში):

ΕΙΔΑΘΕ	ΕΘΕΟΑΘΕΟΙΑΑΕ ΑΑ İÄÜÄÄİÄÄ Ė ÄÄÉ	ÄÄİÆİİĖĖÄÄEO ÄÖĖÄÖĖĖ	ÄÄÖÄÜÄÄÄ ÄİİÄÄÄ		ÜÄİEU ÄİÄ
			İİÖİEOÄÄÖĖĖ	İEUÄİÄÄÄÖĖĖ	
1	2	3	4	5	6
İÜÖÄĖĖ İÉÄĖĖÄÖÄ-ÄÄÄEO		Ä	19-26	—	

ΙΑΟΟΟΕ ΒΕΕΕ				
ΥΕΕÀ	ΕΑΕΛΛ	3-8	+	
ΥΑΕΙΕ	ΕΑΕΛΛ	5-8	+	
ΙΑΑΟΥΕΟΒÚΕΑΕ	ΕΑΕΛΛ	5-15	—	
ΑΙΑΟΑΑΟΕΕÖΕΕ	ΕΕÀΕ	8-160	+	
ÜΕÖΑΑÖΕΑΑ				
ÖÖ×ÖΕÖ ÌÀÖΕΕΕ	À, ÀÖÀ ÖÌÄÖÄÖ	0,6	+	
ÖΕΕÍÀ	ÌÀ	0,6-2,0	—	
ΑΕÖÀÌΕÍÄÄΕ:				
(-ÈÀÖÌÖΕÍΕ	ÌÀ	1-3	—	
ÖΕÀÍΕÍΕ (B1)	ΕΑΕΛΛ	0,03-0,08	—	
ÖΕÄÌ×ÈÀÍΕ (B2)	ΕΑΕΛΛ	0,7-1,0	—	
ÍΕÄÝΕÍΕ (PP)	ΕΑΕΛΛ	1-3	—	
ÄÖΕÍÄΕÖ ÀÍ	Ä	3-4	—	—
ÄÌÖÄÈΕÖ ×ØÄΕΕΕ				

2). უსაფრთხოების მარკენგლოგი:

ΕΙΔΑΘΕ	ΙΑΥΑΤΙΑΕΑΕ	ΑΑΟΑΥΑΑΕ ΑΤΙΑΑΕ, ΙΑ/ΕΑ, ΑÖÀ ÖÌÄÖÄÖ	ÜÄTEÜÄTÄ
1	2	3	4

ÖÌØÖΕΕÖÖΕ ΑΕΑΙΑΙÖΑΕ:

ÖÜÄÈÀ 0,3

ÄÄÖÈÜÄÍΕ 0,2

ÈÄÄÌÈÖÌΕ 0,03

ÄÄÖÝÄÈΕÖΒÜÄÈΕ 0,02

ÖΔΕÈÄÌÞΕ 5

ÈÖÈÈÀ 50

ÈÀÈÀ 100

ÈÌÍÖÄÖÄÄΕÖÄÈÄÖ
ÈÖÌØΕÖ ÍÄΕÖÄÄ
ÖÄÖÄÜΕ

ÀÍÖΕÄΕÌÖÈÄÄΕ*:

ÈÄÄÌÍΕÝÄÖΕÍΕ ÄÄÖÜÄÄÄÈÈÀ < 0,01

0A00AYEE E ETEO ãAÖ×É	ÃAÖUÃÃÃÃ E ÉA	< 0,01 ÅOE/Å
ÅÖEÆEÍÉ	ÃAÖUÃÃÃÃ E ÉA	< 0,5 ÅÖE/Å
ÅAYEÖÖAYÉÍÉ	ÃAÖUÃÃÃÃ E ÉA	< 0,02 ÅÖE/Å
ÍEÊÏÖÏØÓEÍÃÁE:		ÊÏÍÖÖÏÏ E É ÍÃÃ E ÅÖ E ÉOÀ
ÐAÖÖ E EÍÉ	ÃAÖUÃÃÃÃ E ÉA	< 0,02 ÐÏÍEÃÏÖEÓ ÛÃÏÝÃÃ E ÍÁEÓAÓ
Å E ×AÖÏØÓEÍÉ B1	ÃAÖUÃÃÃÃ E ÉA	< 0,00015 ÌAÖÝÃ E ÅÖ E ÉÓ ÛÃÏÝÃÃ E ÍÁEÓAÓ
ÃAÆÏØÓEÍÏÃ E ÅÍÏ E É	ÃAÖUÃÃÃÃ E ÉA	< 0,05 ÉÁEÃÃ
ÅØÖÖA E ÅÍÏ E É	ÃAÖUÃÃÃÃ E ÉA	< 0,005 ÉÁEÃÃ
T-2 ÖÏØÓEÍÉ	ÃAÖUÃÃÃÃ E ÉA	< 0,05 ÉÁEÃÃ ÊÏÍÖÖÏÏ E É ÍÃÃ E ÅÖ E ÉOÀ
ÐAÖÖEYÉÃÃÁE:		
ãAØAØ E ÏÖYÊ E ÏãAØAÍÉ (Å E ×A, ÅAÖA, ÅAÌA- ÉÆÏ ÌAÖÃÁE)	0,02	
ÃAÖ ÅA ÌEÓE ÌAÖÃÁÏ E ÉÖÃÁE	0,01	
ÍEÖÖAÖÃÁE:	150	ÊÏÍÖÖÏÏ E É ÍÃÃ E ÅÖ E ÉOÀ
ÍEÖÖEÖÃÁE:	ÃAÖUÃÃÃÃ E ÉA	< 0,5, ÊÏÍÖÖÏÏ E É ÍÃÃ E ÅÖ E ÉOÀ
ÍEÖÖÏÆAÏEÍÃÁE:		
ÍAÌA ÅA ÍÃÃ ãAÌE	ÃAÖUÃÃÃÃ E ÉA	< 0,001 ÊÏÍÖÖÏÏ E É ÍÃÃ E ÅÖ E ÉOÀ
ÖAÃEÏÍÖE E ÉÃÃÁE:		
ÝAÆEÖÏ-137	70	ÁE/ÉA
ÖÖÖÏÍÝEÖÏ-90	30	ÉÁEÃÃ
ÍEÊÖÏÁEÏ E ÍÁEÖÖE ÌAÜÃÁÍÃ E ÁÁE:	ÌÆA ÐÖÏÃÖÖÃÁE ÖÍÃA AÊÌAÛÏ×E E ÅAÃAÖ ÖAÏÖAÖ ÃA E Ï ÖAÖE E ÍÁEÓ ÌÏEáÍÁÍÃÓ	

8.1.5. ღამაცემითი კვების პროფუქტები თევზზე

8.1.5.1. თევზის კონსერვები:

1). კვერითი ლირებულეზა (100 გრ. პროფუქტში):

AAOYá È ÈOBUA È È	0,15	
ØDÈ È ÁÍPÈ	10	
ÈØÈÈÀ	30	
ÈÀ È À	100	Ì ÍÓÀÒÁÁÁÉÓÀ ÈÁÉÓ ÈØÍØØÉÓ ÍÀÈÒÁÁ ÒÀÒÀÙÉ ÈÌ ÍÔÒÌ È É ÍÃ È ÄÖ È ÉÓÀ
ÐÄÓØÉÝÉÃÁÁÉ:		
äÄØÓÀØ È Ì ØÝÈÈ È Ì äÄØÀÍÉ (À È ×À,ÄÄÒÀ, ÄÀÌÀ- ÉÆÌ ÌÄÒÁÁÉ)	0,02	
ÃÄÒ ÄÀ ÌÉÓÉ ÌÄÒÁÁÌ È ÈÖÁÁÉ	0,01	
ÐÌ È ÈØÈ Ì ØÉÖÁÁÖ È È ÁÉ×ÁÍÉ È ÄÁÉ ÄÉÓÒÀÌÉÍÉ	2 100	ÈÌ ÍÔÒÌ È É ÍÃ È ÄÖ È ÉÓÀ
N – ÍÉÒÒÌÆÀÌÉÍÉ	ÃÄÖÙÃÁÁÄ È ÈÀ	< 0,001
ÒÄÁÉÌ ÍÔÈ È ÈÃÁÁÉ:		
ÝÄÆÈÒÌ-137	100	ÁÈ/ÈÀ
ÓÒÒÌ ÍÝÈÒÌ-90	60	ÉÁÈÃÄ
ÌÉÈÒÌÁÉÌ È Ì ÁÉÖØÉ ÌÄÜÁÁÍÄÄ È ÁÁÉ**:	ÄÄÄÜÄÈÀ ÈÄÄÁÉÓ ÈÄÄÆÉÓ ÈÌ ÍÓÀÒÁÁÁÉ ÒÌÄÀ ÄÈÌÄÚÌ×È È ÄÄÄÄÓ ÒÀÌØÄßÄÄ È Ì ÓÖÄØÉ È ÍÁÉÓ ÌÌÈÁÌÁÍÄÄÓ.	

8.1.5.2. ზეზ-ძენზარეულის კონსერვები

1). კვებითი ლირეზულეზ (100 გ. ჰროფუქტზე):

ÉÌÄÄØÈ	ÈÖÈÖÀÈÈÓÌÄÁÈ ÄÄ ÌÄÜÁÁÍÄÄ È ÁÁÉ	ÄÄÌÆÌÌÈÈÄÁÉÓ ÄÖÈÄÖ È È	ÄÄÖÄÄÄÄÄ ÄÌÌÄÄÄÈ		ÜÄ ÍÉÜ ÄÌÄ
			ÌÌÒÌÈÖÄÄÖÈÈ	ÌÈÜÄÌÄÄÄÖ ÈÈ	
1	2	3	4	5	6
	ÌÜÖÄÈÈ ÍÉÄÈÈÄÖÄÄÄÄÉÓ ÌÄÖÖØÉßÈÈÈ ÝÈÈÀ	Ä ÉÁÈÃÄ	17-18 3-6	— +	
	ÝÁÈÌÈ	ÉÁÈÃÄ	6-7	+	
	ÍÄÄÜÈÒßÜÈÄÁÉ	ÉÁÈÃÄ	3-10	+	

ΑΙΤΑΟΑΑΟΕΕΘ Ε Ε	ΕΕΑ Ε	75-125	+	
ΥΕΟΑΑΟ Ε ΑΑΑ				
ΟΟ×ΟΕΟ ΙΑΟΕ Ε Ε	Α, ΑΟΑ ΟΙΑΟΑΟ	0,5	+	
ΙΕΙΑΟΑ Ε ΟΟΕ				
ΙΕΑΕΕΑΟΑΑΑΕ:				
ΕΑ Ε ΥΕΟΙΕ	ΙΑ	20-30	—	
× ΙΟ× ΙΟΕ	ΕΑΕΑΑ	50-80	—	
ΟΕΕΙΑ	ΕΑΕΑΑ	0,7-1,1	—	
ΑΕΟΑΙΕΙΑΕ:				
ΟΕΑΙΕΙΕ (B1)	ΕΑΕΑΑ	0,02-0,04	—	
ΟΕΑΙ×ΕΑΑΕΙΕ (B2)	ΕΑΕΑΑ	0,02-0,04	—	
ΙΕΑΥΕΙΕ (PP)	ΕΑΕΑΑ	0,03-0,05	—	
ΑΟΕΙΑΕΟ ΑΙ	Α	3-4	—	—
ΑΙΟΑΕΕΟ ×ΘΑΕΕΕ				

2). უსაფრთხოების მარკვირებზე:

ΕΙΤΑΑΘΕ	ΙΑΥΑΤΙΑ Ε ΑΑΕ	ΑΑΟΑΥΑΑΕ ΑΙΤΑΑΕ, ΙΑ/ΕΑ, ΑΟΑ ΟΙΑΟΑΟ	ΟΑΤΕΥΑΙΑ
1	2	3	4

ΟΙΘΕΕΘΕ ΑΕΑΙΤΑΟΑΕ:

ΟΥΑΕΑ 0,4

ΑΑΟΕΥΑΑΙΕ 0,2

ΕΑΑΙΕΘΙΕ 0,04

ΑΑΟΥΑ Ε ΕΘΒΥΑ Ε Ε 0,05

ΘΕΕ ΑΙΒΕ 5,0

ΕΘΕΑ 25

ΕΑ Ε Α 100

ΙΕΕΙΘΙΘΕΙΑΕ: 8.1.4.4-ΕΟ ΙΕΑΑΑΕΕ

ΔΑΟΕΥΕΑΑΕ:

αΑΘΑΘΕ ΙΟΥΕΕΕ ΙαΑΘΑΙΕ 0,02
(ΑΕ×Α,ΑΑΟΑ,ΑΑΙΑ -
ΕΑΕΙΑΘΑΕ)

ΙΙΟΑΑΑΑΕΟΑΕ
ΑΕΟ ΕΟΙΘΕΟ
ΙΑΕΟΑΑ ΟΑΟΑΥΕ
ΕΙΙΘΟΙΕΕ
ΙΑΑ ΕΑΘ ΕΕΟΑ

AAO AA IEOE TAOAT EEOAE	0,01	
aeOoAiEiE	40	Ei iOoi Ee iAa E Ao E Eoa EaeAa
ieOoAoAae	150	
N – ieOoi AeiEiE	AaoUaaaa E Ea	< 0,001, Ei iO oi Ee iAa Ea O E Eoa
Oaei ioe E EaaE:		
YaEoi-137	100	Ae/Ea
oOoi iYeoi-90	60	EaeAa
ieOoi Aei E iAeOoe iauaiaa E Aae**:	EaaE-iYaiaOo Ee Ei iOoAaaE aaaaEa EaaaEoaEaeo oiAa aeiaui xE EaaaO oaiOaBaE i oOoe E iAeo iiEaiaaO	

* OeiEoe iAe iAaaEo aaiuaiaaEe aoeEieo, aayeOoayeieo, aioeaeioeEaaEo, oaoOayeE Eieo aaoxEo, daiEeEieo, oOoadoiieyeieo aaiOaEuaOeoa aaaaiaaOeuaa xaoOeo uaiYaE iAaEa aoe/A, aaaa ooi-AaoEo aoeaiaEo iEaAaEe.

** Opeo EioaOaaEo oaiOaBaE i oOoe iAeo ua xOaaa aaaa „Opeo ioaBaE iAeo oBaOiiAaue BaOiaaEo iEoiAei E iAeOoe Eiooi Ee EioOoOyeEo“ uaOaaieoaA. OaaaoiioaBaE. iioEiaE 1988, oaa aiaouaie EioaOaaEoaEaeo iEoiAei E iAeOoe iauaiaa E Aae Aaei-aaa Eioa-OaaaEa oaiEoaOo E-OaeieOoe Eiooi-Ee EioOoOyeEo uaOaaieoaA.

8.2. სკოლამდელი და სკოლის ასაკის ზაფხვთა კვების პროფუქტები

8.2.1. ხორცის პროფუქტები

8.2.1.1. ხორცის კონსერვები (საქონლის, ღორის, ქათმის, ინფურის და სხვა ხორციდან)

1). კვებითი ლირებულეზა (100 გრ. პროფუქტი):

ETAAOE	EOEOAOEOIAAE AA IAUAIAA E AAE	AAIETIEAAEO AOEAO EE	AAOAUAAE ATIAAE		UAI EUAI IA
			IIIOIEOAO EE	IEUAI AAO EE	
1	2	3	4	5	6
	YE EA	A	10-14	+	
	YaEiE	EaeAa	10-18	+	
	AiaOaaOeEo Ee UeOaaO E Aa	EeA E	130-220	+	
	OoxEO iaOE Ee	A, aOa oiaOaO	1,2	+	
	OeEia	ia	1,3-1,8	+	

2). უსაფრთხოების მარკეტინგული:

ეიშაბი	ეიშაბიშაბი	აბიშაბიშაბი, აბიშაბი, აბიშაბი, აბიშაბი	აბიშაბი
1	2	3	4

აბიშაბიშაბიშაბი:

აბიშაბი 0,2

აბიშაბი 0,1

აბიშაბი 0,03

აბიშაბი 0,02

აბიშაბი 5,0

აბიშაბი 50,0

აბიშაბი 100,0

აბიშაბიშაბიშაბი
აბიშაბიშაბიშაბი
აბიშაბიშაბიშაბი

აბიშაბიშაბიშაბი:

აბიშაბიშაბიშაბი აბიშაბიშაბიშაბი < 0,01

აბიშაბიშაბიშაბიშაბი აბიშაბიშაბიშაბი < 0,01 აბიშაბი/აბიშაბი

აბიშაბიშაბიშაბიშაბი აბიშაბიშაბიშაბი < 0,5 აბიშაბი/აბიშაბი

აბიშაბიშაბიშაბიშაბი აბიშაბიშაბიშაბი < 0,02 აბიშაბი/აბიშაბი

აბიშაბიშაბიშაბიშაბი:

აბიშაბიშაბიშაბიშაბი
აბიშაბიშაბიშაბიშაბი

აბიშაბიშაბიშაბიშაბიშაბი 0,02

(აბიშაბიშაბიშაბიშაბიშაბი -
აბიშაბიშაბიშაბიშაბი)

აბიშაბიშაბიშაბიშაბიშაბი 0,01

აბიშაბიშაბიშაბიშაბი აბიშაბიშაბიშაბიშაბი < 0,5

აბიშაბიშაბიშაბიშაბიშაბი:

აბიშაბიშაბიშაბიშაბიშაბი აბიშაბიშაბიშაბიშაბი < 0,001

აბიშაბიშაბიშაბიშაბიშაბი:

აბიშაბიშაბიშაბიშაბიშაბი 70 აბიშაბი/აბიშაბი

აბიშაბიშაბიშაბიშაბიშაბი 30 აბიშაბი

ἸΕΘῚΤΑΕἹ Ἐ ἸΑΕΘῚ
 ἸΑῚΑΑἹΑ Ἐ ἈΕ**:

ΘἹΑ ἈΕἹΑῚἹ×Ἐ Ἐ ἈΑἈ ὈΑἹΘΑΒΑ Ἐ Ἱ ὈΑῚ Ἐ
 ἸΑΕΘ ἸἹἘἹἸΑἹΑῚ

8.2.1.2. ძეგლის ნაწარმი

1). კვებითი ღირებულება (100 გრ. პროდუქტში):

ΕἹΑἈΘῚ	ΕΘῚΘἈΘῚΤΑἈ Ἀ ἸΑῚΑἹΑ Ἐ ἈΕ	ΑἹἹἹἹἘ ἈΕΘ ἈΘῚἈΘῚ Ἐ	ΑἈΘἈἈἈ Ἀ ἹἹΑἈἈ		ῚἹἘ ῚἹἹ
	ΥἘ Ἐ Ἀ	Ἀ	8-12	+	
	ΥἹἘἹἘ	ἘἈἘἈ	15-22	+	
	ἈἹἈΘἈἈΘῚῚ Ἐ Ἐ ῚἘΘἈῚ Ἐ ἈἈ	ἘἘ Ἐ	170-250	+	
	ῚῚ×ῚἘ ἸἈῚ Ἐ Ἐ	Ἀ, ἈῚ ῚἹἈῚ	1,8	+	

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ΕἹΑἈΘῚ	ἸΑῚΑἹΑ Ἐ ἈΕ	ΑἈΘἈἈἈ Ἀ ἹἹΑἈἈ, ἹἈ/ἘἈ, ἈῚἈἹἈῚ	ῚἹἘῚἹἈ
1	2	3	4

ῚἹῚῚῚ Ἀ Ἐ ἈἹἹἈἈἈ:

ῚἈἘἈ	0,3
ἈἈῚῚἈἹἘ	0,1
ἘἈἹἘῚἘ	0,03
ἈἈῚἈ Ἐ ἘῚῚἈ Ἐ Ἐ	0,02
ῚἘ Ἐ ἈἹἹἘ	5,0
ἘῚἘἈ	50,0
ἈἹῚἈἹ Ἱ ῚἘἈἈἈ:	მ. 8.2.2.1-ἘῚ ἸἘἈἈἈἘ
ῚἈῚῚἘἈἈἈἈ:	
ἈἈῚἈ Ἐ Ἱ ῚἘἘ Ἐ Ἱ ἈἈῚἈἹἘ (Ἀ Ἐ × Ἀ, ἈἈῚ, ἈἈἹ -Ἐ Ἱ ἸἈῚἈἈἈ)	0,02
ἈἈ Ἀ ἸἘῚ ἸἈῚἈ Ἱ ἘῚἈἈἈ	0,01
ἹἘῚῚἈἈἈἈἈ	3,0
ἹἘῚ Ἱ ἈἹἹἈἈἈ:	

ἘἹἹῚ Ἐ Ἐ
 ἹἈ Ἐ ἈῚ Ἐ ἘῚ

ἸΑἸΑ ἈΑ ἸΑΑΑ ἈΑἸΕ	0,002	
ὈΑἈΕἼ ἸΟΕ Ἐ ἘἈἈἈΕ:	Ἢ. 8.2.1.1-Εὐ ἸἘἈἈἈἈΕἘ	
ἸἘΕὐ ἸἈΕἼ Ἐ ἸἈΕὐΟἘ ἸἈἈἈἸἈἈ Ἐ ἈἈΕ:		
ἸἈ×ἈἼ Ἰὸ	1•103	ἘΒἈ/Ἀ, ἈὐἈ ὈἸἈὐἈὐ
ἸἈἈ (ἘἼ ἘἘ× Ἰὸ ἸἈἈΕ)	1,0	Ἰ ἸἈ Ἐ ἸἈἈ (Ἀ), Ὀ Ἰ ἸἈ Ἐ ὈἘἸ Ἀὐ ἈἈἈἈἈἈἈ
S. aureus	1,0	ἘἈἘἈἈ
Ὀὐ Ἐ × Ἐὐ ἸἈὐἈἈ ὈἘἈἈἈ Ἐ Ἐ Ἐ Ἐ Ἰ Ὀὐ ὈἘἈἈἈἈἈ	0,1	ἘἈἘἈἈ
ἪἈἘ ἸἈἈἸἈἈἈ Ἰ.ὐ ὈἈ Ἐ Ἰ Ἰ Ἰ Ἀ Ἐ ἈἈἈ	25	ἘἈἘἈἈ

8.2.1.3. ხორვის ნახევარფაზრიკატი

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტში):

ἘἸἈἈὐὐἘ	ἘὐὐἈὐὐὐὐἈἈἈ ἈἈ ἸἈἈἈἸἈἈ Ἐ ἈἈἈ	ἈἈἸ/ἘἸ ἸἘ Ἐ ἈἈὐ ἈὐἘἈὐ Ἐ Ἐ	ἈἈὐἈἈἈἈ ἈἸ ἸἈἈἈἈ		ὐἈἸὐὐ ἈἸἈ
			Ἰ Ἰ ὐ Ἰ ὐ ἈἈ ὐ Ἐ Ἐ	Ἰ ὐ ὐ Ἰ ἈἈ ὐ Ἐ Ἐ	
1	2	3	4	5	6
ἸἈἈ	Ἀ	6-11	+		
ἸἈἈἈ	ἘἈἈἈ	14-20	+		
ἈἸἈὐἈἈὐὐὐ Ἐ Ἐ ὐἘὐἈὐ Ἐ ἈἈἈ	ἘἈ Ἐ	150-220	+		
ὐὐ×ὐὐ ἸἈὐ Ἐ Ἐ	Ἀ, ἈὐἈ ὐἸἈὐἈὐ	0,9	+		

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ἘἸἈἈὐὐἘ	ἸἈἈἈἸἈἈ Ἐ ἈἈἈ	ἈἈὐἈἈἈἈ ἈἸ ἸἈἈἈἈ, ἸἈ/ἘἈ, ἈὐἈ ἸἈὐἈὐ	ὐἈἸὐἈἸἈ
1	2	3	4
ὐ Ἰ ὐ ὐ Ἐ ὐ ὐ ὐ ἈἘ ἈἸ ἈἸ ὐ ἈἈἈἈἈ, ἈἸ ὐ ἈἈἈ Ἰ ὐ ὐ ἈἈἈἈἈ, ἪἈὐ ὐ Ἐ Ἰ ἈἈἈἈἈἈἈ, ἸἘ ὐ ὐ ὐ ὐ ἈἈἈἈἈ, ἸἘ ὐ ὐ Ἰ ἈἈ Ἰ Ἰ ἈἈἈἈἈ, ὐ ἈἈἈ Ἰ Ἰ ὐ Ἐ Ἐ ἈἈἈἈἈ	Ἢ. 8.2.1.1-Εὐ ἸἘἈἈἈἈἈἈἈ		
ἸἘΕὐ ἸἈἈἈ Ἰ Ἐ ἸἈἈὐὐὐ ἸἈἈἈἸἈἈ Ἐ ἈἈἈ:			

ἸΑ×ΑΙΙΘ	5 40 ⁵	ΕΒΑ/Α ΑΟΑ ΟΙΑΘΑΟ, ΑΑΕΑΔΕ Ε Ε
	1 • 10 ⁵	ΙΑΑ ΕΑΘ Ε Ε
ΙÜā (ΕΙ ΕΕ×ΙΘΙΑΑΕ)	0,001	ΕΒΑ/Α, ΑΟΑ ΟΙΑΘΑΟ,
		ΙΑΟΘΑΕΘΕΘΕ ΙΑΑ ΕΑΘ Ε Ε
S. aureus	0,1	ΙΙΥΘΕ ΙΑΑ (Α), ΟΙΙΑΕ
		ΟΥΕΥ ΑΘ ΑΑΕΥΑΑΑΑ
ΔΑΕΙΑΑΙΑΑΕ Ι.Ü.	25	ΙΑΕΑΑ
ΟΑΕΙΙΙΑΕΑΑΕ		

8.2.1.4. პამტყევი და კულისნარული ნაწარმი

1). კვებითი ღირებულება (100 გ. პროდუქტში):

ΕΙΔΟΣ	ΕΘΕΘΑΘΕΘΙΑΑΕ ΑΑ ΙΑÜΑΑΙΑΑ ΕΑΑΕ	ΑΑΙ/ΕΙΙΕΕΑ ΑΕΘ ΑΘΕΑΘ Ε Ε	ΑΑΘΑÜΑΑΑΕ ΑΤΙΑΑΑΕ		ÜΑΤΕÜΑΤΑ
			ΙΙΘΙΕΘΑΑΘ Ε Ε	ΙΕÜΑΙΑΑΘ Ε Ε	
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
ΥΕΕΑ	Α		6-10	+	
ΥαΕΙΕ	ΕΑΕΑΑ		13-16	+	
ΑΙΑΘΑΑΘΕΘΕ Ε Ε	ΕΕΑ Ε		140-180	+	
ÜΕΘΑΑΘ ΕΑΑΑ					
ΘΘ×ΘΕΘ ΙΑΘΕ Ε Ε	Α, ΑΘΑ ΟΙΑΘΑΘ		1,2	+	

2) უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ΕΙΔΟΣ	ΙΑÜΑΑΙΑΑ ΕΑΑΕ	ΑΑΘΑÜΑΑΑΕ ΑΤΙΑΑΑΕ, ΙΑ/ΕΑ, ΑΟΑ ΟΙΑΘΑΘ	
1	2	3	4

ΟΙΘΘΕΘΘΕ ΑΕΑΙΑΤΘΑΕ,
ΑΙΘΕΑΕΙΘΕΕΑΑΕ, ΔΑΘΘΕΥΕΑΑΑΕ,
ΙΕΘΘΑΘΑΑΕ, ΙΕΘΘΕΘΑΑΕ,
ΙΕΘΘΙÆΑΙΕΙΑΑΕ,
ΟΑΑΕΙΘΕΕΕΑΑΕ

Δ. 8.2.1.1-ΕΘ ΙΕΑΑΑΕΕ

ΙΕΘΘΙΑΕΙΕ ΙΑΕΘΘΕ
ΙΑÜΑΑΙΑΑ ΕΑΑΕ:

ἸΑ×ΑΙΙΘ	1 • 10 ⁵	ΕΒΑ/Α ΑΟΑ ΟΙΑΘΑΘ
ΙÜā (ΕΙ ΕΕ×ΙΘΙΑΑΕ)	1,0	ΙΑΘΑ (Α), ΟΙΙΑ
S. aureus	1,0	ΕÜΕΥ ΑΘ ΑΑΕΥΑΑΑΑ
ΘΘΕ×ΕΘΙΑΘΑΘΥΕΘΑΑΑΕ Ε Ε	0,1	ΕΑΕΑΑ
ΕΕΙΘΘΘΕΑΕΑΑΕ		ΕΑΕΑΑ
ΔΑΕΙΑΑΙΑΑΕ Ι.Ü. ΟΑΕΙΙΙΑΕΑΑΕ	25	ΕΑΕΑΑ

8.2.2. პურფუნქციური და საფეკვ-ბურღულის ნაწარმი

1). კვებითი ღირებულება (100გ. პროდუქტში):

ΕΙΔΟΣ	ΕΘΝΟΔΕΙΤΑΕ ΑΑ ΙΔΥΑΙΑΕ ΑΕ	ΑΙΤΕΙΤΕ ΑΕΟ ΑΘΕΑΘΕΕ	ΑΘΑΥΑΑΕ ΑΤΙΑΑΕ		ΥΑΤΕΥ ΑΙΑ
			ΙΤΟΙΘΑΘΕΕ	ΙΕΥΑΙΑΑΘΕΕ	
1	2	3	4	5	6
	- ΙΑΕΑΟΤΙΕΘ ΙΑΒΑΘΙΕ ΥΕΕΑ	Α	12-13	+	
	ΥΑΕΙΕ	ΕΑΕΑΑ	3-3,5	+	
	ΙΑΑΥΕΘΒΥΕ ΑΕ	ΕΑΕΑΑ	60-70	+	
	ΑΙΑΘΑΑΘΕΘΕΕ ΥΕΘΑΑΘΕ ΑΑΑ ΘΕΕΙΑ	ΕΕΑΕ	310-360	+	
		ΙΑ	1,0-1,5	+	
	ΑΕΘΑΙΕΙΑΕ:				
	ΘΕΑΙΕΙΕ (B1)	ΙΑ	0,15-0,20	+	
	ΘΕΑΙ × ΕΑΕΙΕ (B2)	ΕΑΕΑΑ	0,1-0,15	+	
	ΙΑΥΕΙΕ (PP)	ΕΑΕΑΑ	1,1-1,2	+	
	- ΘΘΘ×ΘΙΘΘΑΘΕΕ ΙΑΒΑΘΙΕ ΥΕΕ ΑΕ	Α	8,0-13	+	
	ΥΑΕΙΑΕ	ΕΑΕΑΑ	1,0-8,0	+	
	ΙΑΑΥΕΘΒΥΕ ΑΕ	Α	45-55	+	
	ΑΙΑΘΑΑΘΕΘΕΕ ΥΕΘΑΑΘΕ ΑΑΑ ΘΕΕΙΑ	ΕΕΑΕ	210-340	+	
		ΙΑ	1,8-2,6	+	
	ΑΕΘΑΙΕΙΑΕ:				
	ΘΕΑΙΕΙΕ (B1)	ΙΑ	0,15-0,40	+	
	ΘΕΑΙ × ΕΑΕΙΕ (B2)	ΕΑΕΑΑ	0,07-0,50	+	
	ΙΑΥΕΙΕ (PP)	ΕΑΕΑΑ	1,5-2,7	+	

2). უსაფრთხოების მარკენგნოვნი:

ეიარაოე	იაუააიააეაე	ააოაუაააეაიიააე, ია/ეა, ააა ააიააა	უაიეაია
1	2	3	4

აიეაააეაეაეაეაეაეაე:

აააეა	0,5	აა×აა-აააააააააააა
	0,35	აა×აა-აააააააააააა
აააააააა	0,2	აა×აა-აააააააააააა
	0,15	აა×აა-აააააააააააა
აააააააა	0,1	აა×აა-აააააააააააა
	0,07	აა×აა-აააააააააააა
აააააააა	0,03	აა×აა-აააააააააააა
	0,015	აა×აა-აააააააააააა
აააააააა	10,0	აა×აა-აააააააააააა
	15,0	აა×აა-აააააააააააა
	7,0	აა×აა-აააააააააააა
აააააა	50,0	აა×აა-აააააააააააა
	35,0	აა×აა-აააააააააააა

აააააააააააა:

აა×აა-აააააააააააა	აააააააააააა	აა×აა-აააააააააააა
აა×აა-აააააააააააა	აააააააააააა	აა×აა-აააააააააააა
აა×აა-აააააააააააა	აააააააააააა	აა×აა-აააააააააააა
აა×აა-აააააააააააა	აააააააააააა	აა×აა-აააააააააააა

აააააააააააა:

აააააააააააა	0,01	აა×აა-აააააააააააა
აა×აა-აააააააააააა	0,01	აა×აა-აააააააააააა
აა×აა-აააააააააააა	აააააააააააა	აა×აა-აააააააააააა

აააააააააააა:

აა×აა-აააააააააააა	50	აა×აა-აააააააააააა
აა×აა-აააააააააააა	40	აა×აა-აააააააააააა

აააააააააააა:

აა×აა-აააააააააააა	აააააააააააა
აა×აა-აააააააააააა	აა×აა-აააააააააააა

ÈÀ Æ ÝÉÖ ÌÉ	ÌÂ / Æ	550-600	+
× Ì Ó × Ì ÒÉ	ÉÂÉÄÄ	360-400	+
ÈÀ Æ ÉÖ ÌÉ	ÉÂÉÄÄ	500-700	+
ÌÀÖÖÉÖ ÌÉ	ÉÂÉÄÄ	180-200	+
ÌÀÄ ÌÉÖ ÌÉ	ÉÂÉÄÄ	50-60	+
ÖÐÉ Æ Ä Ì ÞÉ	ÉÂÉÄÄ	0,3-0,4	+
ÈÖÈÈÀ	ÉÂÉÄÄ	3-4	+
ÒÉÉ ÌÀ	ÉÂÉÄÄ	7-10	+
ÌÀÝÀÖÉ	Â / Æ	3-3,5	+
ÄÉÖÀ ÌÉ ÌÄÉ:			
ÒÀÖÉ Ì Ì ÈÉ	ÌÊÂ / Æ	500-600	+
Ö Ì Ê Ì × Ä Ò Ì ÈÉ	ÌÂ / Æ	7-9	+
ÄÖÄ Ì ÈÀ Æ ÝÉ × Ä Ò Ì ÈÉ (D2)	ÌÊÂ / Æ	8-12	+
ÈÈÄ ÌÉ ÌÉ (B1)	ÉÂÉÄÄ	400-600	+
ÖÉÄ Ì × È ÄÄÉ ÌÉ (B2)	ÉÂÉÄÄ	600-1000	+
ÐÉÖÉÄ Ì ØÖÉ ÌÉ (B6)	ÉÂÉÄÄ	500-700	+
× Ì ÈÉÝÉ ÌÉ (Bc)	ÉÂÉÄÄ	30-70	+
ÝÉÄ ÌÉ ÌÆÀ Æ Ä ÌÉ ÌÉ (B12)	ÉÂÉÄÄ	0,2-0,6	+
ÌÉÄÝÉ ÌÉ (PP)	ÌÂ / Æ	3-5	+
ÀÖÊ Ì ÒÄÉ ÌÉ ÒÄÄÄ (C)	ÉÂÉÄÄ	20-50	+
Ì Ò Ì Ì ÈÀ Ò Ì ÄÄ	Ì Ì Ó Ì / ÊÂ, ÀÖÀ Ò Ì ÄÖÄÖ	300	+

_ ÄÄÄÄ È ÈÄÖÖ ÌÆÉÄÉ ÒÞÄ

ÝÉÈÀ	Â / Æ	28-30	+
ÈÀÆÄÉ ÌÉ / ÒÀÖÉÖ ÌÉÄÖÉ ÝÉÈÀ	—	80-20	—
ÝÄÉ ÌÄÄÉ (ÖÞÉÖ ÄÄ ÌÝÄ ÌÄÖÄÈÈ)	Â / Æ	30-32	+
ÈÉ Ì Ì ÈÉ Ò Ì ÄÄÄ	%	15	+

ΥάειϊΆΑίέ ìÑÀÀÀÀÉÓ ãÀìÉÃÀí ÍÀáÚÉÒßÚËÄÁÉ				
Á/Ë	ÊÄËÄÄ	50-55	+	
ÄÄØÖÖÉÍÌÄËÖÏÆÀ	ÊÄËÄÄ	41-45	+	
ËÄØÖÏÆÀ	ÊÄËÄÄ	9-10	—	
ÄÍÄÖÄÄÖÉËËË ÛÉÖÄÄÖËÄÄÄ ÌÉÍÄÖÄËÖÖÉ ÍÄËÉÄÖÄÄÄÉ: ÈÄËÝÉÖÌÉ	ÊÊÄË / Ë	600-650	+	
ÌÄ/Ë	ÊÄËÄÄ	750-800	+	
×ÏÖ×ÏÖÉ	ÊÄËÄÄ	920-1000	+	
ÈÄËÉÖÌÉ	ÊÄËÄÄ	500-600	+	
ÍÄÖÖÉÖÌÉ	ÊÄËÄÄ	180-200	+	
ÌÄÄÍÉÖÌÉ	ÊÄËÄÄ	50-60	+	
ÖÐÉËÄÍÐÉ	ÊÄËÄÄ	0,3-0,4	+	
ËÖËÈÄ	ÊÄËÄÄ	3-4	+	
ÖËÉÍÄ	ÊÄËÄÄ	7-10	+	
ÍÄÝÄÖÉ	Ä/Ë	3-3,5	+	
ÄÉÖÄìÉÍÄÄÉ:				
ÖÄÖÉÍÏËË	ÌÊÄ/Ë	500-600	+	
ÖÏËÏ×ÄÖÏËË	ÌÄ/Ë	7-9	+	
ÄÖÄÏÈÄËÝ×ÄÖÏËË(D2)	ÌÊÄ/Ë	8-12	+	
ËÈÄìÉÍÉ (B1)	ÊÄËÄÄ	400-600	+	
ÖÉÄÏ×ËÄÄÉÍÉ (B2)	ÊÄËÄÄ	600-1000	+	
ÐÉÖÉÄÏØÖÉÍÉ (B6)	ÊÄËÄÄ	500-700	+	
×ÏËÉÝÉÍÉ (Bc)	ÊÄËÄÄ	30-70	+	
ÝÉÄÏËÏÆÀËÀìÉÍÉ (B12)	ÊÄËÄÄ	0,2-0,6	+	
ÍÄÄÝÉÍÉ (PP)	ÌÄ/Ë	3-5	+	
ÄÖËÏÖÄÉÍÉÖ ÌÑÄÄÄ (C)	ÊÄËÄÄ	20-50	+	

2). უსაფრთხოების მარკეტინგული (მზა პროდუქტებში გამოყენებისთვის):

ეიშაბბე	იაუააია ეაე	ააბაააე აიააე, ია/ეა, აბა ბიაბა	უაიეაია
1	2	3	4

ბიბბბბბბბბბბბბბბბბ:

ბაბა 0,05

აბბბბბბბ 0,05

ბაბბბბბ 0,02

აბბბბბბბბბბბბ 0,005

ბბბბბბბ 1,0

ბბბბ 5,0

ბბბბბბბბბბ:

ა× ბბბბბბბბ M₁ აბბბბბბბბბ

აბბბბბბბბბბ: X)

ბაბბბბბბბბბბბ აბბბბბბბბბ

ბბბბბბბბბბბბბბბბ აბბბბბბბბბ

ბაბბბბბბბბბბბ აბბბბბბბბბ

ბბბბბბბბბბბბბბბბ აბბბბბბბბბ

ბაბბბბბბბბბ:

აბბბბბბბბბბბბბბბბბბბბბ 0,02

(ა×ა, აბბ, აბბ-
ბბბბბბბ)

აბბ ბა ბბბბ ბბბბბბბბბბ 0,01

ბაბბბბბბბბბ:

ბაბბბბ-137 40

ბბბბბბბბ-90 25

ბბბბბბბბბბბბ

ბაბბბბბბბბ:

ბა×აბბ 2,5 . 10⁴

ბბბბბბ
ბაბბბბბ
< 0,00002

ბბბბბბ
ბაბბბბბ
< 0,01

< 0,01 ბბ/ბ

< 0,01 ბბ/ბ

< 0,5 ბბ/ბ

ბბბბბბ
ბაბბბბბ

ბბ/ბ

ბაბ

ბბბბ ბბბბბბ

ბა/ბ, ბბ ბბ
ბა

Ἰῦᾶ (ἔἱ ἔῃ×ἵοἰᾶἔ)	1,0	ἵἵῖῖ ἔἱᾶ (Ἀ), ὀἵἱᾶ ἔῖῃ Ἀὸ Ἀἔῖῖῖῖῖ ἔἈἔᾶᾶ
ḐἈἔἵᾶἱᾶἔ ἱ.ῖ. ὀἈἔἵἵἱᾶἔᾶἔ S. aureus	100	ἔἈἔᾶᾶ
B. cereus	200	ἔḐἈ/Ἀ ἈὸἈ ὀἱᾶὀἈὸ
ἱἈἔὸ ὀἱἔἱᾶἔ	100	ἔἈἔᾶᾶ
ὀἈ×ὀἈὀἔὸ ὀἱἔἱᾶἔ	50	ἔἈἔᾶᾶ

8.3.2. პროდუქტები, სოიოს ქრლას იზოლიაციაზე
(ინსტანტის ტიპის)

1). კვერთხი ღირებულება (შპს პროდუქტში გამოყენებისათვის):

ἔἱᾶᾶῖῖ	ἔῖῖῖῖῖῖῖῖ ἈἈ ἱἈῖᾶἱᾶ ἔᾶἔ	Ἀἱἱἱἱ ἔᾶἔῖ ἈὀἔἈὀ ἔἔ	ἈἈὀἈἈἈἈ Ἀἱἱᾶᾶἔ		ῖᾶ ἱἔ ῖᾶ ἱᾶ
			ἵἵὀἱἔὀἈἈὀ ἔἔ	ἱἔῖᾶἱᾶὀ ἔἔ	
1	2	3	4	5	6
	ῖἔἔἈ (ὀἱἔἱὀ ῖἔἔὀ ἔἈἱ ἔἔἈὀἔ) ἱἈἔἔἱ ἱἔἱἔ	Ἀ/ ἔ	15-18	+	
	ὀἈὀὀἔἱἔ	ἱἈ/ ἔ	40-45	+	
	L-ἔἈὀἱἔὀἔἱἔ	ἔἈἔᾶᾶ	10-14	+	
	ῖᾶἔἱᾶἔ (ὀḐἔὀ ἈἈ ἱῖᾶἱᾶὀὀ ἔἔ) ἔἔἱ ἱ ἔἔὀ ἱᾶᾶᾶ	Ἀ/ ἔ	32-35	+	
	ἱᾶὀἔὀḐῖ ἔᾶἔ (ἈἈὀὀὀὀἔἱ ἱᾶἔ ὀἱ ἈἈ)	% ῖᾶἔἱ ἱᾶᾶἱἔ ἱᾶᾶᾶᾶἔὀ Ἀἱἔᾶᾶἱ	14-16	+	
	ἈἱᾶὀἈἈὀἔἔὀ ἔἔ ῖἔὀἈἈὀ ἔᾶᾶ	Ἀ/ ἔ	65-70	+	
	ἱἔἱᾶὀἈἔ ὀὀἔ ἱἔἈἔἔἈὀᾶᾶᾶἔ: ἔἈ ἔ ῖἔὀἱἔ	ἔἔἈ ἔ / ἔ	610-670	+	
	Ḑἱὀ×ἱὀἔ	ἱἈ/ ἔ	500-600	+	
	ἔἈ ἔ ἔὀἱἔ	ἔἈἔᾶᾶ	390-450	+	
		ἔἈἔᾶᾶ	600-650	+	

ΙΑΟΟΕΟΙΕ	ΕΑΕΑΑ	230-280	+
ΙΑΑΙΕΟΙΕ	ΕΑΕΑΑ	50-60	+
ΟΔΕΕΑΙΒΕ	ΕΑΕΑΑ	0,4-0,5	+
ΕΟΕΕΑ	ΕΑΕΑΑ	3-4	+
ΟΕΕΙΑ	ΕΑΕΑΑ	6-10	+
ΙΑΥΑΟΕ	Α/ Ε	3-3,5	+
ΑΕΟΑΙΕΙΑΕ:			
ΟΑΟΕΙΙΕΕ	ΙΕΑ/ Ε	500-600	+
ΟΙΟΟΙ×ΑΟΙΕΕ	ΙΑ/ Ε	4-5	+
ΑΟΑΙΕΑΕΥΕ×ΑΟΙ ΕΕ(D2)	ΙΕΑ/ Ε	8-10	+
ΕΕΑΙΕΙΕ (B1)	ΕΑΕΑΑ	300-400	+
ΟΕΑΙ×ΕΑΑΕΙΕ (B2)	ΕΑΕΑΑ	500-700	+
ΔΕΟΕΑΙΟΟΕΙΕ (B6)	ΕΑΕΑΑ	300-400	+
×ΙΕΕΥΕΙΕ (Bc)	ΕΑΕΑΑ	40-60	+
ΥΕΑΙΕΙΑΕΑΙΕΙΕ (B12)	ΕΑΕΑΑ	0,3-0,4	+
ΙΕΑΥΕΙΕ (PP)	ΙΑ/ Ε	5-6	+
ΑΟΕΙΟΑΕΙΕΟ ΙΝΑΑ (C)	ΕΑΕΑΑ	30-40	+
ΙΟΙΙΕΑΟΙΑΑ	ΙΙΟΙ/ΕΑ, ΑΟΑ ΟΙΑΟΑΟ	280-300	+

2). უსაფრთხოების მარკენგები (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის):

ΕΙΔΑΔΕ	ΙΑΥΑΙΑΕΑΕ	ΑΑΟΑΑΑΕ ΑΙΙΑΑΕ, ΙΑ/ΕΑ, ΑΟΑ ΟΙΑΟΑΟ	ΟΑΙΕΟΑΙΑ
1	2	3	4

ΟΙΟΕΕΟΕ ΑΕΑΙΑΙΟΑΕ:

ΟΥΑΕΑ	0,05
ΑΑΟΕΥΑΑΙΕ	0,05
ΕΑΑΙΕΟΙΕ	0,02
ΑΑΟΥΑΕΕΟΒΥΑΕΕ	0,005

	ΙΑΑΥΕΟΒΥ ΕΑΑΕ	ΕΑΕΑΑ	30-40	+
	ΑΙΑΟΑΑΟΕΕÖ ΕΕ ÜΕΟΑΑÖ ΕΑΑΑ ÏΕΙΑΟΑΕÖÖΕ ÍΕΑΕΕΑΟΑΑΑΕ: ÈÀ È ÝΕÖÏΕ	ÊÈÀ È / Ë ÌÂ / Ë	400-430 700-800	+
	× ÏÓ× ÏÖΕ	ÉÂÉΑΑ	550-650	+
	ÈÀ È ΕÖÏΕ	ÉÂÉΑΑ	1000-1100	+
	ΙΑΟÖΕÖÏΕ	ÉÂÉΑΑ	550-650	+
	ÌΑΑÍΕÖÏΕ	ÉÂÉΑΑ	120-160	+
	ÖΕΕΙΑ	ÉÂÉΑΑ	65-75	+
	ΙΑÝΑÖΕ	Â	3-3,5	+
	ΑΕÖÀÏΕΙΑΑΕ:			
	ÖÀÖΕÍÏ ÈΕ	ÌÂ	0,1-0,15	+
	ÖÏØÖÏ×ÄÖÏ ÈΕ	ÉÂÉΑΑ	2-5	+
	ÄÖÂÏÈÀ È ÝΕ×ÄÖÏ ÈΕ(D2) ÈÈÀÏΕÍΕ (B1)	ÌÂ, ÄÖÀ ÍÂÈ È ÄΑΕ ÌÂ	0,008 1,0-1,2	+
	ÖΕΑÏ×ÈΑΑΕÍΕ (B2)	ÉÂÉΑΑ	2-3	+
	ΔΕÖΕÄÏØÖΕÍΕ (B6)	ÉÂÉΑΑ	1,0-1,2	+
	ÍΕÀÝΕÍΕ (PP)	ÉÂÉΑΑ	9-10	+
	ÀÖÊÏÖΑΕÍΕÖ ÏÑΑΑ (C) „ÈÀ È ÏÖΕΕÍΕ“	ÉÂÉΑΑ	40-50	+
- ΑÍΔΕÖΕ	ÝΕÈÀ	Â	18-22	+
	ÝΑΕÍΕ	ÉÂÉΑΑ	38-40	+
	ΙΑαÜΕÖΒÚ È ΑΑΕ	ÉÂÉΑΑ	25-35	+
	ΑΙΑΟΑΑΟΕΕÖ ΕΕ ÜΕΟΑΑÖ ΕΑΑΑ ÏΕΙΑΟΑΕÖÖΕ ÍΕΑΕΕΑΟΑΑΑΕ: ÈÀ È ÝΕÖÏΕ	ÊÈÀ È / Ë ÌÂ	500-600 850-900	+

	× Ì Ò × Ì Ò È	É Á É Ä Ä	550-650	+
	È Ä È È Ò Ì È	É Á É Ä Ä	1000-1100	+
	Ì Ä Ò Ò È Ò Ì È	É Á É Ä Ä	600-650	+
	Ì Ä Ä Ì È Ò Ì È	É Á É Ä Ä	100-120	+
	Ò È È Ì Ä	É Á É Ä Ä	65-75	+
	Ì Ä Ý Ä Ò È	Ä	3-3,5	+
	Ä È Ò Ä Ì È Ì Ä Ä È:			
	Ò Ä Ò È Ì Ì È È	Ì Ä	0,3-0,4	+
	Ò Ì Ø Ò Ì × Ä Ò Ì È È	É Á É Ä Ä	6-7	+
	Ä Ò Ä Ì È Ä È Ý × Ä Ò Ì È È (D2)	Ì Ä, Ä Ò Ä Ì Ä È È Ä Ä È	0,025	+
	È È Ä Ì È È (B1)	Ì Ä	1,0-1,2	+
	Ò È Ä Ì × È Ä Ä È È (B2)	É Á É Ä Ä	2-3	+
	Ø È Ò È Ä Ì Ø Ò È È (B6)	É Á É Ä Ä	1,0-1,2	+
	Ì È Ä Ý È È (PP)	É Á É Ä Ä	9-10	+
	Ä Ò È Ì Ò Ä È È Ò Ì Ñ Ä Ä Ä (C)	É Á É Ä Ä	40-50	+
- Ä Ì Ø È È	„Ì È Ä È Ì Ñ È Ò Ì Ä Ì È“			
	Ý È Ä	Ä	45-50	+
	Ý Ä È È	É Á É Ä Ä	0,5-1,5	+
	Ì Ä Ä Ò È Ò Ò Ò È Ä Ä È	É Á É Ä Ä	40-45	+
	Ä Ì Ä Ò Ä Ä Ò È È È È È Ü È Ò Ä Ä Ò È Ä Ä Ä Ì È Ì Ä Ò Ä È Ò È È Ì È Ä È È Ä Ò Ä Ä Ä È È:	È È Ä È / È	320-370	+
	È Ä È Ý È Ò Ì È	Ì Ä	850-900	+
	× Ì Ò × Ì Ò È	É Á É Ä Ä	800-900	+
	È Ä È È Ò Ì È	É Á É Ä Ä	1000-1100	+
	Ì Ä Ò Ò È Ò Ì È	É Á É Ä Ä	600-630	+
	Ì Ä Ä Ì È Ò Ì È	É Á É Ä Ä	130-180	+

	ÒÉÉÍÀ	ÉÁÉÄÄ	65-75	+
	ÍÀÝÀÒÉ	Ä	3-3,5	+
	ÄÉÒÀÌÉÍÄÁÉ:			
	ÈÉÀÌÉÍÉ (B1)	ÌÄ	1,0-1,2	+
	ÒÉÁÏ × ÈÄÄÉÍÉ (B2)	ÉÄÉÄÄ	2,5-3,0	+
	ÐÉÒÉÄÏØÓÉÍÉ (B6)	ÉÄÉÄÄ	0,8-0,9	+
	ÍÉÀÝÉÍÉ (PP)	ÉÄÉÄÄ	9-10	+
	ÀÓÊÏÒÁÉÍÉÓ ÌÑÄÄÄ (C)	ÉÄÉÄÄ	40-50	+
- ÄÍÐÉÒÉ	„ÐÒÏÒÉÄÏÄÍÄÌÉ ÜÄÓÉÉ“			
	ÝÉÈÄ	Ä	42-44	+
	ÝÁÉÌÉ	ÉÄÉÄÄ	7-8	+
	ÍÄÁÜÉÒßÜÈÄÁÉ	ÉÄÉÄÄ	40-45	+
	ÄÍÄÒÄÄÖÉÈÖÈÉ ÜÉÒÄÄÖÈÄÄ ÌÉÍÄÒÄÈÖÖÉ ÍÉÄÈÉÄÒÄÄÄÁÉ: ÈÄÈÝÉÖÌÉ	ÈÈÄÈ / È	400-500	+
	×ÏÓ×ÏÒÉ	ÉÄÉÄÄ	250-320	+
	ÈÄÈÉÖÌÉ	ÉÄÉÄÄ	260-330	+
	ÍÄÒÖÉÖÌÉ	ÉÄÉÄÄ	1000-1100	+
	ÍÄÄÍÉÖÌÉ	ÉÄÉÄÄ	800-900	+
	ÌÄÄÍÉÖÌÉ	ÉÄÉÄÄ	50-60	+
	ÒÉÉÍÀ	ÉÄÉÄÄ	120-160	+
	ÍÀÝÀÒÉ	Ä	3-3,5	+
	ÄÉÒÀÌÉÍÄÁÉ:			
	ÒÄÖÉÍÏÈÉ	ÌÄ	0,06-0,07	+
	ÖÏÈÏ×ÄÒÏÈÉ	ÉÄÉÄÄ	1,0-1,5	+
	ÈÉÀÌÉÍÉ (B1)	ÌÄ	0,9-1,0	+
	ÒÉÁÏ × ÈÄÄÉÍÉ (B2)	ÉÄÉÄÄ	1,5-1,8	+

DEÖEÄTÖÖIE (B6)	ÉÁÉÄÄ	1,0-1,2	+
IEÄYÉIE (PP)	ÉÁÉÄÄ	7-9	+
ÄÖETÖÖÉIEÖ INÄÄÄ (C)	ÉÁÉÄÄ	30-40	+

2). უსაფრთხოების მარკენგებლები (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის):

ÉTÄÄÖÖÉ	IAÜÄTÄÄ ÉÄÉ	ÄÄÖÜÄÄÄÉ ÄTÄÄÄÉ, IÄ/ÉÄ, ÄÖÄ ÖIÄÖÄÖ	ÜÄTEÜÄTÄ
1	2	3	4

ÖTÖÖEÖÖÉ ÄÉÄTÄTÖÄÉ:

ÖÜÄÉÄ 0,05

ÄÄÖÜÄÄÉ 0,05

ÉÄÄIEÖIE 0,02

ÄÄÖYÄÉÉÖÜÄÉÉ 0,005

ÖDEÉÄIPE 1,0

ÉÖÉÄÄ 5,0

IEETÖTÖÖEIAÄÉ:

ETIOÖTEÉ IÄÄÉÄÖÉÖÄ

Ä×ÉÄÖTÖÖIE M1 ÄÄÖÜÄÄÄÉÄ

< 0,00002

ÄIOÉÄETÖÉÄÄÉ*

ETIOÖTEÉ IÄÄ

ÉÄÄTIEYÄÖEIE ÄÄÖÜÄÄÄÉÄ

ÉÄÖÉÖÄ
< 0,01

ÖÄÖÖÄYÉÉÉÉIEÖ äÄÖ×É ÄÄÖÜÄÄÄÉÄ

< 0,01 ÄÖÉ/Ä

ÄÄIEYÉÉIE ÄÄÖÜÄÄÄÉÄ

< 0,5 ÄÖÉ/Ä

ÄÄÖÖÉYÄÄÄÉ:

ETIOÖTEÉ IÄÄ

ÄÄÖÄÖÉTYÉÉÉIÄÄÖÄIE 0,02

ÉÄÖÉÖÄ

(Ä×Ä, ÄÄÖÄ, ÄÄÄ-
ÉÆTIAÖÄÉ)

ÄÄÖÄÄIEÖÉ IÄÖÄTIEÖÄÄÉ 0,01

ÖÄÄETIOÉÉÄÄÄÉ: D. 8.3.1. IEÄÄÄÄÉÉ

IEEÖTÄETIEIÄEÖÖÉ

IÜÖÄÉ DÖTÄÖÖ

IAÜÄTÄÄÉÄÉ:

ÖÆÄ

Ä×ÄTIO 2,5 • 10

ÉBÄ/Ä, ÄÖÄ ÖIÄÖÄÖ

	5 • 10	ÉÄÉÄÄ, „ÐÒÏÔÉÄÏÄÏÄÏÉ ÛÄÖÉÉ“
ÏÛÄÄ (ËÏ ËÉ×ÏÒÏÄÄÉ)	0,3	ÏÏÛÖËÏÄÄ (Ä), ÒÏÏÄËÛÉÝ ÀÒ
	0,1	ÄÄÉÛÄÄÄÄ ÉÄÉÄÄ „ÐÒÏÔÉÄÏÄÏÄ ÏÉÛÄÖÉÉ“
ÐÄËÏÄÄÏÄÄÉ Ï.Û ÒÄËÏÏÏÄËÄÄÉ	50	ÏÏÛÖËÏÄÄ (Ä), ÒÏÏÄËÛÉÝ ÀÒ
S. aureus	1,0	ÄÄÉÛÄÄÄÄ ÉÄÉÄÄ
ÏÄÉÓ ÒÏËÏÄÄÉ	100	ËÄÄ/Ä ÄÒÄ ÒÏÄÖÄÓ
ÒÄ×ÒÄÒÉÓ ÒÏËÏÄÄÉ	50	ÉÄÉÄÄ

8.3.4. უფრო პროფუტები
(სახამებელი, ზურღლელეული და მკარონის ნაწარმი)

1). კვებითი ღირებულება (100 გ პროფუტში):

ËÏÄÄÖË	ËÖËÄÖËÏÄÄÉ ÄÄ ÏÄÛÄÄÏÄÄËÄÄÉ	ÄÄÏÆÏÏËÄÄÉ ÄÒËÄÖËÉ	ÄÄÖÄÄÄÄ ÄÏÄÄÄÉ		ÛÄËÛ ÄÏÄ
			ÏÏÏËÖÄÄÖËÉ	ÏËÏÄÄÄÄÖËÉ	
1	2	3	4		6
— ÒÄÄÄ-ÏÄ ÄËÄÄÉ:	ÝÉËÄ ÏÄÄÛÉÒßÛËÄÄÉ ÄÏÄÖÄÄÖËÉÖËÉ ÛÉÖÄÄÖËÄÄÄ ÏÉÏÄÖÄËÖÖÉ ÏÄËËÄÖÄÄÄÄÉ: ÈÄËÝÉÏÏÉ	Ä, ÄÖÄ ÒÏÄÖÄÖ Ä ËËÄË / Ë	0,1 75-85 300-350	+	
	×ÏÓ×ÏÖÉ	ÉÄÉÄÄ	70-80	+	
	ÈÄËÉÖÏÉ	ÉÄÉÄÄ	14-16	+	
	ÏÄÖÖÉÖÏÉ	ÉÄÉÄÄ	5,5-6,5	+	
— ÄÖÖÛÖ- ËÄÖËÉ:	ÝÉËÄ ÝÄÉÏÉ ÏÄÄÛÉÒßÛËÄÄÉ	Ä ÉÄÉÄÄ ÉÄÉÄÄ	0,8-1,2 0,5-0,7 80-90	+	
	ÄÏÄÖÄÄÖËÉÖËÉ ÛÉÖÄÄÖËÄÄÄ ÏÉÏÄÖÄËÖÖÉ ÏÄËËÄÖÄÄÄÄÉ: ÈÄËÝÉÏÏÉ	ËËÄË / Ë	350-400	+	
	×ÏÓ×ÏÖÉ	ÉÄÉÄÄ	50-60 200-210	+	

	ÖÉÉİÀ	ÉÂÉÄÄ	3,4-3,6	+
	ÄÉÖÀİÉİÄÄÉ:			
	ÈÉÀİÉİÉ (B1)	İÂ	0,3-0,4	+
	ÖÉÄİ × ÈÄÄÉİÉ (B2)	ÉÂÉÄÄ	0,11-0,13	+
	İÉÄÝÉİÉ (PP)	ÉÂÉÄÄ	1,1-1,2	+
İÄÉÀÖİ- İÉÖ İÄÄÖ İÉ	ÝÉ ÈÄ	Â	0,8-1,2	+
	ÝÄÉİÉ	ÉÂÉÄÄ	0,5-0,7	+
	İÄÄÜÉÖİÜ ÈÄÄÉ	ÉÂÉÄÄ	80-90	+
	ÄİÄÖÄÄÖÉÈÖ ÈÉ	ÈÈÄ È / È	320-380	+
	ÜÉÖÄÄÖ ÈÄÄÄ			
	İÉİÄÖÄ ÈÖÖÉ			
	İÉÄÈÉÄÖÄÄÄÉ:			
	ÈÄ È ÝÉÖİÉ	İÂ	900-1100	+
	× İÖ × İÖÉ	ÉÂÉÄÄ	700-760	+
	İÄÖÖÉÖİÉ	ÉÂÉÄÄ	28-32	+
	İÄÄİÉÖİÉ	ÉÂÉÄÄ	7-9	+
	ÖÉÉİÀ	ÉÂÉÄÄ	3,5-4,5	+
	ÄÉÖÀİÉİÄÄÉ:			
	ÈÉÀİÉİÉ (B1)	İÂ	1,5-2,5	+
	ÖÉÄİ × ÈÄÄÉİÉ (B2)	ÉÂÉÄÄ	1,5-2,5	+
	İÉÄÝÉİÉ (PP)	ÉÂÉÄÄ	1,5-2,5	+

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები:

ÉİÄÄÖÉ	İÄÜÄÄİÄÄ ÈÄÄÉ	ÄÄÖÄÜÄÄÄÄ ÄİİÄÄÄÉ, İÄ/ÈÄ, ÄÖÄ ÖİÄÖÄÖ	ÜÄİÉÜÄİÄ
1	2	3	4

ÖİÖÉÈÖÖÉ ÄÉÄİÄİÖÄÄÉ:

ÖÜÄÉÄ 0,3

ÄÄÖÉÜÄÄİÉ 0,2

ÈÄÄİÉÖİÉ 0,03

ΑΑΟΥά Ε ΕΟΒΥΑ Ε Ε	0,03	
ΟΘΕ Ε ΑΙ ΡΕ	10,0	
ΕΘΕΕΑ	50,0	
ΙΕΕ Ι Ο Ι Θ Ο Ε Ι Α Ε:		Ε Ι Ι Ο Ο Ι Ε Ε Ι Α Α Ε Α Ο Ε Ε Ο Α
Α × Ε Α Ο Ι Θ Ο Ε Ι Ε Β ₁	Α Α Ο Υ Α Α Α Α Ε Ε Α	< 0,00015
Α Ε Α Ο Α Ε Α Ι Ι Ι Ε	Α Α Ο Υ Α Α Α Α Ε Ε Α	< 0,005
T ₂ - Ο Ι Θ Ο Ε Ι Ε	Α Α Ο Υ Α Α Α Α Ε Ε Α	< 0,05
Α Α Ε Ι Θ Ο Ε Ι Ι Α Ε Α Ι Ι Ε Ε	Α Α Ο Υ Α Α Α Α Ε Ε Α	< 0,05
Θ Α Ο Ο Ε Υ Ε Α Α Ε *		Ε Ι Ι Ο Ο Ι Ε Ε Ι Α Α Ε Α Ο Ε Ε Ο Α
Α Α Θ Ο Α Θ Ε Ι Ο Υ Ε Ε Ε Ι Α Θ Ο Α Ι Ε (Α Ε × Α, Α Α Ο Α, Α Α Ι Α - Ε Α Ε Ι Α Ο Α Ε)	0,01	
Α Α Ο Α Α Ι Ε Ο Ε Ι Α Ο Α Α Ι Ε Ε Ο Α Ε	0,01	
Α Α Ι Ε (Α) Θ Ε Ο Α Ι Ε	Α Α Ο Υ Α Α Α Α Ε Ε Α	< 0,2 Ι Ε Α / Ε Α, Ε Ι Ι Ο Ο Ι Ε Ε Ι Α Α Ε Α Ο Ε Ε Ο Α Ι Α Ε Θ Ο Ι Α Θ Θ Ο Α Α Ο Ε Α Α Ι Ι Υ Α Ι Α - Α Ε Ο Α Ε Α Ε Ο Α Ε Α / Α
Ο Α Α Ε Ι Ι Ο Ε Ε Ε Α Α Ε:		
Υ Α Ε Ε Ο Ι -137	50	
Ο Ο Ο Ι Ι Υ Ε Ο Ι -90	40	Ε Α Ε Α Α
Ι Α Α Ι Α Ι Ε Ι Α Ο Α Α Α Ε:		
Θ Ο Ο Ε Ο Ι Α Ο Α Α Ε Ο Ι Α Α Ι Α Ε Α Α Ε Ε Α Α Α Ε Ι Ρ Ο Α Α Α (Ι Β Α Ο Ε, Ο Ε Ε Α)	Α Α Ο Υ Α Α Α Α Ε Ε Α	
Ι Ε Ε Ο Ι Α Ε Ι Ε Ι Α Ε Ο Ο Ε Ι Α Υ Α Α Ι Α Ε Α Ε:		
Ι Α × Α Ι Ι Ο	3 • 10	Ε Β Α / Α, Α Ο Α Ο Ι Α Ο Α Ο
Ι Υ Α Α (Ε Ι Ε Ε × Ι Ο Ι Α Ε)	1,0	Ι Ι Υ Ο Ε Ι Α Α (Α), Ο Ι Ι Α Ε Ο Ε Υ Α Ο Α Α Ε Ο Α Α Α Α Ε Α Ε Α Α
Θ Α Ε Ι Α Α Ι Α Ε Ι.Ο. Ο Α Ε Ι Ι Ι Α Ε Α Ε	50	
S. aureus	0,1	Ε Α Ε Α Α
B. cereus	100	Ε Β Α / Α Α Ο Α Ο Ι Α Ο Α Ο
Ι Α Ε Ο Ο Ι Ε Ι Α Ε	50	Ε Α Ε Α Α

8.3.5. ურლის ჰიდროლოგია (მშრალი, ინსტანტის ტიპის)

1). კვებითი ღირებულება (გამოყენებისათვის მზა პროდუქტში):

ETAA0E	E0E0A0E0TAAE AA IAUAATAAEAAE	AAIETIEEAAEO A0EA0EE	AA0AUA0AAE ATIAAAE		UATEU ATA
			ITOTEOAA0EE	TEUTIAAA0EE	
1	2	3	4	5	6
	YEAA	A/E	18-20	+	
	0A00EIE	IA/E	40-45	+	
	EAOIEOTIE	EAEAA	11-13	+	
	YAEIE (0bEO AA IYAI0A0EE)	A/E	30-37	+	
	EETIEEO INAAA	% YAEI IAAIE INAAAAEO aIEAI	14-16	+	
	IAaUE0BUAAE (AA000EITA OTEA)	A/E	70-75	+	
	ATA0AA0EEOEE UEOAA0EAAA IEIA0AE0OE IEAEEOAAAEE:	EAAE / E	650-720	+	
	EAEYEOTIE	IA/E	630-700	+	
	×IO×IOE	EAEAA	400-450	+	
	EAEEOIE	EAEAA	650-700	+	
	IA00EOIE	EAEAA	300-320	+	
	IAAIEOTIE	EAEAA	50-70	+	
	ODEEAIPE	EAEAA	0,3-0,4	+	
	E0EEA	EAEAA	3-4	+	
	0EEIA	EAEAA	10-12	+	
	IAYA0E	A/E	3-3,5	+	
	AE0AIEIAAE:				

ΔΑΙΕΥΕΕΕΙΕ ÓÒÒÀÐÔÏ ÌÉÝÉÍÉ ÐÀÓÔÉÝÉÃÄÁÉ:	ÃÄÖÜÃÄÄÄ È ÈÀ ÃÄÖÜÃÄÄÄ È ÈÀ < 0,01 ÄÒÈ/Ã < 0,5 ÄÒÈ/Ã ÈÏÍÒÏ ÈÈ ÍÄÄ ÈÄÖ ÈÈÒÄ
ÃÄØÀØ È ÌÒÝÈÈ È ÌÄÄØ ÓÁÍÉ(ÀÈ ×À, ÄÄÖÀ, ÄÀÌÀ- ÉÆ ÌÌÄÖÄÉ) ÃÄÖ ÄÄ ÍÉÓÉ ÌÄÖÄÁÏ ÈÈÖÄÁÉ ÒÄÄÉ ÌÍÖÈ ÈÈÃÄÁÉ:	0,02 0,01 Ð. 8.3.1. ÌÉÄÄÄÁÈÈ
ÌÈÈÒÍÁÉÏ È ÍÁÉÖÖÈ ÌÄÜÄÁÍÄÄ È ÄÁÉ: ÌÄ×ÀÍÌÖ	ÌÜÒÄÈ ÐÒÍÄÖØÖÜÈ ÈßÄ/Ä, ÄÒÄ ÒÌÄÖÄÓ 2 • 10
ÍÜÄÁ (ÈÏ ÈÈ×ÌÒÌÄÁÉ) ÐÄÈÍÄÄÍÄÁÉ Ì.Ü. ÒÄÈ ÌÍÍÄÈÄÁÉ S. aureus	ÌÍÝÖÈ ÍÄÄ (Ä), ÒÏÌÄ ÈÜÉÝ ÄÒ ÄÄÈÜÄÄÄÄ ÈÄÈÄÄ 1,0 100 1,0 ÈÄÈÄÄ
B. cereus	ÈßÄ/Ä ÄÒÄ ÒÌÄÖÄÓ 100
ÍÁÉÓ ÒÍÈÍÄÁÉ	ÈÄÈÄÄ 50
ÓÄ×ÖÄÖÉÓ ÒÍÈÍÄÁÉ	ÈÄÈÄÄ 10

ოქაი × ოააი (B2) +
 ააააი 180 +
 ბიბ-ბიბ 0,3, აა ბიბ
 იააი

2). უსაფრთხოების მარკენგები (მა პრეპარატი გამოყენებისათვის)

ეიბი	აააი	აააააააააააა, ა/ა, აა ბიბ	ააააა
1	2	3	4

ბიბ-ბიბ ააააა:

ააა 0,05

ააბააი 0,05

ააბიბი 0,02

ააბა ბიბ 0,005

ბიბაიბი 1,0

ბიბა 5,0

ბიბ-ბიბ-ბიბ:

ა × ბიბ-ბიბ M1

ააბააააა

ბიბ-ბიბ ბიბა
 ბიბა
 < 0,00002

ბიბ-ბიბ-ბიბ*:

ბ. 8.3.3-ბიბ ბაააა

ბიბ-ბიბ-ბიბ:

ბიბ-ბიბ ბიბა
 ბიბა

ააბაბ ბიბ-ბიბ ბაბა 0,05

ბი (ბ × ბ, ააბ, ააბ-
 ბიბ-ბიბ)

ააბ ბიბი 0,03

ბაბა ბიბ-ბიბ

ბაბ ბიბ-ბიბ:

ბ. 8.3.1-ბიბ ბაააა

ბიბ-ბიბ ბიბ-ბიბ

ბაბააა:

ბაბ (ბიბ-ბიბ) 0,3

ბიბ-ბიბ ბიბ-ბიბ

ბიბ-ბიბ (ბ),
 ბიბ-ბიბ ბიბ
 ბაბა
 ბაბა

ბიბ-ბიბ ბიბ.

50

ბიბ-ბიბ ბაბ

S. aureus

0,1

ბაბა

8.3.6.2. ბიბ-ბიბ ბაბ-ბიბ ბიბ-ბიბ პრეპარატი

1). კვებითი ლირეზულუმა (100 გ. პროდუქტში):

ΕΙΔΑΘΕ	ΕΘΕΘΑΘΕΘΙΑΕ ΑΑ ΙΑΥΑΑΙΑΕ ΕΑΕ	ΑΑΙ/ΕΙΤΕΕΑΕΘ ΑΘΕΑΘΕΕ	ΑΑΘΑΥΑΑΕ ΑΤΙΑΑΕ		ΘΑΙΕΘ ΑΙΑ
			ΙΤΘΙΕΘΑΑΘΕΕ	ΙΕΘΑΙΑΑΑΘΕΕ	
1	2	3	4	5	6
	ΥΕΕΑ	Α	35-50	+	
	ΥΑΕΙΕ	ΕΑΕΑΑ	15-30	+	
	ΑΙΑΘΑΑΘΕΘΕΕ ΘΕΘΑΑΘΕΑΑ ΙΑΥΑΘΕ	ΕΕΑ/Ε Α	280-500 3,5-4,5	+	

2). უსაფრთხოების მაჩვენებლები (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის):

ΕΙΔΑΘΕ	ΙΑΥΑΑΙΑΕ ΕΑΕ	ΑΑΘΑΥΑΑΕ ΑΤΙΑΑΕ, ΙΑ/ΕΑ, ΑΘΑ ΘΙΑΘΑ	ΘΑΙΕΘΙΑ
1	2	3	4

ΟΤΘΕΘΕΘΕ ΑΕΑΙΑΙΘΑΕ:

ΘΥΑΕΑ 0,2

ΑΑΘΕΘΑΑΙΕ 0,1

ΕΑΑΙΕΘΙΕ 0,03

ΑΑΘΥΑΕΘΒΥΑΕΕ 0,02

ΘΘΕΕΑΙΒΕ 5,0

ΕΘΕΕΑ 50,0

ΙΕΘΘΙΑΕΙΑΕ: ΑΑΘΥΑΑΑΕΕΑ

ΘΑΒΥΕΘ ΘΘΙΑΘΘΘΑ
ΑΑΑΑΙΑΘΕΥΑΑΘΕΕ
ΕΙΑΘΘΙΕΕΙΑΑΕΑ
ΘΕΕΘ < 0,01, ΙΑΕΘΕ ΙΥΘΑΕΕ
ΙΕΑΕΕΑΘ-
ΑΑΑΕΘ ΥΑΙΑΑΕΙΑΕΘ
ΑΑΕΑΑΕΘΒΕΙΑΑΕΕ
ΕΙΑΘΘΙΕΕΙΑΑΕΑ
ΘΕΕΘΑ
< 0,01

ΑΙΘΕΑΕΙΘΕΕΑΑΕ*:

ΕΑΑΙΑΥΑΘΕΙΕ ΑΑΘΥΑΑΑΕΕΑ

ΘΑΘΘΑΥΕΕΕΕΙΕΘ ΑΑΘ×Ε ΑΑΘΥΑΑΑΕΕΑ

ΑΘΕΑΕΙΕ ΑΑΘΥΑΑΑΕΕΑ < 0,5 ΑΘΕ/Α

ÁÄÝÊÕÖÄÝÉÍÉ	ÃÄÖÜÄÄÄÄËÉÄ	< 0,02 ÄÖË/Ä
ÐÄÖÖÉÝÉÃÄÄÉ		ËÏÍÖÖÏËË ÍÄÄËÄ ÖËÛÉ
äÄØÖÄØËÏÖÝËËËäÄØÖÄÍÉ (ÄË×Ä, ÄÄÖÄ, ÄÄÌÄ- ÉÆÏÏÄÖÄÄÉ)	0,02	
ÃÄÖ ÄÄ ÌÉÖÉ ÌÄÖÄÄÏËËÖÄÄÉ	0,01	
ÖÄÃÉÏÍÖËËÉÃÄÄÉ:		
ÝÄÆÉÖÏ-137	70	ÄË/Ë
ÖÖÖÏÍÝÉÖÏ-90	30	ÉÄÉÄÄ
ÏÉÖÖÏÄÉËËËÄÉÖÖÉ ÏÄÜÄÄÍÄÄËÄÉ: _ 2-ßËÄÏÄÄ ÄÄÜÄÄÄÉÖÄËÄÖ		ÏÜÖÄË ÐÖÏÄÖØÖÆÄ
ÏÄ×ÄÏÏÖ	1•10	ËßÄ/Ä ÄÖÄ ÖÏÄÖÄÖ
ÍÜÄÄ (ËÏËÉ×ÏÖÏÄÄÉ)	1,0	ÏÄÖÄ (Ä), ÖÏÏÄËÛÉÝ ÄÖ ÃÄÉÜÄÄÄÄ
ÐÄËÏÄÄÍÄÄÉ Ì.Ü ÖÄËÏÏÍÄËÄÉ	50	ÉÄÉÄÄ
S. aureus	1,0	ÉÄÉÄÄ
ÖÖË×ÉÖÏÄÖÄÄÖÝÉÖÄÄÄËË ËËÏÖÖÖÆÄÄÄÉ	0,1	ÉÄÉÄÄ
B. cereus	100	ËßÄ/Ä ÄÖÄ ÖÏÄÖÄÖ
ÏÄÉÖ ÖÏËÏÄÄÉ	50	ÉÄÉÄÄ
ÖÄ×ÖÄÖÉÖ ÖÏËÏÄÄÉ	50	ÉÄÉÄÄ
_ 2 ßËÉÖÖ ÄÖÄÉÖÖ ÆÄÏÏË		
ÏÄ×ÄÏÏÖ	1,5•10	ËßÄ/Ä ÄÖÄ ÖÏÄÖÄÖ
ÍÜÄÄ (ËÏËÉ×ÏÖÏÄÄÉ)	1,0	ÏÏÝÖËÏÄÄ (Ä), ÖÏ ÏÄËÛÉÝ ÄÖ ÄÄÉÜÄÄÄÄ
ÐÄËÏÄÄÍÄÄÉ Ì.Ü ÖÄËÏÏÍÄËÄÉ	50	ÉÄÉÄÄ
S. aureus	1,0	ÉÄÉÄÄ
ÖÖË×ÉÖÏÄÖÄÄÖÝÉÖÄÄÄËË ËËÏÖÖÖÆÄÄÄÉ	0,1	ÉÄÉÄÄ
B. cereus	200	ËßÄ/Ä ÄÖÄ ÖÏÄÖÄÖ
ÏÄÉÖ ÖÏËÏÄÄÉ	100	ÉÄÉÄÄ

8.3.7. პროდუქტები ფუნქციონალური მანქანებისათვის
(რძის ფუძეზე)

1). კვებითი ლირებულეზა (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის):

ETAA00E	E0E0A0E0TAAE AA IAUAATAAEAAE	AEITEO A0EAOEE	AA0AUAAE ATTAAE		UATEU ATA
			ITOTE0AA0EE	IEUATAA0EE	
1	2	3	4	5	6
	YE EA	A/ E	18-22	+	
	0A00EIE	IA/ E	45-56	+	
	0I EEIE	EAEAA	53-96	+	
	YAIE	A/ E	38-43	+	
	EEI I EEO INAA	EAEAA	4,3-8,4	+	
	IAAU0E0BU EAAE	EAEAA	65-75	+	
	ATA0AA0EE0 EE UE0AA0 EAA IEIA0AE00E IEAE0A0AAAE: EA E YE0IE	EEA E / E	700-800	+	
	× IO× IOE	EAEAA	400-600	+	
	EAE E0IE	EAEAA	650-850	+	
	IA00E0IE	EAEAA	260-300	+	
	IAAIE0IE	EAEAA	77-100	+	
	0DE EAIPE	EAEAA	0,4-0,8	+	
	E0EEA	EAEAA	6-10	+	
	0EEIA	EAEAA	2-14	+	
	IAIAAI0IE	IEA/ E	30-50	+	
	OE EAI	EAEAA	13-15	+	
	EIAE	EAEAA	70-300	+	
	AE0AI EIAE:				

ÒÀÔÉÍÏ ËÉ	ÌÊÂ/ Ë	600-1200	+
ÔÏÊÏ×ÄÒÏ ËÉ	ÌÂ/ Ë	3-22	+
ÄÒÂÏÊÀËÝÉ×ÄÒÏ ËÉ	ÌÊÂ/ Ë	5-15	+
ËÉÀÏÉÍÉ (B1)	ÉÄÉÄÄ	400-2000	+
ÔÉÁÏ×ËÄÄÉÍÉ (B2)	ÉÄÉÄÄ	600-300	+
ÐÀÍÔÏÔÄÍÀÔÉ (B3)	ÌÂ/ Ë	2-4	+
ÐÉÔÉÄÏØÓÉÍÉ (B6)	ÌÊÂ/ Ë	400-2000	+
×ÏËÄÝÉÍÉ (BC)	ÉÄÉÄÄ	400-500	+
ÁÉÏÔÉÍÉ	ÉÄÉÄÄ	20-30	+
ÝÉÀÍÉÏÄÀÏÀÏÉÍÉ (B12)	ÉÄÉÄÄ	1-20	+
ÄÉÔÀÏÉÍÉ (K)	ÉÄÉÄÄ	30-100	+
ÀÓÊÏÔÁÉÍÉÓ ÌÑÄÄÄ (C)	ÌÂ/ Ë	50-200	+
ÏÔÏÏËÀÒÏÄÄ	ÌÏÔÏ/ÊÂ	290-310	+

2) უსაფრთხოების მარკვირებელი (მზა პროდუქტში გამოყენებისათვის):

ÉÏÄÄØÉ	ÏÄÜÄÄÄÄ ËÄÉ	ÄÄÜÄÄÄÄ ÄÏÄÄÄÉ, ÏÄ/ÊÄ, ÄÖÄ ØÏÄÖÄÓ	ÜÄÏÜÄÄÄÄ
1	2	3	4

ÔÏØÉÔÖÉ ÄÉÄÏÄÏÖÄÉ:

ÔÜÄÄ	0,05
ÄÄÔÉÜÄÁÍÉ	0,05
ÊÄÏÉÔÏÉ	0,02
ÄÄÖÝÄËÉÓÜÄËÉ	0,005
ÔÐÉËÄÏÐÉ	1,0
ËÖÊÉÄ	5,0

ÏÊÏÏÔÏØÓÉÍÄÉ:

aflatoqsini M1 ÄÄÜÄÄÄÄËÉÄ

ÄÏÔÉÁÉÏÔÉÄÄÉ*:

ÊÏÏÔÏËÉ
ÏÄËËÄÖËÉÖÀ
0, 00002

ÊÏÏÔÏËÉ

ΕΑΑΤΙΕΥΑΟΕΙΕ	ΑΑΟΟΑΑΑΑ ΕΕΑ	ΙΑΑΕΑΟΕΕΑ < 0,01
ΟΑΟΟΑΥΕΕΕΕΕΙΕΟ αΑΟ×Ε	ΑΑΟΟΑΑΑΑ ΕΕΑ	< 0,01 ΑΟΕ/Α
ΔΑΙΕΥΕΕΕΙΕ	ΑΑΟΟΑΑΑΑ ΕΕΑ	< 0,01 ΑΟΕ/Α
ΟΟΟΑΔΟΤΙΕΥΕΙΕ	ΑΑΟΟΑΑΑΑ ΕΕΑ	< 0,5 ΑΟΕ/Α
ΔΑΟΟΕΥΕΑΑΕ:		ΕΙΙΟΟΙΕΕ ΙΑΑΕΑΟΕΕΟΑ
αΑΟΑΟΕΙΟΥΕΕΕΙΑΑΟΑΙΕ (a,b,y-ΕΕΙΙΑΟΑΕ)	0,005	
ΑΑΟ ΑΑΙΕΟΕΙΑΟΑΙΕΕΕΟΑΕ	0,005	
ΟΑΑΕΙΙΟΕΕΕΑΑΕ:	Δ. 8.3.1. ΙΕΑΑΑΕΕ	ΙΟΥΑΕ ΔΟΤΑΟΟΟΑ
ΙΕΕΟΤΑΕΙΕΙΑΕΟΟΕ ΙΑΥΑΑΙΑΑΕΑΕ: ΙΑ×ΑΙΙΟ	2 • 103 3 • 103	ΕΒΑ/Α ΑΟΑ ΟΙΑ ΟΑΟ, ΑΥΑΑΙΕΕ ΕΕΙΑΟΑΑΑΕ 37-50 ⁰ C- ΑΑ ΕΒΑ/Α ΑΟΑ ΟΙΑ ΟΑΟ, ΑΥΑΑΙΕΕΕ ΙΑΟΑΑΑΕ 70-85 ⁰ C-ΑΑ ΙΑΟΑ (Α), ΟΙΙΑΕ ΟΥΕΥΑΟ ΑΑΕΥΑΑΑ ΕΑΕΑΑ
ΙÜΑ (ΕΙΕΕ×ΙΟΙΑΕ)	1,0	ΕΑΕΑΑ
ΔΑΕΙΑΑΙΑΕΙ.Ü ΟΑΕΙΙΑΕΑΕ	100	ΕΑΕΑΑ
E. coli	10	ΕΑΕΑΑ
S. aureus	10	ΕΑΕΑΑ
B. cereus	100	ΕΒΑ/Α ΑΟΑ ΟΙΑΟΑ
ΙΑΕΟ ΟΤΕΙΑΕ	50	ΕΑΕΑΑ
ΟΑ×ΟΑΟΕΟ ΟΤΕΙΑΕ	10	ΕΑΕΑΑ

8.3.8. ΑΕΙΕΙΑΕΟΟΑΑ ΑΟΕΟΟΕ ΑΑΙΑΙΑΟΑΕ ΟΑΕΑΑΕΟΑΕΑΕ (ΑΑΑΕ)

1). „ΑΑΑΕ“-ΑΑΕΟ ΑΑΑΟΕΑΕΑΑ:

ΑΑΑΕ _ ΕΑ _ ΟΑΕΥΑΑΟ ΑΙΟΕΕΙΕΕΔΟΤΟΑΕΙΕΟ ΕΑΟ-ΟΙ-ΑΕΙΑΟΕΕΙΟ
ΑΑΑΕ _ 1Ε _ ΟΑΕΥΑΑΟ ΕΕΕΙΥΕΙΟ
ΑΑΑΕ _ 1Α _ ΑΕ×Ε-ΑΟΙ-ΑΑΟ-ΟΑΟΕΑΕΟ ΥΑΙΑΕΟΙΑΟΕΑΙ ΟΑΟΑΑΑΟ ΟΑΕΥΑΑΟ
ΑΑΑΕ _ 2ΕΑ _ ΟΑΕΥΑΑΟ ΑΕ×ΕΑΟΙΑΑΟΑΟΕΑΑΟ ΑΑ ΕΕΕΙΥΕΙΟ

ΕΙΣΑΓΩΓΕ	ΕΘΕΟΑΘΕΟΤΑΕ ΑΑ ΙΑΥΑΑΙΑΑ Ε ΑΑΕ	ÆΤΙΕΟ ΑΘΕΑΘ ΕΕ	ΑΑΘΑΥΑΑΕ ΑΤΙΑΑΕ	ΥΑΤΕΥΑΤΑ
	ΕΕÆΙΥΕΙΕΟ ΙΑΘΟΘΕ ΒΕΕΕ	ΙΕΕ - 1, ΑΘΑ ΟΙΥΕΘΑΟ ΕΑΕΑΑ	10.000	ΑΑΕ-1Ε ΑΑΕ-2ΕΑ ΑΑΕ-(ΕΑ)
	ΕΙ ΕΕΘΟΙΘΑΕΙΕΟ ΟΑΒΕΙΑΑΥΙΑΑΙΑ ΕΑΘΟΙΑΕ ΤΑΘΕΕΙΕΟ ΙΑΘΕΘΘΕ ΒΕΕΕ ΑΕ×ΕΑΘΙΑΑΘΟΑΘΕΑΕΟ ΟΑΙΑΑΙΑΑ	ΕΒΑ/Α, ΑΘΑ ΟΙΥΕΘΑΟ	50.000 1 . 107	 ΑΑΕ-1Ε, ΑΑΕ-2ΕΑ

2) ΘΑ×ΘΕΑΙΑΑΕΟ ΙΑΥΑΑΙΑΑ Ε ΑΑΕ (ΑΑΙΑΥΑΙΑΑΕΟΑΕΑΕΟ ΙΑΘΟΘΙΘΘΘΕ):

ΕΙΣΑΓΩΓΕ	ΙΑΥΑΑΙΑΑ Ε ΑΑΕ	ΑΑΘΑΥΑΑΕ ΑΤΙΑΑΕ, ΙΑ/ΕΑ, ΑΘΑ ΟΙΑΘΑΟ	ΥΑΤΕΥΑΤΑΕ
1	2	3	4

ΟΙΘΘΕΘΘΕ ΑΕΑΙΑΙΘΑΕ:

ΘΥΑΕΑ 0,05

ΑΑΘΕΥΑΑΙΕ 0,05

ΕΑΙΑΙΘΙΕ 0,02

ΑΑΘΥΑ Ε ΕΘΥΑ ΕΕ 0,005

ΘΘΕ Ε ΑΙΡΕ 1,0

ΕΘΕΕΑ 5,0

ΙΕΕΙΘΙΘΘΕΙΑΑΕ:

Α×ΕΑΘΙΘΘΕΙΕ M₁ ΑΑΘΥΑΑΑ ΕΕΑ 0, 00002 - ΕΙΙΘΘΙΕΕ
ΙΑΑΕΑΘΕΕΘΑ
ΑΙΘΕΑΕΙΘΕΑΑΕ*: ΕΙΙΘΘΙΕΕ ΙΑΑΕΑΘΕΕΘΑ

ΕΑΑΙΑΥΑΘΕΙΕ < 0,01

ΘΑΘΑΥΕΕΕΕΕΙΕΘ ΑΑΘ×Ε ΑΑΘΥΑΑΑ ΕΕΑ < 0,01 ΑΘΕ/Α

ΘΑΙΕΥΕΕΕΙΕ ΑΑΘΥΑΑΑ ΕΕΑ < 0,01 ΑΘΕ/Α

ΘΘΘΑΘΘΙΙΕΥΕΙΕ ΑΑΘΥΑΑΑ ΕΕΑ < 0,5 ΑΘΕ/Α

ΘΑΘΘΕΥΕΑΑΕ: ΕΙΙΘΘΙΕΕ ΙΑΑΕΑΘΕΕΘΑ

ΑΑΘΘΑΘΕΙΘΥΕΕΕΙΘΑΘΑΙΕ 0,02

(a,b,y-ΕΕΙΙΑΘΑΕ)
ΑΑΘ ΑΑΙΘΕ ΙΑΘΑΙΑ ΕΕΘΑΕ 0,01

ΟΑΕΤΙΟΕΕΕΑΑΕ:

Δ. 8.3.1. ΙΕΑΑΑΕΕ

ΙΕΕΟΤΑΕΤΕ ΤΑΕΟΟΕ
ΙΑΥΑΑΙΑΕΕΑΕ:

1	2	3	4
	ΙΑ×ΑΙΤΟ	500	ΕΒΑ/Α, ΑΟΑ ΟΙΑ-ΟΑΟ: ΑΑΑΕ- ΕΑ, ΑΑΑΕ-1Ε
	ΙΥΑΑ (ΕΙ ΕΕ×ΙΟΙΑΑΕ)	1,0	ΙΑΟΑ (Α), ΟΙΙΑΕΟΥΕΥ ΑΟ ΑΑΕΟΥΑΑΑ
	ΘΑΕΤΑΑΙΑΕ Ι.Ο ΟΑΕΙΤΙΑΕΑΕ	10	ΕΑΕΑΑ
	S. aureus	1,0	ΕΑΕΑΑ
	B. cereus	50	ΕΒΑ/Α, ΑΟΑ ΟΙΑΟΑΟ

* ΘΕΙΕΟΟΕ ΙΑΕΤΑΑΕΕ ΑΟΕΑΕΙΕΟ, ΑΑΥΕΟ-ΟΑΥΕΙΕΟ, ΟΑΟΟΑΥΕΕΕΕΙΕΟ ΑΑΟ×ΕΟ, ΔΑΙΕΥΕΕΕΙΕΟ, ΟΟΟΑΘ-ΟΤΙΕΥΕΙΕΟ
ΑΙΟΕΑΕΤΟΕΕΑΑΕΟ ΑΑΙΟΑΕΥΑΟΕΟΑΟ ΒΑΟΙΤΑΟ ΙΑΕΕ ×ΑΘΟΕΟΟΕ ΟΑΙΥΑΑΕ ΤΑΕΟ ΑΑΑΑ-ΑΙΑΑΟΕΟΥΑΑ ΑΟΕ/Α,
ΟΟΑΙΑΑΟΟΕΟ ΑΘΟΕΤΑΕΟ ΙΕΑΑΑΕΕ.

8.4. ΑΑΙΤΟΕΑΕ ΤΑΕΟ ΑΑΥΑΕΟ ΟΕΟΟΑΙΕΟ ΟΑΟΡΑΤΙ ΟΑΙΑΕΑΟΑΟ Ε ΤΑΑΟΕ ΑΑΙΑΕΑΑΑΟ ΕΕ ΑΑΑΟΑΕΑ ΕΑΑΑΕΟ
ΔΟΤΑΘΟΑΑΕΟΑΕΟ ΙΕΕΟΤΑΕΤΕ ΤΑΕΟΟΕ ΙΑΥΑΑΙΑΕΕΑΕ

ΕΙΤΑΘΟΕ	ΔΟΤΑΘΟΑΑΕΟ ΔΑΘ×Ε	ΙΑ×ΑΙΤΟ, ΕΒΑ/Α, ΑΟΑ ΟΙΑΘΑΘ	ΔΟΤΑΘΟΕΟ ΙΑΘΑ (ΟΙ3,Α,) ΟΤΙΑΕΟΥΕΥ ΑΘ ΑΑΕΘΑΑΑΑ				Θ Θ ΙΕ ΘΑ ΙΑ
			ΙΥΔΑ (ΕΙ ΕΕ- ×ΙΟΙΑ ΑΕ)	E. coli	S. aureus	ΘΑΕΤΑΑ ΙΑΑΕ, Ι.Θ. ΘΑΕΙΙ ΙΑΕΑΑΕ	
1	2	3	4	5	6	7	8

8.4.1. ΔΟΤΑΘΟΑΑΕ ΟΑΟΕ-
ΕΕ-ΑΕΑΟΕΕ (ΑΑΑΘΟΕ-
ΟΑΑΟΕΕ ΟΡΕΟ
ΙΑΟΑΑΑ-ΑΕ, ΟΡΑ
ΟΟΑΟΕΕΕΑΕ-ΑΟΕΕ,
ΙΑΥΑΑΕ ΟΟΑΟΕ-
ΕΕΑΕΑΟΕΕ ΑΑ Α.Ο.)

100

10,0

10,0

10,0

100

8.4.2. ΟΡΑΙΝΑΑ
ΔΟΤΑΘΟΑΑΕ
— ΥΑΑΕΑ ΔΟΤΑΘΟΕ
ΑΕ×ΕΕΕΙΕΟ ΑΑΟΑΑ
— ΑΕ×ΕΕΕΙΕ

—

3,0

10,0

10,0

50

—

10,0

10,0

10,0

50

8.4.3.	άάάϊό ίάβάοϊέ: — άάάϊ όάάάάύάϊ, άέέάϊ×έέέοόέ δάόόά, άάάάέ έάόοϊέόόέ έέέ ίάάίέ δάόόά άά ά.ύ. — έάέέέέέόάάόέέέ άάάϊ	—	1,0	—	1,0	50
		100	1,0	—	1,0	50

1	2	3	4	5	6	7	8
8.4.4.	ίέά όπέό ×ά×άέ (ύάά-έά άάόάάέ άάέό ×όάέέέόά άά άόόύόέέόάάάί)	1•103	1,0	—	1,0	50	
8.4.5.	ίάύάίέ (άόέέέέόά, ύάάέ ίϊγάάόέόά άά ά.ύ.)	5•102	1,0	10,0	—	50	
8.4.6.	άάάϊ (έάέάόέ)	—	10,0	—	10,0	100	

8.5. άάάύάέά έάάάέό δόϊ άόόόάάέό βάοϊ ίάάάύέ
 άάϊ ύάάίάάόέέ πέόέέάάέ έϊ ìδϊ ίάίόάάέό (ίάάέ άόέέό) όόά×όέάϊάάέ ìάύάάίάάέάέ

έίάάόέ	δοϊ άόόόάάέό άάό×έ	ίάύάάίάάέάέ	έύάόόέέ άϊίάάέ ίά/έά	ύάτεύάίάέ
1	2	3	4	5
8.5.1.	όπά άά όπέό	όϊόόέέόόέ άέάίάίόάέ:		
	δοϊ άόόόάάέ	όύάέά	0,05	
		άάόέύάάίέ	0,05	
		έάάίέόϊέ	0,02	
		άάόύάέέόβύάέέ	0,005	
		όδέέάίπε	1,0	
		έόέέά	10,0	
		άίόέάέϊόέάάέ*:		
		έάάϊίέýάόέίέ	άάόύάάάέέά	< 0,01
		όάόόάýέέέέίέό άάό×έ	άάόύάάάέέά	< 0,01 άόέ/ά
		δάίέýέέέίέ	άάόύάάάέέά	< 0,01 άόέ/ά

000A0TITEYEIE	AAOUAAAAEEEA	< 0,5 AOE/A
IEETIOI0OEIAAE:		
Ax EAOTIOOEIE M1	AAOUAAAAEEEA	< 0,00002
DAOOEYEAAAE:		
aA00A0E IOYEETIaA0		
OAIE		
(a,b,y-EETIOOAAE)	0,02	
AAO AA IEOE		
IAOAAI EEOAAE	0,01	

IEEOIAETI EIAEOOEIAUAAIAAEAAE:

ETAAOE	DOIAO0OAAEO aAOxE	IAxAI IOEBÄ/ Ä, AOA OIAOA0	DOTAO0OAAEOIAOA, (O13,Ä), OIIAEUEYAO AAEUAAAA			OAxA OE0 OIET AAE AOA OIA OAO	IAEO OI ETÄ AE AOA OIA OAO	IE UA IA
			IUA (ETEE -xIO IAAE)	S.au reus	DAET AAIAAE O.U. OAE II IAEA AE			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9

8.5.1.1. IUOAEE OPEO xOPA
IAOAAEOA-EAE (AE-I0
A000OA0OE0 AA0UA)
"IAEEEOEA" (AEÄ-I-OEO
A000OA0OE)

1,5 • 10⁴

1,0

1,0

25

10

50

8.5.1.2. ETIDIIAIOAAE: IUOAEE
OPA AEA-I0 A000OA-0-
OE, (AA-0AE0 EA-AAAE
DOI-A0OE-
OAEAE0);OYAE-II IUOAEE
OPA
(AAAE0 BA0IIAAEOA-
EAE0)

1,5 • 10⁴

1,0

10

25

10

50

8.5.1.3. IIOaAAEE IUOAEE OPA,
25% YaelIAIA-AE,

	ÏÙÒÀËË, ÿæÏ-ÀÀÿËËËË						
	ÏÙÒÀËË, æÏÏÏÏËÆÀÀÏËË	2,5 • 10 ⁴	1,0	1,0	25	5	10
8.5.1.4	ÀÀÏÏÏÀÏË ÕÀÀ-2						
		2,5 • 10 ⁴	1,0	1,0	25	10	50
8.5.1.5.	ÿËË ÏÀÏÏË, ÒÒÀÏËË-ËÏÏ-ÿÏÏ-ÏÒÀÏË "ÀËÀËÀËËË". ÀÀ-ÏË-ÏÀ-ÒÀ-ËËÆËÏÀÀÏËË ÒÒÀÏË, ÀËÀÏÏÏÏÏ-ÀËÀËË-ÆÏÏË ÏÀËÏÀËË ÏËÙÀÀÏËË (ÏÀ-ÀÀ); ÿËË ÏÀÏÏË, ÒÒÀÏËË-ÏËÀÏËËË ËÏÏÿÏÏÏÀÏË ÏËÙÀ-ÀÏËË ÀËÀÏÏÏÏÏ-ÀËÀËË-ÆÏÏË ÀÀ ÏËÏÀ×ËË-ÏÒÀ-ÿËËË ÏÀËÏÀËË (ËÏÀ-Ï×/ÀÀ)	1 • 10 ⁴ *	1,0	1,0	25	10	50
8.5.1.6.	ÏÙÒÀËË ËÀÆÿÿËË "ÀÏËËÏÏËË" ßÀÏÏÏÀËËÀËËË	1 • 10 ⁴	1,0	1,0	25	10	50

* ðÏÏÀÏÏËË ÀÀÏÆÀÀÀËËË ÏÀÀËÀËËËË ÒË ÒÒÀÏËË ÿËË ÏÀÏÏË ËÏÏÿÏÏÏÀÏËË ÒÀÏÏÀ, ÏËË ÒÀÏÀÏÏË ËÀÏÏËË ÀÀÏÏÀÀÀËËË 2,5 10⁴ ËßÀ/À

ËÏÀÀÏË	ðÏÏÀÏÏËËË ãÀÏ×Ë	ÏÀÏÀÏÀËÆË	ÆÙÀÏËË ÀÏÏÀÀË, ÏÀ/ËÀ, ÀÒÀ ÏÏÀÏÀÏ	ÛÀÏËÀÏÀ
1	2	3	4	5

8.5.2.

ÏÀÏÿÀËË ÀÀ

ÏÏËËËËË

ÏÀÏÿÀËË ÆËË

ÀËÀÏÏÏÀË:

ðÏÏÀÏÏËË

ÏÀËÀ

0,3

(×ÏËËË, ÁÏÏÏËË)

ÀÀËËÀÏË

0,2

ËÀÏËËË

0,03

ÀÀÏÿÀËËËÏÛÀ

0,02

ËË

ÏËËÀÏË

10,0

ËËËÀ

50,0

ÏËËÏÏËËË:

B1	ÃÀÕÙÃÃÃÃ È ÈÀ	< 0,00015
ÃÃÆÏØÉÍÉÃÀ È Ã	ÃÀÕÙÃÃÃÃ È ÈÀ	< 0,05
ÍÏ È É		
ÆÃÀÒÀ È ÃÍÏ ÍÉ	ÃÀÕÙÃÃÃÃ È ÈÀ	< 0, 005
T-2 ÒÏØÉÍÉ	ÃÀÕÙÃÃÃÃ È ÈÀ	< 0,05

ჰეგონგონი

ãÀØÀØ È ÏØÝÉ
È È ÏãÀØÓÀÍÉ
(a,b,y-ÉÆÏ ÏÀÒÃ 0,01
ÁÉ)
ÃÃÕ ÃÀ ÏÉÓÉ

ÏÀÒÃÃÏ È ÉÓÃÁÉ 0,01

ÍÉÒÒÏÆÀÏÉÍÃÁÉ: ÃÀÕÙÃÃÃÃ È ÈÀ < 0,001

ÍÃÏÃ ÃÀ ÍÃÃÃ
ãÀÏÉ
ÃÃÍÆ (Ã) ØÉÒÃÍÉ ÃÀÕÙÃÃÃÃ È ÈÀ < 0, 0002

ÏÉÉÒÏÃÉÏ È ÏÆÉÒÉ ÏÃÙÃÃÍÃÁÈÃÁÉ:

ÉÏÃÃØÉ	ØÒÏÃÕØÕÃÁÉÓ ãÃÕ×É	ÏÃ×ÃÍ ÏÖÉ ßÃ/Ã, ÀÒÀ ÕÏÃ ÕÃÓ	ØÒÏÃÕØÕÃÁÉÓ ÏÃÒÃ, (ÒÏ3,Ã), ÒÏÏÃÈÙÉÝ ÀÒ ÃÆÕÃÃÃÃ			ÒÃ× ÒÃÒ ÉÓ ÓÏ ÈÏÃ ÁÉ ÀÒÀ ÕÏÃ ÕÃÓ	ÏÃÉÓ ÓÏÈÏÃ ÁÉ ÀÒÀ ÕÏÃÒÃÓ	Ù Ã Í É Ù Ã Í À
			ÏÙãÃ (ÉÏ È É -×ÏÒ ÏÃÁÉ)	S.au reus	ØÃÈÏÃÃ ÍÃÁÉ Ï.Ù. ÒÃÈÏÏ ÏÃÈÃÁÉ			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

8.5.2.1. ÁÖÉÏãÉÓ
×ØÁÉÈÉ,
ÃÃÏÕÙÃÃÃÃÖÈÉ 1•104 1,0 1,0 25 50 10

ΒΕΒΕΑΟΟΑΟΕ

8.5.2.2.	ΑΟΕΙᾱΕΟ ×ΘἈΕΈΕ ἈΑΟΙΟΥἈἈἈἈἈΈΕ ΒΕΒΕΑΟΟΑΟΕ	5 • 104	0,1	—	—	100	200
8.5.2.3.	ὐΑΟΕΕΟ ΘΟΙἈΈΕ	1 • 104	1,0	1,0	25	50	10
8.5.2.4.	ἰἈίἈίΕΟ ΑΟΟὐΟΈΕ	1 • 104	1,0	1,0	25	50	50

ΕΙἈΑΘΕ	ΘΟΙἈΟΘΟἈἈΕΟ ᾱΑÖ×Ε	ΙἈΥἈΙἈἈἘἈἘ	ÆΥἈΟΟΈΕ ἈΙἸἈἈἘ ΙἈ/ἘἈ ἈΟἈΟΙἈΟἈΟ	ὐἈΤΕἈ ἸἈ
1	2	3	4	5

8.5.3.	ᾱΈΈΕ, ΑΙΟΟΙἈΟΈΕ	ΟΙΘΟΕΕΟΘΕ ἈἘἈΙἈΙΟἈἈΕ: ΟὔἈἘἈ	0,3	
		ἈἈΟΕὔᾱἈΙἘ	0,2	
		ἘἈἸἘΘΙἘ	0,02	
		ἈἈΟὔᾱἘἘΟΒὔἈἘἘ	0,01	
		ΟΘἘἘἈΙὔἘ	5,0	
		ἘΘἘἘἈ	10,0	
		ΘἈΟΟἘὔἘἈἈἘ:		
		ᾱἈΘἈΘἘἸὈὔἘἘἸ ᾱἈΘἈΙἘ (a,b,y-ἘἘἸ ἰἈΟἈἈἘ)	0,01	
		ἈἈ᾽ ἈἈ ἰἘΟἘ ἰἈΟἈἈἸἘἘΟἈἈἘ ἰἘΟἈΟἈἈἘ:	0,005	
			200	ΑΙΟΟΙἈ ΟἘἘ ἈἈΙἈΙἘ
			400	ἘἸἰἈἸΟ ΟἸ
			600	ᾱἈΟᾱἈ ἘἘ
			50	ᾱἘἘἘ

8.5.4.	ᾱΙὈὔἘ (ΟἈΘἸἸἘἘΟ,	ΟΙΘΟΕΕΟΘΕ ἈἘἈΙἈΙΟἈἈἘ:
--------	---------------------	--------------------------

Ù Ĩ Ò É Ó Ñ Ñ Ó Ñ Ñ Ñ	Ô Û Ñ É Á	0,1	1 ß È Ì Ì Ñ Ñ Á Ñ Ñ Û Ñ Ñ Á É Ó Ñ È Ñ É Ó 1-3 ß È Ì Ì Ñ Ñ
		0,2	Á Ñ Ñ Û Ñ Ñ Á É Ó Ñ È Ñ É Ó
Ñ Ñ Ò È Û Ñ Ñ Ì É		0,1	
Ê Ñ Ñ Ì É Ò Ì É		0,03	1 ß È Ì Ì Ñ Ñ Á Ñ Ñ Û Ñ Ñ Á É Ó Ñ È Ñ É Ó 1-3 ß È Ì Ì Ñ Ñ
		0,04	Á Ñ Ñ Û Ñ Ñ Á É Ó Ñ È Ñ É Ó 1-3 ß È Ì Ì Ñ Ñ
Ñ Ñ Ò Ý Ñ Ñ È É Ó ß Û Ñ Ñ È É		0,01	Á Ñ Ñ Û Ñ Ñ Á É Ó Ñ È Ñ É Ó 1 ß È Ì Ì Ñ Ñ Á Ñ Ñ Û Ñ Ñ Á É Ó Ñ È Ñ É Ó 1-3 ß È Ì Ì Ñ Ñ
		0,02	Á Ñ Ñ Û Ñ Ñ Á É Ó Ñ È Ñ É Ó
Ó ð È È Ñ Ì ð È		0,5	Á Ñ Ñ Û Ñ Ñ Á É Ó Ñ È Ñ É Ó
È Ò È Ñ Ñ		50,0	1 ß È Ì Ì Ñ Ñ
		60,0	Á Ñ Ñ Û Ñ Ñ Á É Ó Ñ È Ñ É Ó 1-3 ß È Ì Ì Ñ Ñ
À Ĩ Ó È Á É Ĩ Ó È Ñ Ñ Á É *			
È Ñ Ñ Ĩ Ì È Ý Ñ Ò È Ĩ É	Ñ Ñ Ò Û Ñ Ñ Ñ Ñ È Ñ Ñ	< 0,01	
Ò Ñ Ò Ò Ñ Ý È È È Ĩ É Ó ñ Ñ Ò × È Ñ Ò È Ñ È Ĩ É	Ñ Ñ Ò Û Ñ Ñ Ñ Ñ È Ñ Ñ Ñ Ñ Ò Û Ñ Ñ Ñ Ñ È Ñ Ñ	< 0,01 Ñ Ò È / Ñ < 0,5 Ñ Ò È / Ñ	
Á Ñ Ý Ò Ò Ñ Ý È Ĩ É	Ñ Ñ Ò Û Ñ Ñ Ñ Ñ È Ñ Ñ	< 0,02 Ñ Ò È / Ñ	
ð Ñ Ó Ò È Ý È Ñ Ñ Á É :			

8.5.5.

×ÖÉÍÄÄËÉÓ
áĬÖÝÉ

äÄØÓÀØË Ĭ ÖÝÉËË Ĭ äÄØÓÀÍÉ	0,01	1 ßËÀĬ ÄÄ ÄÄÄ-ÈÄ ÉÓ 1-3 ßËÀĬÄÄ
(a,b,y-ÉÆĬ ĬÄÖÄÄÉ)	0,015	
ÄÄÖ ÄÄ ĬÉÓÉ	0,01	1 ßËÀĬ ÄÄ ÄÄÄÜ- ÈÄÉÓ 1-3 ßËÀĬÄÄ
ĬÄÖÄÄĬ ÈÉÖÄÄÉ	0,015	
ÍÉÖÖĬÆÄĬÉÍÄÄÉ:		
ÍÄĬÄ ÄÄ ÍÄÄÄ äÄĬÉ	ÄÄÖÜÄÄÄÄ ÈÉÄ	< 0,001
ÖĬØÉÉÖÖÉ ÄËÄĬÄÍÖÄÄÉ: ÖÜÄÉÄ	0,2	
ÄÄÖÉÜäÄÍÉ	0,1	
ÈÄÄĬÉÖĬÉ	0,03	
ÄÄÖÝä ÈÉÓßÜÄÈÉ	0,02	
ÓÐÉÈÄÍÐÉ	5,0	
ÈÖÈÈÄ	50,0	
ÄÍÖÉÄÉĬÖÉÈÄÄÉ*:		
ÈÄÄĬĬÉÝÄÖÉÍÉ	ÄÄÖÜÄÄÄÄ ÈÉÄ	< 0,01
ÖÄÖÖÄÝÉÈÈÉÍÉÓ äÄÖ×É ÄÖÉÆÉÍÉ	ÄÄÖÜÄÄÄÄ ÈÉÄ ÄÄÖÜÄÄÄÄ ÈÉÄ	< 0,01 ÄÖÈ/Ä < 0,5 ÄÖÈ/Ä
ÄÄÝÉÖÖÄÝÉÍÉ	ÄÄÖÜÄÄÄÄ ÈÉÄ	< 0,02 ÄÖÈ/Ä
ÐÄÖÖÉÝÉÄÄÄÉ:		
ÄÄØÓÀØË Ĭ ÖÝÉËË Ĭ äÄØÓÀÍÉ (a,b,y-ÉÆĬ ĬÄÖÄÄÉ)	0,02	
ÄÄÖ ÄÄ ĬÉÓÉ ĬÄÖÄÄĬ ÈÉÖÄÄÉ ÍÉÖÖĬÆÄĬÉÍÄÄÉ:	+ 0,01	

		ÍÃÌÀ ÃÀ ÍÃÃÀ ãàÌÉ	ÃÀÕÙÃÃÃÃ ÈÉÀ	< 0,001
8.5.6.	ÈÃÃÆÉ	ÕÏØÉÉÕÖÉ ÃÈÃÌÃÍÕÃÁÉ: ÕÚÃÉÀ	0,5	
		ÃÀÕÉÙãÀÍÉ	0,5	
		ÊÃÃÌÉÕÌÉ	0,1	
		ÃÀÕÝãÈÉÓΒÚÀÈÉ	0,15	
		ÓÐÉÈÃÍÞÉ	10,0	
		ÈÕÈÈÀ	30,0	
		ÐÃÓÓÉÝÉÃÃÁÉ:		
		ãÃØÓÀØÈÏÖÝÈÈÏ ãÃØÓÀÍÉ (a,b,y-ÉÆÏÌÃÕÃÁÉ)	0,01	
		ÃÃÕÃÀÌÉÓÉ		
		ÌÃÕÃÃÏÈÉÕÃÁÉÓãàÌÉ	0,01	
		ÍÉÕÕÏÆàÌÉÍÃÁÉ:		
		ÍÃÌÀ ÃÀ ÍÃÃÀ ãàÌÉ	ÃÕÃÀÉÙÃÃÃÃ	< 0,01
		ãÉÕÕÀÌÉÍÉ	100	
		ÐÏÈÉØÈÏÖÉÕÃÃÕ ÈÉ ÃÉ×ÃÍÉÈÃÁÉ	2,0	
8.5.7.	ÕÃ×ÉÍÉÕÃÃÕÈÉ ÃÃ ÓÕÍÃÃÝÈÈÈÉ	ÕÏØÉÉÕÖÉ ÃÈÃÌÃÍÕÃÁÉ: ÕÚÃÉÀ	0,1	
	ÌÝÃÍÃÕÃÕÈÉ ÆÃÈÃÁÉ	ÃÀÕÉÙãÀÍÉ ÊÃÃÌÉÕÌÉ ÃÀÕÝãÈÉÓΒÚÀÈÉ	0,1 0,05 0,03	
		ÓÐÉÈÃÍÞÉ	0,5	
		ÈÕÈÈÀ	5,0	

ΔΑΟΟΕΥΕΑΑΕ:

ΑΑΟΑΟ Ε Ι ΟΥΕΕ Ι
 αΑΟΑΙΕ
 (a,b,y-ΕΕΙ ΙΑΟΑΕ) 0,01

ΑΑΟ ΑΑ ΙΕΟΕ 0,1
 ΙΑΟΑΙ ΕΕΟΑΕ
 ΝΑΙΑΕΕ ΑΑΙ ΙΒΑΟ ΕΕ
 ΑΑ×ΟαΑΕΟ

ΙΑÜΑΙΑ ΕΑΕ:
 ΑΕΝΑΙΑΕΟ ΟΕΥαΕ 5

ΙΝΑΕΑΙ ΙΑΕΟ ΟΕΥαΕ 0,6

ΙΙΙ Ε
 ΑΟΕΟΕ
 ΝΑΙΑΑ
 ΑΕΟ/ΕΑ
 ΙΑ ΙΑΕ
 ΙΙ/Α

ΙΕΕΟΙΑΕΙ Ε ΙΑΕΟΕ ΙΑÜΑΙΑ ΕΑΕ:

ΕΙΑΑΟΕ	ΔΟΙΑΟΟΑΕΟ αΑΟ×Ε	ΙΑ×ΑΙ ΙΟ ΕΒΑ/Α, ΑΟΑ ΟΙΑ- ΟΑΟ	ΔΟΙΑΟΟΑΕΟ ΙΑΟΑ, (ΟΙ3,Α), ΟΙΙΑΕΟΥΕΥ ΑΟ ΑΑΕÜΑΑΑ			ΟΑ×ΟΑΟ ΕΟ ΟΙΕΙ ΑΑΕ ΑΟΑ ΟΙΑΟΑΟ	ΙΑΕΟ ΟΙΕΙ ΑΑΕ ΑΟΑ ΟΙΑ ΟΑΟ	ÜΑΙΕÜ- ΑΙΑ
			ΙÜαΑ (ΕΙ ΕΕ -×ΙΟ- ΙΑΕΕ)	S.au reus	ΔΑΕΙ ΑΑΙΑΕ Ι.Ü. ΟΑΕ ΙΙΙΑ ΕΑΕ			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

8.5.7.1. ΟΕΙΕΙΑΕΟ ΑΕΕΕ
 ΟΑ×ΕΙΕΟΑΑΟ
 ΕΕ, ΟΟΙΑΑ-
 ΥΕΕΕΕ 1•10²

1,0

1,0

25

ΑΟ ΑΑΕÜΑΑ
 ΑΑ ΙΑ-ÜΕ

20

8.5.7.2. ΙΑΕΑΟΟΙ ΑΕΟΕΟ
 ΑΕΕΕ
 ΟΑ×ΕΙΕΟΑΑΟ
 ΕΕ,
 ΟΟΙΑΥΕΕΕΕ 5•10²

1,0

1,0

25

ΑΟ ΑΑΕÜΑΑ
 ΑΑ ΙΑ-ÜΕ

100

ΕΙΑΑΟΕ	ΔΟΙΑΟΟΑΕΟ αΑΟ×Ε	ΙΑÜΑΙΑ ΕΑΕ	ΑΕΑΟΕΕ ΑΙΙΑΑΕ, ΙΑ/ΕΑ, ΑΟΑ ΟΙΑΟΑΟ	ÜΑΙΕÜΙΑ
1	2	3	4	5

			×ΤΟΙ- ΑΑΕ)		Ι.Ο. ΟΑΕ ΙΙ ΙΑΕÄ ΑΕ			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8.5.8.1.	ΥάΕΙΕ ÕΠΕΟΑ ÄÄÏÄÍÄÖÉ	1•102	1,0	1,0	25	ΑΟ ΑΑΕ- ÜÄÄÄÄ 1Ä- ÜÉ	100	

ΕΙΤΑΑΘΕ	ΘΟΤΑΟΘΟΑΑΕΟ äÄÖ×É	ΙΑΥΑΑΙΑΑ ΕΑΑΕ	ÆΥΑΟΟΕΕ ΑΤΤΑΑΕ ÏÄ/ÉÄ ÄÖÄ ÕÏÄÖÄÖ	ΥΑΤΕΥΑΤΑ
1	2	3	4	5

8.5.9. ÜÄÖÖÉÖ ×äÄÍÉÉÉ ÕΤΘΕΕÖÖÉ ÄΕΑΙΑΙÖÄÄÉ:

ÖÜÄÉÄ	1,0
ÄÄÖÉÜäÄÍÉ	0,5
ÉÄÄÏÉÖÏÉ	0,05
ÄÄÖΥάΕÉÖΒÜÄÉÉ	0,01
ÖΒÉÉÄÍΠÉ	1,0
ÈÖÈÉÄ	5,0

ΔΑÖÖÉΥÉÄÄÄÉ:

ÄÄÖÄÖÉ È ΤÖΥÉÈ È ÏäÄÖÄÄ
ÍÉ

(a,b,y-ÉÆÏ ÏÄÖÄÄÉ) ÄÄÖÜÄÄÄÄ È ÄÄ < 0,005

ÄÄÖ ÄÄ ÏÉÖÉ

ÏÄÖÄÄÏ È ÉÖÄÄÉ ÄÄÖÜÄÄÄÄ È ÄÄ < 0,005

ÏÉÉÖΤΑΕΤ È ΤΑΕÖÖÉ ÏÄÜÄÄΙΑÄ ΕΑÄÉ:

ΕΙΤΑΑΘΕ	ΘΟΤΑÖΘÖÄÄÉÖ äÄÖ×É	ΙΑ×ΑÍ ÏÖ, ÊΒÄ/Ä, ÄÖÄ ÖÏÄÖÄÖ	ΘΟΤΑÖΘÖÄÄÉÖ ÏÄÖÄ, (ÖÏ3,Ä), ÖÏÏÄÈÜÉÄΥ ÄÖ ÄÄÉÜÄÄÄÄ	ÖÄ×Ö ÄÖÉÖ ÖΤÊÏ ÄÄÉ ÄÖÄ ÖÏÄ	ΤΑΕÖ ÖΤÊÏÄ ÄÉÄÖÄ ÖÏÄ ÖÄÖ	Ü Ä Í É Ü Ä
---------	----------------------	---	--	---	--------------------------------------	----------------------------

						ΟΑΟ		ί À
			ίŮāĀ (Ēī ĒĒ- ×ī Ōī- ĀĀĒ)	S.au reus	ĐĀĒī ĀĀīĀĀĒ ī.Ů. ŌĀĒ ī ī īĀ ĒĀĀĒ			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

8.5.9.1. ŮĀŌŌĒŌ
×āĀīĒĒĒ ŌpĒŌ 1 . 10³ 1,0 — 25 10 10
ŮĀŌĀŌĒ
ŌĀ×ĒīĒŌĀĀŌ
ĒĒ

ĒīĀĀŌŌĒ	ĐŌīĀŌŌŌĀ ĀĒŌ āĀŌ×Ē	īĀŮĀīĀĀĒĀĒ	ĒŮĀŌŌĒĒĒīĀĀĀĒ īĀ/ĒĀ ĀŌĀ ŌīĀŌĀŌ	ŮĀīĒŮĀīĀ
1	2	3	4	5

8.5.10. ŌāĀĀ
ĐŌīĀŌŌŌĀĀĒ

īĒĒŌīĀĒīĒĒīĀĒŌŌĒ īĀŮĀīĀĀĒĀĒ:

E I A A Ø Ø E	Đ O T A Ø Ø O A Á É Ó ã Ä Ö × É	Í Á × Á Í Ì Ò Ê ß Ä / Â, À Ò Ä Ö Ì Ä Ö Ä Ö	Đ O T A Ø Ø O A A E O I A O A, (O I 3, A), Ò Ì Ì Ä Ê Ü É Y À Ò Ä Ä Ü Ä Ä Ä Ä			O A × O A Ö É Ó Ó T Ê T Ä Ä É À Ò Ä Ö Ì Ä Ö Ä Ó	T A E O Ó T Ê T Ä Ä É À Ò Ä Ö Ì Ä Ö Ä Ó	Ü Ä T Ê Ü - Ä Í Ä
			Í Ü Ä Ä (Ê T Ê Ê - × T Ò Ì Ä - Ä É)	S.au reus	Đ Ä Ê T Ä Ä Í Ä Ä É Ì. Ü. Ò Ä Ê Ì T Í Ä Ê Ä Ä É			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

8.5.10.1. īŮŌĀĒĒ
ŌĒīĒīĀĒŌ 5 • 10³ 1,0 1,0 100 10 50
īĀĒĀĒ
8.5.10.2. ĀĒĀīŌ
ĀŌŌŌŌĀŌŌĒ 1 • 10⁴ 1,0 — 25 50 50
ĀĀĀŮĀĒĀ
8.5.10.3. ĒĀĀĀĒŌĀĒĀĒŌ
ŌĒīĒīĀĒŌ

ΙΕΕΟΤΑΕΤ Ε ΤΑΕΟΕ ΙΑΥΑΑΤΑΑ ΕΑΑΕ:

ΕΙΤΑΘΕ	ΘΟΤΑΘΘΑ ΑΕΟ αΑΟ×Ε	ΙΑ×Α ΙΙΘΕΒΑ/ Α, ΑΘΑ ΟΙΑΘΑΟ	ΘΟΤΑΘΘΑΑΕΟ ΙΑΘΑ, (ΟΙ3,Α), ΟΙΙΑΕΘΕΑΥ ΑΘ ΑΑΕΘΑΑΑΑ			ΟΑ×- ΘΑΘ- ΕΟ ΟΙ ΕΙΑ ΑΕ ΑΘΑ ΟΙΑ ΘΑΟ	ΙΑΕΟ ΟΙ ΕΙ ΑΑΕ ΑΘΑ ΟΙΑ ΘΑΟ	Ο Α Ι Ε Ο Α Ι Α
			ΙΥΑ (ΕΙ ΕΕ- ×ΙΟΙ- ΑΑΕ)	S.au reus	ΘΑΕΤ ΑΑΤΑΑΕ Ι.Ο. ΟΑΕ ΙΙ ΙΑΕΑ ΑΕ			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8.5.8.1.	ΥΑΕΙΕ ΘΡΕΘΑ ΑΑΙΑΙΑΘΕ	1.10	1,0	1,0	25	ΑΘ ΑΑΕ- ΘΑΑΑΑ ΙΑ-ΘΕ	100	

ΕΙΤΑΘΕ	ΘΟΤΑΘΘΑΑΕΟ αΑΟ×Ε	ΙΑΥΑΑΤΑΑ ΕΑΑΕ	ΑΥΑΘΘΕΕ ΑΤΙΑΑΕ ΙΑ/ΕΑ ΑΘΑ ΟΙΑΘΑΟ	ΟΑΙΕΘΑΤΑ
1	2	3	4	5
8.5.9.	ΥΑΘΘΕΟ ×ΑΑΤΕΕΕ	ΟΤΘΘΕΘΘΕ ΑΕΑΙΑΙΘΑΕ: ΟΥΑΕΑ	1,0	
		ΑΑΘΕΘΑΑΙΕ	0,5	
		ΕΑΑΙΕΘΙΕ	0,05	
		ΑΑΘΥΑΕΕΘΒΑΕΕ	0,01	
		ΘΘΕΕΑΙΡΕ	1,0	
		ΕΘΕΕΑ	5,0	

ΔΑΟΟΕΥΕΑΑΕ:

αΑΟΑΟΕ ΙΟΥΕΕ Ια

ΑΟΑΙΕ

(a,b,y-ΕΕ ΙΑΟΑΕ)

ΑΑΟΥΑΑΑΕ ΕΑ

< 0,005

ΑΑΟ ΑΑ ΙΕΟΕ

ΙΑΟΑΙ ΕΕΟΑΕ

ΑΑΟΥΑΑΑΕ ΕΑ

< 0,005

ΙΕΕΟΙΑΕΙ Ε ΙΑΕΟΕ ΙΑΥΑΙΑΕΑΕ:

ΕΙΤΑΑΟΕ	ΔΟΙΤΑΟΟΑΕΟ αΑΟ×Ε	ΙΑ×ΑΙ ΙΟ, ΕΒΑ/Α, ΑΟΑ ΟΙΑΟΑΟ	ΔΟΙΤΑΟΟΑΕΟ ΙΑΟΑ, (ΟΙ3,Α), ΟΙΙΑΕΟΥΕΥ ΑΟ ΑΑΕΟΥΑΑΑ			ΟΑ×Ο ΑΟΕΟ ΟΙΕΙ ΑΑΕ ΑΟΑ ΟΙΑ ΟΑΟ	ΙΑΕΟ ΟΙΕΙΑ ΑΕΑΟΑ ΟΙΑ ΟΑΟ	Ο Α Ι Ε Ο Α Ι Α
			ΙΥαΑ (ΕΙ ΕΕ- ×ΙΟΙ- ΑΑΕ)	S.au reus	ΔΑΕΙ ΑΑΙΑΑΕ Ι.Ο. ΟΑΕΙ ΙΙΑ ΕΑΑΕ			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

8.5.9.1.

ΥΑΟΟΕΟ

×αΑΙΕΕΕ ΟΠΕΟ

1 . 103

1,0

—

25

10

10

ΥΑΟΑΟΕ

ΟΑ×ΕΙΕΟΑΑΟ

ΕΕ

ΕΙΤΑΑΟΕ	ΔΟΙΤΑΟΟΑ ΑΕΟ αΑΟ×Ε	ΙΑΥΑΙΑΕΑΕ	ΑΕΥΑΟΟΕΕ ΑΤΙΑΑΕ ΙΑ/ΕΑ ΑΟΑ ΟΙΑΟΑΟ	ΥΑΤΕΥΑΙΑ
1	2	3	4	5

8.5.10.

ΟαΑΑ

ΔΟΙΤΑΟΟΑΕ

ΙΕΕΟΙΑΕΙ Ε ΙΑΕΟΕ ΙΑΥΑΙΑΕΑΕ:

ΕΙΤΑΑΟΕ	ΔΟΙΤΑΟΟ ΟΑΕΟ αΑΟ×Ε	ΙΑ×ΑΙ ΙΟΕΒΑ/ Α, ΑΟΑ	ΔΟΙΤΑΟΟΑΕΟ ΙΑΟΑ, (ΟΙ3,Α), ΟΙΙΑΕΟΥΕΥ ΑΟ ΑΑΕΟΥΑΑΑ	ΟΑ×ΟΑ ΟΕΟ ΟΙΕΙ	ΙΑΕΟ ΟΙ ΕΙ	ΥΑΙΕ ΥΑΙΑ
---------	--------------------------	---------------------------	--	----------------------	------------------	--------------

		01A0A0				AAE A0A 01A 0A0	AAE A0A 01A 0A0	
			IÜaA (EÏ EÉ- xÏ 01A- ÁÉ)	S.au reus	DAEÏÄÄ ÍÄÄÉ Ì.Ü. 0ÄÉ Ì Ì ÍÄÉ ÄÄÉ			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8.5.10.1.	IÜAEE 0EIEIAEO IAEAÄE	5 • 10	1,0	1,0	100	10	50	
8.5.10.2.	ÄEÄTÖ Ä0Ö0Ä0 0E ÄÄÜÄ EÄ EÄÄ- ÄE0ÄEÄEO	1 • 10	1,0	—	25	50	50	
8.5.10.3.	0EIEIAEO 0ÄaIÄ ÄÄEÉ 0IÄÜEÄEO aÄ0EOÄEO	1 • 10	1,0	—	25	10	50	
8.5.10.4.	IÜ0ÄEÉ 0EOÄEÉ	2,5 • 10	1,0	1,0	25	—	—	
8.5.10.5.	Ä0Ä00Ä IE	2,5 • 10	1,0	—	10	—	—	

* ÄOEÆEIEO, ÄÄYEOÄYIEIO, ÖÄOÖAYEE E EIEO aÄ0xEO ÄIOEÄEIOEÄÄEO, DÄIEYE E EIEO, ÖOÖÄDÖI IEYEIEO ÄÄIOÄEÜÄOÄ OEIEOÖE IÄEIAÄEO ÄÄIÜÄIAEE BÄOITÄO IEÈ xÄ0EOÖOE ÜÄIYÄE IEIO ÄÄÄÄIÄÄOEÜÄÄE ÄOE/Ä-ÜE, ÖOÄIÄÄOÖEO ÄOEIAEO IEÄÄÄE.

ფანართი N1 (სავალდებულო)

IX. სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების
ხარისხისა და უსაფრთხოების მარკენებლების განსაზღვრის მეთოდებისა და კონტროლის
ნორმატიული და მეთოდური დოკუმენტების ნუსხა

1. ÄIOÖ 8558.1-78 “ÄIOYEO DÖIÄ0Ö0ÄÄE”, “IEÖOEÖEO ÄÄIOÄEÜÄOEO IEÈIÄÄE”;
2. ÄIOÖ 26927-86 “IÄÄEÄÖEÄ ÄÄ ÖÄÄÄÄE DÖIÄ0Ö0ÄÄE”, “ÄÄOYÄEEOYÜEEO ÄÄIOÄEÜÄOEO IEÈIÄÄE”;
3. ÄIOÖ 26928-86 “IÄÄEÄÖEÄ ÄÄ ÖÄÄÄÄE DÖIÄ0Ö0ÄÄE”, “OEIEIO ÄÄIOÄEÜÄOEO IEÈIÄÄE”;

4. ΑΙΟΟ 26930-86 “ΙΑÄÄÖÉÄ ÅÀ ÓÄÊÄÄÄÉ ØÒĬÄÖØÖÄÄÉ”, “ÄÄÖËÜäĬÉÖ ÄĬÍÖÀÆÜÄÖÉ
ĬÄÈĬÄÄÄÉ”;

5. ΑΙΟΟ 26931-86 “ΙΑÄÄÖÉÄ ÅÀ ÓÄÊÄÄÄÉ ØÒĬÄÖØÖÄÄÉ”, “ÓÉÈÄĬÉÖ ÄĬÍÖÀÆÜÄÖÉ
ĬÄÈĬÄÄÄÉ”;

6. ΑΙΟΟ 26932-86 “ΙΑÄÄÖÉÄ ÅÀ ÓÄÊÄÄÄÉ ØÒĬÄÖØÖÄÄÉ”, “ÓÜÄÉÖ ÄĬÍÖÀÆÜÄÖÉ
ĬÄÈĬÄÄÄÉ”;

7. ΑΙΟΟ 26933-86 “ΙΑÄÄÖÉÄ ÅÀ ÓÄÊÄÄÄÉ ØÒĬÄÖØÖÄÄÉ”, “ÈÄĬÉÖĬÉÖ ÄĬÍÖÀÆÜÄÖÉ
ĬÄÈĬÄÄÄÉ”;

8. ΑΙΟΟ 26934-86 “ΙΑÄÄÖÉÄ ÅÀ ÓÄÊÄÄÄÉ ØÒĬÄÖØÖÄÄÉ”, “ÈÖÈÉÖ ÄĬÍÖÀÆÜÄÖÉ
ĬÄÈĬÄÄÄÉ”;

9. ΑΙΟΟ 26935-86 “ΙΑÄÄÖÉÄ ÅÀ ÓÄÊÄÄÄÉ ØÒĬÄÖØÖÄÄÉ”, “ÈÄÉÖ ÄĬÍÖÀÆÜÄÖÉ
ĬÄÈĬÄÄÄÉ”;

10. ĬĬ 5178-90 “ÈÄÄÄÉØ ØÒĬÄÖØÖÄÄÜÉ ÄÄÖÝäÉÉØÜÉÖ ÄĬÍÖÀÆÜÄÖÉ ĬÄÈĬÄÖÖÉ
ĬÉÉÉÈÄÄÄÉ”;

11. ΑΙΟΟ 28038-89 “äÉÈ-ΑΙΟΟĬÄÖÉÖ ÄÄÄĬÖÜÄÄÄÉØ ØÒĬÄÖØÖÄÄÉ. ØÄÖÖÉÉÉÖ
ÄĬÍÖÀÆÜÄÖÉ ĬÄÈĬÄÄÄÉ”;

12. ĬĬ 4082-86 “ÓÄÖÖÖÖÈĬ ĬÄÄÄÖÉÖÄ ÅÀ ÈÄÄÄÉØ ØÒĬÄÖØÖÄÄÜÉ ĬÄÜÄÈÄ×ÄÖÖÖÉ
ÈäÄÄÄÄÉ ØÖĬĬÖĬÄÖ×ÉÖ ÄÄäĬÖÄÄÉÈ Ä×ÈÄÖĬØ-ÓÉÉÖ ÄĬĬÄÈÉĬÄÉÖ, ÄÜĬÜÄÉÖ,
ÈÄĬÖÉ×ÈÄÝÉÖ ÅÀ ÄĬÍÖÀÆÜÄÖÉ ĬÄÈĬÄÖÖÉ ĬÉÉÉÈÄÄÄÉ”;

13. ĬĬ 5177-90 “ ĬÄÖÝÄÄÖÉÜÉ ÅÀ ĬÄÖÝÄÄÖÉÖ ØÒĬÄÖØÖÄÄÜÉ
ÄÄÆĬØÓÉÉÄÈÄĬÉÖ (ÄĬÉÖÖÖÉÉÖ) ÅÀ ÆÄÄÖÄĬĬÉÖ ÈÄĬÖÉ×ÈÄ-ÝÉÖÄ ÅÀ
ÄĬÍÖÀÆÜÄÖÉ ĬÄÈĬÄÖÖÉ ĬÉÉÉÈÄÄÄÉ”;

14. ĬĬ 3184-84 “ÓÄÖÖÖÖÈĬ ĬÄÄÄÖÉÖÄ ÅÀ ÈÄÄÄÉØ ØÒĬÄÖØÖÄÄÉ, Ö-2 ÖĬØÓÉÉÖ
ÄÜĬÜÄÉÖ, ÈÄĬÖÉ×ÈÄÝÉÖÄ ÅÀ ÄĬÍÖÀÆÜÄÖÉ ĬÄÈĬÄÖÖÉ ĬÉÉÉÈÄÄÄÉ”;

15. ÓÄĬ ÅÀ Í 42-123-4083-86 “ÈÄÄÉÖ ØÒĬÄÖØÖÄÄÜÉ äÉÖÖĬÉÉÖ ÄÖĬÄÄÉÈÉ
äÉÄÉĬÖÖÉ ĬÖĬÄÖÉÄÄÉÖ ÜÄĬÄÄÉĬÉÖ ÄĬÍÖÀÆÜÄÖÉ ĬÄÈĬÄÉ”;

16. ĬĬ 5048-89 “ĬÄĬÄĬÄÖÄĬÉÖ ØÒĬÄÖØÝÉÄÜÉ ĬÉÖÖÖÖÄÉÖÄ ÅÀ ĬÉÖÖÄÖÄÉÖ
ÄĬÍÖÀÆÜÄÖÉ ĬÄÈĬÄÖÖÉ ĬÉÉÉÈÄÄÄÉ”;

17. ΑΙΟΟ 29270-91 “ĬÄÜĬ×ÉÖÄ ÅÀ ΑΙΟΟĬÄÖÉÖ ÄÄÄĬÖÜÄÄÄÉØ ØÒĬÄÖØÖÄÄÉ,
ĬÉÖÖÄÖÄÉÖ ÄĬÍÖÀÆÜÄÖÉ ĬÄÈĬÄÉ”;

18. ĬĬ 4721-88 “ÈÄÄÄÉØ ØÒĬÄÖØÖÄÄÜÉ ĬÄÄÖÉ ÅÀ ĬĬĬĬ-ÄÉ-ÖÖÉ ÖÉÄÉÖ, ØĬÈÉÝÉÈÖÖÉ
ÄÖĬĬÄÖÖÉ ĬÄÜÉÖØÜÄÈÄÄÄÉÖ ÄĬĬÜĬ×ÉÖ, ÈÄĬÖÉ×ÈÄÝÉÖÄ ÅÀ ÖĬĬÄĬĬÄÖÉ

ΑΑΙΟΑΕΥΑΟΕΟ ΙΑΕΙΤΑΟΟΕ ΙΕΕΕ-ΕΑΑΑΙΕ”;

19. “ΕΑΑΑΕΟ ΔΟΙΤΑΟΘΟΑΑΟΕ ΔΙΕΕΘΕΙΟΕΟΑΑΟΕΕ ΑΕΧΑΙΕΕΑΑΕΟ ΑΙΑΕΕΑΕΟ ΙΑΕΙΤΑΕ (ΑΟΥ ΙΧΕΥΕΑΕΟΟΕ ΙΑΕΙΤΑΕ) Official Methods of analysis of the AOAC, 14-th edition (1984) Chanter 29, 29.015-29.018~;

20. “ΔΙΕΕΘΕΙΟΕΟΑΑΟΕΕ ΑΕΧΑΙΕΕΑΑΕ ΙΑΙΑΙΕΟ ΑΟΑΕΟ ΑΕΑΟΙ-ΑΕ-ΙΙΟΑΑΟΕ”. ΟΑΟΔ. ΟΑΙΑΥ. ΕΙΙΧ. ΙΑΟΑΕΑΑΕΟ ΕΟΑΑΟΕΕ “ΕΑΑΑΑ ΑΑ ΑΑΙ-Ι-ΟΕΑ-Ε ΙΑΑ”, ΟΑΕΕΙΕ, 1991Β., Ο. 11., ΑΑ. 15-18;

21. ΑΙΟΟ 26181-84 “ΙΑΥΙΧΕΟΑ ΑΑ ΑΙΟΟΙΑΟΕΕΟ ΑΑΑΙΟΟΥΑΑΑΕΟ ΔΟΙΤΑΟΘΟΑΑΕ. ΟΙΟΑΕΙΕΟ ΙΝΑΑΟ ΑΑΙΟΑΕΥΑΟΕΟ ΙΑΕΙΤΑΑΕ”;

22. ΑΙΟΟ 14351-73 “ΟΑΕΙΙ ΑΑ ΟΑΕΙΙΑΕΑ ΟΘΕΟΟΑΑΕ. ΕΑΑΕΟΧΑΕΕ ΑΑ ΟΑΑΟΕΙ ΑΙΑΕΟΑΙΙΑΙΕ ΙΝΑΑΟ ΑΑΙΟΑΕΥΑΟΕΟ ΙΑΕΙΤΑΕ”;

23. ΑΙΟΟ 26811-86 “ΟΑΕΙΙΑΕΟΟΙ ΙΑΒΑΟΙΕ. ΟΑΑΟΕΙ ΑΙΑΕΟΑΙΙΑΙΕ ΙΝΑΑΟ ΙΑΟΟΟΕ ΒΕΕΕΟ ΑΑΙΟΑΕΥΑΟΕΟ ΙΑΕΙΤΑΕ”;

24. ΟΑΙΒΑΑΙ 4540-87 “ΑΑΟΑΙΙΟ ΙΑΕΑΘΟΑΑΟΕ ΔΑΟΟΕΥΕΑΑΑΕΟ ΟΑΙΥΑΕ ΙΑΕΟ ΑΑΟΑΥΑΑΕ ΑΙΙΑΑΑΕ ΑΑ ΙΑΕΑ ΑΑΙΑΟΑΑΑΙΕ:4685-88, 5176-90 ΑΑ 5318-91”;

25. ΑΙ “ΑΑΟΑΙΙΟ ΙΑΕΑΘΟΑΑΟΕ ΔΑΟΟΕΥΕΑΑΑΕΟ ΟΑΙΥΑΕ ΙΑΕΟ ΑΕΑΕΑΙΟΟΕ ΙΙΟΙΑΟΕΑΑΑΕ”;

26. ΙΙ 5778-91 “ΟΟΟΙΙΥΕΟΙΕ - 90. ΕΑΑΑΕΟ ΔΟΙΤΑΟΘΟΑΑΟΕ ΑΑΙΟΑΕΥΑΟΑ”;

27. ΙΙ 5779-91 “ΥΑΕΕΟΙΕ-137. ΕΑΑΑΕΟ ΔΟΙΤΑΟΘΟΑΑΟΕ ΑΑΙΟΑΕΥΑΟΑ.”

28. “ΟΙΧΕΕΟ ΙΑΟΟΙΑΙΑΕΟ ΔΟΙΤΑΟΘΟΑΑΕΟ ΑΑ ΙΥΑΙΑΟΑΕ ΙΑΕΟ ΙΕΙΟΑΑΟΕ ΥΑΕΕΟΙΕ-134, ΥΑΕΕΟΙΕ-137, ΕΑΕΕΟΙΕ-40 ΑΑΕΙΙΑΕΟ ΙΑΕΙΤΑΕΑ ΟΕΙΟΕΕΑΥΕΟΟΕ ΑΑΙΑ-ΟΔΑΘΟΟΙΙΑΟΟΕΟ ΑΑΙΙΥΑΙΑΑΕΕ”. Ι., -1991. ΙΙΒΙΙΑΑ N 37/17-91;

29. ΙΙ 5180-90 “ΑΑΕΙΙΑΕΟ ΑΟΕΑΙΑΙΕΟ ΟΑΟΟΙΑΑΕΥΙΧΕΟ ΟΑΑΕΙΒΕΧΙ ΟΕΟΟΑΙΑ. ΟΑΑΕΑΘΟΕΟΕΕ ΔΟΑΔΑΟΑΑΑΕΟ ΟΑΑΕΙΙΑΟΟΟΕΕ ΑΑΕΙΙΑΑ”;

30. “ΒΥΑΕΟΕ, ΙΕΑΑΑΟΕ, ΕΑΑΑΕΟ ΔΟΙΤΑΟΘΟΑΑΟΕ, ΙΑΥΑΙΑΑΕΑΙΑΕΟ ΔΟΙΤΑΟΘΥΕΑΟΕ ΥΑΕΕΟΙΕΟ ΟΑΑΕΙΙΟΕΕΕΑΑΑΕΟ ΙΙΥΟΕΙΑΕΕΕ ΑΑ ΑΑΑΑΟΕΕΕ ΑΘΟΕΑΙΑΕΟ ΑΑΙΑ-ΑΑΙΙΟΑΕΑΑΕΕ ΑΑΙΟΑΕΥΑΟΕΟ ΟΑΑΕΙΙΑΟΟΟΕΕ ΑΘΟΔΑΟ-ΙΑΕΙΤΑΕΕΑ”. ΑΑΙΟΕ. ΟΟΟΕ ΙΕ. ΟΑΙΕΟ. ΑΘΕΙΕΟ ΙΙΑΑΑΕΕΕΟ Α. Ε. ΥΕΑΟΑΑΑΕΟ 18.06.90Β., ΙΕΑΑΑΟΕ ΑΑΟΙΙΟΑΒΑΕΟ ΟΧΟΙΟΕΟ Χ.Δ. ΕΟΟΥΑΙΕΙΟ 13.08.90Β., ΟΟΟΕ ΙΕΑΑΑΟΕ ΟΑΑ. ΟΟΑΙΑΑΟΟΕ ΕΑΑΙΑΑΙΙΑΟΕΟ ΙΙΑΑΑΕΕΕΟ Α.Ε. ΔΟΟΟΙΑΕΟΙΙΕΟ 19.09.90Β.;

31. “ΙΑΕΙΤΑΟΟΕ ΟΑΕΙΙΑΙΑΙΑΥΕΑΑΕ ΑΑΟΑΙΙ ΙΑΕΑΘΟΑΑΟΕ ΟΑΑΕΑΘ-ΟΕΟΟΕ ΙΕΑΕΕΑΟΑΑΑΑΕΟ ΟΑΙΥΑΕ ΙΑΑΑΕΟ ΟΑΙΕΟΑΟΟΕΕ ΕΙΙΟΟΙΕΕΟΑΕΑΕΟ”. Α.Ι. ΙΑΟΑΕΑ ΑΑ Α.Ο. ΑΕΕΕΙΑΟ

ΟΑΑΑΥΕΕ., Ι., 1980Β.

32. “ΥΑΙΑΑΕΟΘΕ ΒΑΟΙΙΟΥΙΑΕΟ ΔΟΙΑΘΟΘΑΑΥΕ ΕΑΑΙΙΕΥΑΘΕΙΕΟ ΙΑΟΥΑΙΕ ΟΑΙΑΑΙΙΑΕΟ ΑΟΥΙΟΥΑΙΕΟ, ΕΑΑΙΟΕ×ΕΕΑΥΕΟΑ ΑΑ ΑΑΙΟΑΕΥΑΘΕΟ ΙΑΕΙΑΘΟΕ ΟΑΕΙΙΑΙΑΥΕΑΑΕ”. ΙΕΙΟΕΕ-ΙΙΟΕΙΑΕ., 1991Β;

33. Α.Ε. ΕΕΟΙΕΥΙΑΕΑ, Α.Α. ΙΑΕΑΙΑΑΕ. “ΕΑΑΑΕΟ ΔΟΙΑΘΟΘΑΑΥΕ ΕΑΑΙΙΕΥΑΘΕΙΕΟ ΑΑΙΟΑΕΥΑΘΑ”. ΙΙ ΟΑΙΑΥΙ. ΟΟΙΙΑΕΑ ΕΟΑΑΘΕΕ. ΕΑΑΑΕΟ ΙΑΥΙΕΑΘΑΑΕΟ ΕΑΙΟΕΘΕΕ ΑΑ ΔΟΑΘΟΕΕΘΕΕ ΑΟΘΑΘΟΑΑΕ. Ι., -1989., -Ο. 9., ΑΑ. 128-131;

34. ΙΙ 3049-84 “ΙΑΥΑΙΑΑΕΑΙΑΕΟ ΔΟΙΑΘΟΘΑΑΥΕ ΑΙΟΕΑΕΙΟΕΕΑΑΕΟ ΙΑΟ-ΥΑΙΕ ΟΑΙΑΑΙΙΑΕΟ ΑΑΙΟΑΕΥΑΘΕΟ ΙΑΕΙΑΘΟΕ ΙΕΕΕΕΑΑΑΙΕ”.

35. ΑΙΟΘ 23454-79 “ΟΡΑ. ΙΑΕΙΑΕΑΕΟΑΑΑΕΕ ΙΕΑΕΕΑΟΑΑΑΑΕΟ ΑΑΙΟΑΕΥ-ΑΘΕΟ ΙΑΕΙΑΑΕ”;.

36. “ΟΑΕΕΑΑΕ ΟΑΘΙΙΕΕΟ ΑΑΘΑΘΕΙΑΘΟΕ-ΟΑΙΕΘΑΘΟΕΕ ΑΑΕΑΑΕΕΑ-ΘΑΑΕΟ ΒΑΟΕ ΑΑ ΑΙΟΥΕΟΑ ΑΑ ΑΙΟΥΕΟ ΔΟΙΑΘΟΘΑΑΕΟ ΑΑΘΑΘΕΙΑΘΟΕ-ΟΑΙΕΘΑΘΟΕΕ ΑΘΘΑΘΟΕΕΑ”. ΑΑΙΘ. ΟΟΘΕ ΟΙ×ΕΕΟ ΙΑΘΟΙΑΙΑΕΟ ΟΑΙ. ΙΕΑΘ 27.12.83Β. ΥΑΕΕΕΑΑΑΑΕΕΑ ΑΑ ΑΑΙΑΘΑΑΑΑΕΕ ΟΑΕΑΙΑΙΑΘΕΕΑ ΟΟΘΕ ΑΑΙΙΘΕΑΕ ΙΑΕΟ ΟΑΙΕΙΕΟΘΟΙΟΕΑΙ., 17.06.88Β;

37. “ΟΘΕΘΕΙΑΕΙΑΕΟ ΕΑΑΙΟΑΟΙΟΕΘΕΕ ΑΕΑΑΙΙΟΘΕΕΕΟ ΙΑΕΙΑΕΕΑ”. ΑΑΙΘ. ΟΑΑΑΟΙΙΘΑΒΑΕΟ ΙΕ. ΑΑΘΑΘΕΙΑΘΟΕΕ ΟΑΙΙΑΘΕΑΑΕΙΟ ΙΕΑΘ (ΑΑΘΑΘΕΙΑΘΟΕΕ ΕΑΙΙΙΙΑΑΕΙΑΑ. Ι., 1988Β., Θ-4, ΑΑ. 250-251);

38. “ΑΕΥΑΕΟ ΕΑΑΑΕΟΑ ΑΑ ΕΑΑΑΘΕΕΟ ΔΟΙΑΘΟΥΕΕΟ ΔΑΘΑΑΕΟΙΕΙ-ΑΕΘΟΕ ΕΙΘΑΘΘΟΕΘΑΑΕΟ ΙΑΕΙΑΕΕΑ (ΑΕΥΑΕΟ ΙΑΑΕΕ ΕΑΑΑΕ, ΕΑΑΑΕ ΑΥΕΑΑ-ΑΘ-ΕΕ ΑΑ ΑΑΥΕΙΘΕΕ)” ΑΑΙΘΕΕΥΑΘΕΕ ΑΑ ΟΑΕΑΙΑΙΑΘΕΕΑ ΟΟΘΕ ΑΑΙ-ΑΥΑΕΟ ΟΑΙΕΙΕΟΘΟΙΟΕΑΙ., 22.12.88Β;

39. “ΑΕΥΑΕΟ ΕΑΑΑΕΟΑ ΑΑ ΕΑΑΑΘΕΕΟ ΔΟΙΑΘΟΥΕΕΟ (ΕΑΑΑΕ-ΙΑΑΕΕ, ΑΥΕΑΑΘΕΕ ΑΑ ΑΑΥΕΙΘΕΕ ΑΕΥΑΕΟ ΕΑΑΑΕ, ΑΑΙΕΑΙΘΕΟ ΟΑΑΕΕΑΥΕΕΟΑΕΑΕΟ ΟΑΑΑΘΟΙ ΘΑΕΕΥΕ ΑΑ ΟΑΕΙΑΑΑΙ ΕΑΑΑΕΟ ΟΑΘΑΘΙΙΑΥΕ) ΟΑΙΕΘΑΘΟΕ-ΔΑΘΑΑΕΟΙΕΙΑΕΘΟΕ ΟΑ×ΑΘΑΑΕΟ ΕΙΟΘΘΟΥΕΑ”. ΟΑΕΑΙΑΙΑΘΕΕΑ ΟΟΘΕ ΑΑΙΑΥΑΕΟ ΟΑΙΕΙΕΟΘΟΙΟΕΑΙ., 22.12.89Β;

40. “ΙΟΕΙΑΘΕ ΒΥΕΕΟ ΕΑΑΑΑΕΟΑ ΑΑ ΕΕΑΙΑΑΕΟ ΑΑΘΑΘΕΙΑΘΟΕΕ ΑΑΕ-ΑΑΕΕΑΘΑΑΕΟΑ ΑΑ ΟΑΙΕΘΑΘΟΕΕ ΑΘΘΑΘΟΕΑΕΟ ΒΑΘΑΑΕ”. Ι., ΑΑΘΙΙΘΑΒΑΕ, 1989Β;

41. “ΙΑΕΙΑΘΟΕ ΙΕΕΕΕΑΑΑΙΕ ΑΑΘΑΙ ΙΑΕΑΘΘΑΑΕΟ ΑΑΕΙΕΙΕΙ-ΕΙΑΕ-ΘΟΕ ΑΑΙΙΕΑΕΑΑΑΕΟΑ ΑΑ ΟΑΙΕΘΑΘΟΕΕ ΟΙΙΕΘΡΕΑΑΑΑΕΟ ΑΑΘΑΘΑ-ΘΑΑ-ΕΑΑ ΙΕΑΑΑ-ΑΕΟ, ΑΙΘΟΙΑΘΕΕΟ, ΕΑΙΕΘΙΑΑΙΕΟ, ΙΙΑΙΑΘΑΑΕΟ ΟΑΑΙΑΑΕΟ ΑΑΕ-ΙΕΙ-ΕΑΑΕΟ ΕΑΑΘΥΑΑΑΕΕ ΑΑΑΕΙΡΘΘΑΑΕΟΑΑΑΙ ΑΥΑΕΟΑ ΑΑ ΙΑΕΑΑΙ ΟΕΑΕΙ-ΡΘΘΕΟ ΑΑΘΑΙΑΑ-ΕΙΑΕΟΑΕΑΕΟ”. ΑΑΙΘΕ. ΟΟΘΕ ΑΑΙΑΥΑΕΟ ΟΑΙΕΙΕΟΘΟΙΟ ΙΕΑΘ 14.06.76Β;

42. ΑΙΟΘ 26668-85 “ΟΑΕΑΑΑΕ ΑΑ ΟΑΑΑΙΙΑΙΙ ΔΟΙΑΘΟΘΑΑΕ. ΙΕΕΘΙ-ΑΕΙ-ΕΙΑΕΘΟΕ ΑΙΑΕΕΕΑΑΕΟΑΕΑΕΟ ΟΕΙΑΑΑΕΟ ΑΥΑΑΕΟ ΙΑΕΙΑΑΕ”;.

43.ÂĬŌŌ 26669-85 “ÓĀĒĀĀĀĒ ĀĀ ÓĀĀĀĬĬĀĬĬ ĐŌĬĀŌŌŌĀĀĒ. ĬĒĒŌĬ-ĀĒĬ-ĒĬĀĒŌŌĒ ĀĬĀĒĒĒĀĀĒŌĒĀĒŌ ÓĒĬĀĀĀĒŌ ĬĬĬĒĀĀĀĀ”;

44.ÂĬŌŌ 26670-85 “ÓĀĒĀĀĀĒ ĀĀ ÓĀĀĀĬĬĀĬĬ ĐŌĬĀŌŌŌĀĀĒ. ĬĒĒŌĬ-ĬŌĀĀĬĒĬĬĀĀĒŌ ĒŌĒŌĒĒŌĀĀĒŌ ĬĀĒĬĀĀĀĒ”;

45.ÓĀĬĬĀĬĬ 42-123-4940-88 “ĀĀĀŬĀĀĀĒŌ, ÓĀĬĒŌŌĬĀĒĬ ĀĀ ĀĒĀŌŌŌĒ ĒĀĀĀĒŌ ĐŌĬĀŌŌŌĀĀĒŌ ĀĀ ĬĀĒĒ ĒĬĬĐĬĬĀĬŌĀĀĒŌ ĬĒĒŌĬĀĒĬ ĒĬĀĒŌŌĒ ĬĬŌ-ĬĀ--ŌĒĀĀĀĒ ĀĀ ĀĬĀĒĒĒŌ ĬĀĒĬĀĀĀĒ”;

46.ÂĬŌŌ 26972-86 “ĬĀŌŶĀĒĀŌĒĒ, ĀŌŌŬŌĒĒ, ×ŌĀĒĒĒ, ŬĀŌŬĒĒĒ ĀĀĀŬĀĒĒ ĒĀĀĀĒŌĀĒĒŌ. ĬĒĒŌĬĀĒĬ ĒĬĀĒŌŌĒ ĀĬĀĒĒĒŌ ĬĀĒĬĀĀĀĒ”;

47.ÓĀĬĬĀĬĬ 42-123-4423-87 “ĀĀĬĀĀŶĀĒŌ ÓĒŌŌĀĬĒŌ ÓĀŌĤĬĬ ÓĀĬĒĀ-ŌĀŌĒĬŬĒ ĀĀĬĒĀĀĀŌĒĒ ĀĀĀŬĀĒĒ ĒĀĀĀĒŌ ĐŌĬĀŌŌŌĀĀĒŌ ĬĬŌĬĀŌĒĀĀĒ ĀĀ ĬĒĒŌĬĀĒĬ ĒĬĀĒŌŌĒ ĒĬĬŌŌĬĒĒŌ ĬĀĒĬĀĀĀĒ”;

48.ÂĬŌŌ 29185-91 “ÓĀĒĀĀĀĒ ĐŌĬĀŌŌŌĀĀĒ. ŌŌĒ×ĒŌĬĀŌĀĀŌŶĒŌĀĀĀĒĒ ĒĒĒĬŌŌĒĒĒĒŌĀĒĒŌ ĀĀ ĠĀĬĀĬĬĬĀĒŌ ĀĀĬŌĀĒŬĀŌŌŌ ĬĀĒĬĀĀĀĒ”;

49.ÂĬŌŌ 10444. 8-88 “ÓĀĒĀĀĀĒ ĐŌĬĀŌŌŌĀĀĒ. *Bacillus cereus* ĀĀĬŌĀĒŬĀŌŌŌ ĬĀĒĬĀĀĀĒ”;

50.ÂĬŌŌ 10444-9-88 “ÓĀĒĀĀĀĒ ĐŌĬĀŌŌŌĀĀĒ. *Clostridium perfringens* ĀĀĬŌĀĒŬĀŌŌŌ ĬĀĒĬĀĀĀĒ”;

51.ÂĬŌŌ 9958-81 “ĤĀĀĀĒŌ ĬĀĤĀŌĬĒ ĀĀ ĀĬŌŶĒŌ ĐŌĬĀŌŌŌĀĀĒ. ĀĀŌŌĀŌĒĬĒĒĒŌĒ ĒĬĀĒŌŌĒ ĀĬĀĒĒĒĒŌ ĬĀĒĬĀĀĀĒ”;

52. ÂĬŌŌ 28560-90 “ÓĀĒĀĀĀĒ ĐŌĬĀŌŌŌĀĀĒ. *Proteus, Morganella, Pro-vi-dencia* ĀĀĀŌŌĒ ĀĀŌŌĀŌŌĒĀĀĒŌ ĀĀĬĀĒĒĒĒŌ ĬĀĒĬĀĀĀĒ”;

53.“ÓĀĬĒŌĀŌŌĒ-ĬĒĒŌĬĀĒĬ ĒĬĀĒŌŌĒ ĒĬĬŌŌĬĒĒŌ ĒĬŌŌŌŌŶĒĀ ĀĀŌ-×ĀŬ-ĀĬĀĀĒĒĒ, ×ŌĒĬĀĒĒŌ ĀĬŌŶĒŌ, ×ŌĒĬĀĒĒŌ ĐŌĬĀŌŌ-ŌĀĀĒŌ, ĒĀŌŶĀĒŌ ĀĀ ĒĀŌŶĀĒŌ ĐŌĬĀŌŌŌĀĀĒŌ, ĬĀ×ŌĒĬĀĒĒĒŌ ĀĀĀĀĬĀ-ĬŌŬĀĀĀĀĒ ŌĀĤĀŌĬĬĀĀŬĒ” (Ĭ., 1990Ĥ.);

54.ÂĬŌŌ 28566-90 “ÓĀĒĀĀĀĒ ĐŌĬĀŌŌŌĀĀĒ. ĀĬŌĀŌĬĒĒĒĒŌ ĀĀĬĀĒ-ĒĀ-ĬĒŌĀ ĀĀ ŌĀĬĀĬĬĬĀĒŌ ĀĀĬŌĀĒŬĀŌŌŌ ĬĀĒĬĀĀĀĒ”;

55.ÂĬŌŌ 9225-84 “ŌĤĀ ĀĀ ŌĤĒŌ ĐŌĬĀŌŌŌĀĀĒ. ĬĒĒŌĬĀĒĬ ĒĬĀĒŌŌĒ ĀĬĀĒĒĒŌ ĬĀĒĬĀĀĀĒ”;

56.ÂĬŌŌ 10444 12-88 “ÓĀĒĀĀĀĒ ĐŌĬĀŌŌŌĀĀĒ. ŌĀ×ŌĀŌŌŌĀ ĀĀ ĬĀĒŌ ŌĬĒĬĀĒŌ ĀĀĬŌĀĒŬĀŌŌŌ ĬĀĒĬĀĒ”;

57.ÂĬŌŌ 10444.11-91 “ÓĀĒĀĀĀĒ ĐŌĬĀŌŌŌĀĀĒ. ŌĤŌĬĬĀĀ ĬĒĒŌĬĬŌ-ĀĀĬĒĒ-ĬĀĒŌ ĀĀĬŌĀĒŬĀŌŌŌ ĬĀĒĬĀĒ”;

58. “ΕΑΛΛΗΕΟΑ ΑΑ ΞΕΥΛΕΟ ΟΑΑΟΑΑΙ Ε ΙΕΑ ΟΑΕΑΑΑΕ ΔΟΙ ΑΟΘΥΕΟ ΒΑΟΙΤΑΑΕΟ ΟΑΙΕΟΑΟΘΕ - ΙΕΕΟΙΑΕΙ Ε ΙΑΕΟΘΕ ΕΙΙΟΘΙΕΕΟ ΕΙΟΟΘΟΘΥΕΑ” (ΟΟΘΕ ΑΑΙ ΑΑΥΑΕΟ ΟΑΙΕΙΕΟΘΟΙΟ Ν 5319-91 22.02.91Β.);

59. “ΕΑΛΛΕΟ ΔΟΙ ΑΟΘΟΑΑΥΕ ΔΑΟΑΑΙ ΙΕΕΘΕΘΕ ΑΕΑΟΕΙΙΑΕΟ ΕΑΑ-ΑΕ-ΕΕ ΟΙΘ-ΟΕΕΙ-ΕΙ ΧΑΘΥΕΑΕΟ ΑΑΙ ΙΙΒΑΑΑΕΟ ΕΙΙΟΘΙΕΕΟ ΙΑΕΙ ΑΟΘΕ ΙΕΕΕ-ΕΑΑΑΙΕ” (ΟΟΘΕ ΑΑΙ-ΑΑΥ-ΑΕΟ ΟΑΙΕ-ΙΕΟΘΟΙΟ Ν 5780-91);

60. “ΟΑΙΕΟΑΟΘΕ-ΙΕΕΟΙΑΕΙ Ε ΙΑΕΟΘΕ ΕΙΙΟΘΙΕΕΟ ΕΙΟΟΘΟΘΥΕΑ ΙΕΑΕΕΟ ΙΙΥΑΑΙΕΟ ΟΑΕΙΙΑΑΥΕ, ΑΑΑΑΙΑΙΟΥΑΑΑΑΕ ΟΑΒΑΟΙΤΑΑΥΕ ΑΑ ΙΕΑΕΕΟ ΑΑΘΟΑΟΕΙ Ε ΙΑΕΟΘΕ ΑΑΑΕΙΠΟΘΑΑΕΟΑΑΙ ΑΑΒΙΑΙΑΑΕΑ” (ΟΟΘΕ ΑΑΙ ΑΑΥΑΕΟ ΟΑΙΕΙΕΟΘΟΙ, 31.12.87Β.);

61. “ΟΒΟΑ ΧΑΑΑΑΥΕΙΟΕΕ ΑΕΕ-ΑΙΟΘΙΑΘΕΕΟ ΔΟΙ ΑΟΘΥΕΟ ΙΕΕΟΙΑΕΙ-Ε Ι-ΑΕΟΘΕ ΕΙΙΟΘΙΕΕΟ ΕΙΟΟΘΟΘΥΕΑ” (ΟΟΘΕ ΟΑΑΑΟΙΙΘΑΒΑΕ 29.09.89Β.);

62. “ΕΑΟΘΙ ΧΕΕΕΟ ΙΥΟΑΕΕ ΑΑ ΟΒΟΑ ΧΑΑΑΥΕΙΟΕΕ ΔΟΙ ΑΟΘΟΑΑΕΟ ΟΑΙΕΟΑΟΘΕ-ΙΕΕΟΙΑΕΙ Ε ΙΑΕΟΘΕ ΕΙΙΟΘΙΕΕΟ ΕΙΟΟΘΟΘΥΕΑ” (ΟΟΘΕ ΟΑΑ-ΑΑΟΙ-ΙΘΑΒΑΕ, 20.11.84Β.);

63. “ΙΑΟΑΑΟΕΙΕΟ ΙΟΑΒΑΕ ΙΑΕΟ ΟΑΒΑΟΙΤΑΑΥΕ ΙΑΟΑΑΟΕΙΕΟΑ ΑΑ ΙΑΕΙΙΑΕΟ ΒΑΟΙΤΑΑΑΕΑ ΟΑΙΕΟΑΟΘΕ-ΙΕΕΟΙΑΕΙ Ε ΙΑΕΟΘΕ ΕΙΙΟΘΙΕΕΟ ΕΙΟΟΘΟΘΥΕΑ” (ΟΟΘΕ ΟΑΑΑΟΙΙΘΑΒΑΕ, 21.11.88Β.);

64. “ΙΑΥΑΕ ΙΑΑΟΑΑΕ ΟΑΕΕΙΑΙΕΙ ΟΑΟΙΑΕΑΕΟ ΒΑΟΙΤΑΑΑΕΑ ΙΕΕΟΙΑΕΙ Ε ΙΑΕΟΘΕ ΕΙΙΟΘΙΕΕΟ ΕΙΟΟΘΟΘΥΕΑ” (ΟΟΘΕ ΟΑΑΑΟΙΙΘΑΒΑΕ, 10-5031536105-91);

65. ΑΙΟΘ 18963-73 “ΟΑΟΙΑΕΕ ΒΥΑΕΕ. ΟΑΙΕΟΑΟΘΕ-ΑΑΘΟΑΟΕ-Ι Ε Ι-ΑΕΟΘΕ ΑΙΑΕΕΑΕΟ ΙΑΕΙΙΑΑΕ”;

66. ΙΑΕΙ ΑΟΘΕ ΟΑΕΙΙΑΙΑΥΕΑΑΕ “ΑΑΟΑΙΟ ΙΑΕΑΘΟΑΑΥΕ (ΕΑΑΑΕΟ ΔΟΙ ΑΟΘΟΑΑΥΕ, ΒΥΑΕΥΕ, ΙΑΑΙΑΟ ΟΕΕΑΑΑΥΕ) *Pseudomonas aeruginosa* ΑΥΙΙΥΑΙΕΟΑ ΑΑ ΕΑΑΙΟΕ ΧΕΑΥΕΕΟΑ.” ΟΟΘΕ ΑΑΙ ΑΑΥΑΕΟ ΟΑΙΕΙΕΟΘΟΙ, Ι., 1984Β.;

67. “ΙΑΕΙ ΑΟΘΕ ΙΕΕΕΕΑΑΑΙΕ ΟΑΕΙΑΑΙΑΑΟΕΑΕ ΕΑΑΑΕΟ ΟΑΒΑΟΙΤΑΑΕΑ ΑΑ ΕΑΑΑΕΟ ΔΟΙ ΑΟΘΟΑΑΕΕ ΑΑΟΙΤΑΑΕΑ ΟΑΙΕΟΑΟΘΕ-ΑΑΘΟΑΟΕΙ Ε ΙΑΕΟΘΕ ΕΙΙΟΘΙΕΕΟ ΥΑΟΑΑΑ” (Ι., 1984Β.);

68. ΑΙΟΘ 21237-75 “ΑΙΘΥΕ. ΑΑΘΟΑΟΕΙ Ε ΙΑΕΟΘΕ ΑΙΑΕΕΑΕΟ ΙΑΕΙΙΑΑΕ”;

69. “ΕΘΑΕΟ ΘΑΟΑΙΑΕΟΑ ΑΑ ΟΑΕΕΙΑΙΕΙ ΒΑΟΙΤΑΑΕΟ ΟΑΙΕΟΑΟΘΕ-ΙΕΕΟΙΑΕΙ Ε ΙΑΕΟΘΕ ΕΙΙΟΘΙΕΕΟ ΕΙΟΟΘΟΘΥΕΑ” (ΟΟΘΕ ΟΑΑΑΟΙΙΘΑΒΑΕ, 10-04-06-140-87);

70. “ΕΑΑΑΕΟ ΑΑΙΑΙΑΟΑΑΕΟ ΑΑΙΙΥΑΙΑΑΕΟ ΟΑΙΕΟΑΟΘΕΕ ΒΑΟΑΑΕ” (ΟΟΘΕ ΑΑΙ ΑΑΥΑΕΟ ΟΑΙΕΙΕΟΘΟΙ, Ν1923-78, Ι., 1979Β.) ΑΑΙΑΟΑΑΑΑΕΕ;

71. ΙΑΕΙ ΑΟΘΕ ΙΕΕΕΕΑΑΑΙΕ ΞΕΙΑΘΕ ΕΑΑΑΕΟ ΔΟΙ ΑΟΘΟΑΑΥΕ ΑΑ ΥΑΟΑ-ΧΘΕ ΙΑΟΑΕΑΑΥΕ ΕΑΙΥΑΟΙΤΑΑΙΘΕΕ ΙΑΑΥΕΟΒΥΑΕΑΑΑΑΕΟ ΑΑΙΕ(Α)-ΘΕ-ΟΑΙΕΟ ΑΑΙΟΑΕΥΑΟΕΟ ΥΑΟΑΑΑ (ΟΟΘΕ;

1.7.	άΑΟΕΟ ΟΙΙΑΟΙΟΟΙΘΕΙΕ** (Bovine somatotropins)	ΙόαΑΕΕΕ ΟΘΙΟΑΙΕ ΟΑΘΙΙΑΕΕ	άΙΟΥΕ ΥάΕΙΕ	-	5
2.	ΑΕΘΕΙΕΙΟΘΕΙΙΟΘΑ- ΟΙΕΑΑΕ		ΥΑΕΠΕΕ ΕΕΟΕΙΑ ΕΕ ΟΠΑ		
2.1.	ΑΑΘΟΑΙΑΟΑΕΙΙΕ*** Dexamethasone	ΙόαΑΕΕΕ ΟΘΙΟΑΙΕ ΟΑΘΙΙΑΕΕ, ΥάΑΙΕ, ΟΙΟΕ	άΙΟΥΕ, ΕΕΟΕΙΑ- ΕΑΑΕ, ΥΑΕΠΕΕ	0,0005 0,0025	7
		ΙόαΑΕΕΕ ΟΘΙΟΑΙΕ ΟΑΘΙΙΑΕΕ	ΟΠΑ	0,0003	
3.	ΟΟΑΙΟΕΑΕΕΕΑΟΙΟΑ- ΑΕ				
3.1.	ΑΑΘΑΟΙΙΕ Azaperone	ΟΙΟΕ	άΙΟΥΕ ΥάΕΙΕ, ΥΑΕΠΕΕ, ΕΕΟΕΙΑ- ΕΑΑΕ	0,06 0,1 (ΑΑΘΑ- ΟΙΙΕΟΑΑ ΑΑΘΑΟΙΙΕΕΟ αΑΙΕ)	7
4.	(-ΑΑΘΑΙΙΥΑΘΟΙΟΕ- ΑΕΙΕΑΟΙΟΕ				
4.1.	karazololi*** Carazolol	ΟΙΟΕΟ	άΙΟΥΕ, ΘΙΙΕ, ΥΑΕΠΕΕ, ΕΕΟΕΙΑ- ΕΑΑΕ	0,005 0,025	7
5.	ΑΙΟΕΙΕΕΟΙΑΟΕΕ ΟΑΟΑΕΑΑΑΕ				
5.1.	benzilpenicilini Benzylpenicillin	ΥΑΑΕΑΟΑΕΟ 9	άΙΟΥΕ, ΥΑΕΠΕΕ, ΕΕΟΕΙΑ- ΕΑΑΕ ΟΠΑ	0,05 0,004	3,9
5.2.	ΟΑΘΟΕΙΙΙΕΥΕΙΕ*** Spectinomycin	ΙόαΑΕΕΕ ΟΘΙΟΑΙΕ ΟΑΘΙΙΑΕΕ, ΟΙΟΕ, ΘΑΕΙΑΑΕ	άΙΟΥΕ ΥΑΕΠΕΕ ΕΕΟΕΙΑ- ΕΑΑΕ, ΥάΕΙΕ	0,3 2,0 5,0 0,5	6

		ΙόαΆΕΈΈ ÆÏÓΑÍÉ ÓÀØÏ ÍÄËÉ	ÆpÄ	0,2	
5.3.	ΆΈαΈÄÏ ÆÏÓÄÏ - ÆÏÉÉÉ ÄÄ ÆÏÓÄÏ ÆÏÉÉÉ Dihydrostreptomycin and Streptomycin	ΙόαΆΕΈΈ ÆÏÓΑÍÉ ÓÀØÏ ÍÄËÉ, ÆÏÏÉ, ÝáÄÏÉ ÆÄÏÉ, ΙόαΆΕΈΈ ÆÏÓΑÍÉ ÓÀØÏ ÍÄËÉ	áÏÏÉ ÆÄpÉÉ ÝáÉÏÉ ÈÉÏÈÏÄ- ÈÄÄÉ ÆpÄ (ÏÏÄÏÏ)	0,5 1,0 0,2	7
5.4.	ÍÄÏ ÆÏÉÉÉ*** Neomycin	ΙόαΆΕΈΈ ÆÏÓΑÍÉ ÓÀØÏ ÍÄËÉ, ÆÏÏÄÄÉ, ÝáÄÏÄÄÉ, ÈäÄÄÉ, ÆÄÏÏÄÄÉ, ÈäÄÄÉ, ÉÍÄÄÏÄÄÉ ÆÄÏÏÄÄÉ ΙόαΆΕΈΈ ÆÏÓΑÍÉ ÓÀØÏ ÍÄËÉ	áÏÏÉ, ÆÄpÉÉ ÝáÉÏÉ ÈÉÏÈÏÄ- ÈÄÄÉ ÈÄÄÏÝáÉ ÆpÄ	0,5 5 0,5 0,5	7
5.5.	ÄÄÍÏÄÏÉÉÉ*** Gentamycin	ΙόαΆΕΈΈ ÆÏÓΑÍÉ ÓÀØÏ ÍÄËÉ ÆÏÏÉ ΙόαΆΕΈΈ ÆÏÓΑÍÉ ÓÀØÏ ÍÄËÉ	áÏÏÉ ÝáÉÏÉ ÆÄpÉÉ ÈÉÏÈÏÄ- ÈÄÄÉ ÆpÄ	0,1 0,2 1,0 0,1	7
5.6.	ÆÏÏÏÏÄÏÄÝÈÈÈÉÉ ÄÄ ÆÄÏÄÝÈÈÈÉÉ*** Chlortetracycline and	ΙόαΆΕΈΈ ÆÏÓΑÍÉ ÓÀØÏ ÍÄËÉ, ÆÏÏÉ, ×ÏÉÍÄÄÉ	áÏÏÉ ÆÄpÉÉ ÈÉÏÈÏÄ- ÈÄÄÉ	0,1 0,3 0,6	8

	tetracycline	ἰόἀἌἘἘἘ ὈϑἶόἈίἘ ὈἈϑἶἶἌἘἘἘ ὕἀἈἈὈἘἘ, ὕἿὈἘἘ, ×ὈἘἶἶἈἌἘἘἘ	ἘἈἈὈὕἈἘ	0,2	
5.7.	ἶϑὈἘἘὈἈὈὈἈὕἘἘἘἘἘἶἘ *** Oxytetracycline	ὔἈἈἘἘ ὈἈἈἘὈ	ὔἈἈἘἘ Ἀ ὈἈἈἘὈ ϑὈἿἶἈὈϑ- ὈἈἈἘἘ	0,1	8,9
5.8.	ὈἈἑὈἘἶἶ×ὈὈἘἘ Ceftiofur	ἰόἀἌἘἘἘἘ ὈϑἶόἈίἘ ὈἈϑἶἶἌἘἘἘ ὕἿὈἘἘ ἰόἀἌἘἘἘἘ ὈϑἶόἈίἘ ὈἈϑἶἶἌἘἘἘ	ἀἿὈὕἘἘ ὕἈἘἑἑἘἘἘ ἘἘὈἘἶἶἈ- ἘἘἈἈἘἘ ὕἈἘἶἘἘ ὈἑἈἈ (ἈἈἈἘ×ὈὈἿἶ- ἘἘἘὈἈἈ×ὈἘἶἶ- ×ὈὈἘἘἘ)	0,2 2,0 4,0 0,6 0,1	8
5.9.	ὈὈἘἘ×ἈἈἘἶἶἘἈἘἶἘἘ*** Sulfadimidinne	ἰόἀἌἘἘἘἘ ὈϑἶόἈίἘ ὈἈϑἶἶἌἘἘἘ, ὕἈἈἈὈἘἘ, ὕἿὈἈἈἘἘἘ, ×ὈἘἶἶἈἈἘἘἘἘἘ, ἰόἀἌἘἘἘἘ ὈϑἶόἈίἘ ὈἈϑἶἶἌἘἘἘ	ἀἿὈὕἘἘ ὕἈἘἑἑἘἘἘ ἘἘὈἘἶἶἈ- ἘἘἈἈἘἘ ὕἈἘἶἘἘ	0,1	6,9
6.	ἈἶὈἘἈἈἘἘἶἘἶἶὈὈὈἘἘ				
6.1.	ὈἈὐὈἈἘἘἈἈἈἈἘἘ elbendazoli Albendazole	—	ἀἿὈὕἘἘ, ὕἈἘἶἘἘ ὈἑἈἈ ὕἈἘἑἑἘἘἘ	0,1 5,0	2,9

6.2.	ÈÈ ÌÆÀÍÔÄÈÉ***	ÝáÀÀÒÉ	ÈÉÒÈÌÄ- ÈÄÄÉ áÌÒÝÉ		5,9
	Clozantel		ÙÄÉÞÈÉ	1,5	
			ÈÉÒÈÌÄ- ÈÄÄÉ	5,0	
		ÌÓáÄÉÈÉ ÒØÌÓÀÍÉ ÓÀØÌÍÄÈÉ	ÝáÉÌÉ áÌÒÝÉ,	2,0	
			ÙÄÉÞÈÉ	1,0	
			ÈÉÒÈÌÄ- ÈÄÄÉ ÝáÉÌÉ	3,0	
6.3.	ÉÄÄÒÌÄÈÔÉÍÉ	ÌÓáÄÉÈÉ ÒØÌÓÀÍÉ ÓÀØÌÍÄÈÉ	ÙÄÉÞÈÉ	0,1	5,9
	Ivermectin		ÝáÉÌÉ	0,04	
6.4.	×ÈÖÄÄÍÄÄÆÌÈÉ** *	ÙÌÒÉ	áÌÒÝÉ		5,9
	Flubendazole		ÙÄÉÞÈÉ	0,01	
		×ÒÉÍÄÄÈÉ	áÌÒÝÉ	0,2	
			ÙÄÉÞÈÉ	0,5	
			ÝáÉÌÉ	0,4	
6.5.	ÈÉÄÍÄÄÍÄÄÆÌÈÉ	ÌÓáÄÉÈÉ ÒØÌÓÀÍÉ ÓÀØÌÍÄÈÉ	áÌÒÝÉ, ÙÄÉÞÈÉ		5,9
	Tianbendazole	ÝáÀÀÒÉ, ÈáÀ, ÙÌÒÉ	ÈÉÒÈÌÄ- ÄÄÉ, ÝáÉÌÉ	0,1	
		ÌÓáÄÉÈÉ ÒØÌÓÀÍÉ ÓÀØÌÍÄÈÉ, ÈáÀ	ÒÞÄ	0,1	
6.6.	ÒÒÈÉÈÄÄÄÍÄÄÆÌÈÉ	ÌÓáÄÉÈÉ	áÌÒÝÉ	0,2	5

(ÒÌÄÌÒÝ 22,23-
ÄÉÄÄÒÌ
ÄÄÄÒÌÄØÔÉÍÉ
Bia (HB1a)

(ÈÉÄÄÄÍÄÄÆÌ-
ÉÉÒÄÄÄ 5-
ÌØÓÉÈÉÄÄÄ-
ÍÄÄÆÌÈÉÓÄÌÉ)

	Triclabendazole	ÒØĬÓÁÍÉ ÓÀØĬÍÄĚÉ	ÙǺÉᵑĚÉ		
			ĚÉØĚĬÄ- ǺǺÉ ÝǻÉĬÉ	0,3 0,1	
		ÝǻǺǺØÉ	ǻĬØÝÉ		
			ĚÉØĚĬÄĚ ǺǺÉ ÝǻÉĬÉ	0,1	
				(5-ØĚĬØ-6-2',3', ǺÉ-ØĚĬØ×ǺĬĬ- ØÓÉ) ǺǺĬ-ǺÉ-ĬÉ- ǺǺǺĬĚÉ-2-ĬĬ)	
6.7.	ĚǺǺǺĬÉǺĬĚÉ*** Levamisole	ĬÓǻǺÉĚÉ ÒØĬÓÁÍÉ ÓÀØĬÍÄĚÉ,	ǻĬØÝÉ, ĚÉØĚĬÄ ĚǺǺÉ, ÝǻÉĬÉ	 0,01	6
		ÝǻǺǺØÉ, ÙĬØÉ	ÙǺÉᵑĚÉ	0,1	
		×ØÉÍǺǺĚÉ			
6.8.	×ǺǺǺĬØǺĚÉ, ×ǺĬǺǺĬ- ǺǺǺĬĚÉ ǺǺ ĬØÓÉ×ǺĬǺǺĬĚÉ Febantel, Fenbendazole and ozfendazole	ĬÓǻǺÉĚÉ ÒØĬÓÁÍÉ ÓÀØĬÍÄĚÉ ÝǻǺǺØÉ, ÙĬØÉ ĬÓǻǺÉĚÉ ÒØĬÓÁÍÉ ÓÀØĬÍÄĚÉ ÝǻǺǺØǺǺÉ	ǻĬØÝÉ, ĚÉØĚĬÄ- ĚǺǺÉ, ÝǻÉĬÉ ÙǺÉᵑĚÉ ØᵑǺ (×ǺĬ-ǺǺĬǺǺ- ǺĬĚÉÓ, ĬØÓÉǺǺĬǺǺ- ǺĬĚÉÓ ǺǺ ĬØÓÉ×ǺĬ- ǺǺĬǺǺǺĬĚÉÓ ÓØĚ×ĬĬÉÓ ǺǺĬÉ ǺǺǺǺǺĬ-ǺǺØÉÙǺ- ØĚÉ ĬØÓÉ×ǺĬǺǺ- ǺĬĚÉÓØĚ- ×ĬĬǺǺ).	 0,1 0,5 0,1	8
6.9.	ĬĬØÓÉǺǺØÓÉÍÉ***	ĬÓǻǺÉĚÉ ÒØĬÓÁÍÉ	ǻĬØÝÉ	0,02	8

	Moxidectin	ΌΑΘΙΙΑΈΈ, ΈΟΑΙΈ, ΥάΑΑΟΈ	ΌΑΈϐΈΈ ΈΈΟΈΙΑ- ΈΆΆΈ ΥάΈΙΈ	0,1 0,05 0,5	
6.10.	ΆΙΘΑΙΑΘΟΈΙΈ***	ΙόάΆΈΈΈ ΟΘΙΟΑΙΈ ΌΑΘΙΙΑΈΈ	άΙΘΥΈ ΌΑΈϐΈΈ ΈΈΟΈΙΑ- ΈΆΆΈ ΥάΈΙΈ	0,01 0,1 0,03 0,15	8
	Doremectin				
7.	ΑΙΟΈΘΟΙΘΙΈΙΈΙΟΟΈ ΟΑΟΥΑΈΆΑ				
7.1.	ΆΈΘΈΆΈΟΟΈΈΈ*** Diclazuril	ΥάΑΑΟΈ, ΈΟΟΑΥΑΈΈ, ×ΟΈΙΑΆΈΈ	άΙΘΥΈ ΌΑΈϐΈΈ ΈΈΟΈΙΑ- ΈΆΆΈ ΥάΈΙΈ	0,5 3,0 2,0 1,0	8
8.	ΟΟΈΘΑΙΙΥΈΑΟΟΈ ΟΑΟΥΑΈΆΑ				
8.1.	ΈΈΙΙΑΘΑΙΈΆΈΟΙΈ*** Izometamidium	ΙόάΆΈΈΈ ΟΘΙΟΑΙΈ ΌΑΘΙΙΑΈΈ	άΙΘΥΈ, ΥάΈΙΈ ΟϐΑ ΌΑΈϐΈΈ ΈΈΟΈΙΑ- ΈΆΆΈ	0,1 0,5 1,0	5,9
8.2.	ΆΈΙΈΙΑΈΑΙΈ*** Diminazene	ΙόάΆΈΈΈ ΟΘΙΟΑΙΈ ΌΑΘΙΙΑΈΈ	άΙΘΥΈ ΌΑΈϐΈΈ ΈΈΟΈΙΑ- ΈΆΆΈ ΟϐΑ	0,5 12,0 6,0 0,15	6

* ΈΙΙΈΟΑΟΈ ΈΆΈΈΟ, ΟΙΙ ΈΑΙΙΈ ΑΥΙΈΥΙΟΈΈ ΘΟΑΘΑΟΑΟΑΑΈΟΑΈΆΈΟ ΑΟ ΑΟΈΟ ΑΟΥΈΈΆΆΈΈ ΙΑΟΥΑΙΑΑΈΟ ΙΑΘΟΈΙΑΈΟΟΈ ΑΙΙΑΟ ΑΑΑΑΑΙΑ. ΑΙ αΙΘΙΙΑΑΈΟ ΑΙΑΙΑΑΙΟΟΈ ΟΈΙΈΑΈΈ ΑΑΑΙΈΑΙΟ ΟΑΑΑΑΟΑΑΑ ΑΙΙΑΈΑ ΌΑΈϐΈΆΑ αΘΙΙΑΟ. ΑΙ ΘΟΑΘΑΟΑΟΑΑΈΟ, ΟΙΑΙΘΥ ΈΟΑΈΟ ΟΟΈΙΟΈΑΟΙΟΑΑΈΟ ΑΑΙΙΥΑΙΑΑ, ΑΑΑΙΈΑΙΈΟ ΙΟΑΑΙΈΈΙΈΟΑΈΆΈΟ ΟΑ×ΟΈΑΑΟ ΑΟ ΒΑΟΙΙΑΑΑΑΙΟ ΕΟ ΕΘΙΑΑΑ ΙΈΑΥΟΑΑ ΑΑΥΟΈΈ ΈΙΙΑΑΟΑΟΈΙΑΟΟΈΈ ΒΑΟΑΑΈ.

* * ΙΈΑΈΟΈΑΙΑΑΑ ΟΙΙΑΑΟΑΑΑΑΟ (somagrebove), ΟΑΙΟΟΈΑΑΑΟ (sometribove), ΟΙΙΑΑΟΑΑΑΟ (somavubove) ΑΑ ΟΙΙΈΑΙΑΑΑΟ (somidobove). ΑΟΟΑΑΙΑΟ ΟΑΈΙΑΙ ΟΑΙΑΑΙΙΑΈΈ ΙΙΙΑΥΑΙΑΑΈ ΘΟΑΘΑΟΑΟΑΑΈΟ ΈΑΑΙΟΟΟΙΑΈΟΑ ΑΑ ΥΑΙΑΑΈΟΟ ΘΟΙΑΈΈΑΑΥΈ ΙΑΈΈ ΈΙΙΑΙΟΟΑΥΈΈΟ ΥΑΟΑΑΑ,

Ὅτι ἡ ἀνάγκη τῆς ἐκτέλεσής τῆς ὁδηγίας αὐτῆς, ἀποβλέπει πρὸς τὸ ἐξασφαλίσει τὴν ἀσφάλειαν τῶν ἀνθρώπων καὶ τῆς ἐξυγιάνσεώς αὐτῶν.

Ἐπιπλέον, ἡ ἐκτέλεσις αὐτῆς ἀπαιτεῖται ὡς ἀποτέλεσμα τῆς ἐκτέλεσής τῆς ὁδηγίας αὐτῆς, ὅτι ἡ ἀσφάλεια τῆς ἐξυγιάνσεως τῶν ἀνθρώπων ἀπαιτεῖται ὡς ἀποτέλεσμα τῆς ἐκτέλεσής τῆς ὁδηγίας αὐτῆς.

*** Ἡ ἐκτέλεσις αὐτῆς ἀπαιτεῖται ὡς ἀποτέλεσμα τῆς ἐκτέλεσής τῆς ὁδηγίας αὐτῆς.

ლიტერატურა — მინიმუმ

1. WHO Technical Report Series N763, 1988
2. WHO Technical Report Series N 788, 1989
3. WHO Technical Report Series N 799, 1990
4. WHO Technical Report Series N 815, 1991
5. WHO Technical Report Series N 832, 1993
6. WHO Technical Report Series N 851, 1995
7. WHO Technical Report Series N 855, 1995
8. WHO Technical Report Series N 864, 1996
9. Codex Alimentarius, V. 3. Rome, 1996.

ფანჯრები N 3 (სავალდებულო)

XI. სტრუქტურა-90-ისა და სტრუქტურა-137-ის ფანჯრები კუთრი სტრუქტურის მფლობელებისა და განვარდინების მეთოდის

1. Ὅσον ὅσον ἡ ὁδηγία αὐτή ὁδηγεῖ τὴν ἐκτέλεσιν τῆς ὁδηγίας αὐτῆς, ὅσον ὅσον ἡ ὁδηγία αὐτή ὁδηγεῖ τὴν ἐκτέλεσιν τῆς ὁδηγίας αὐτῆς, ὅσον ὅσον ἡ ὁδηγία αὐτή ὁδηγεῖ τὴν ἐκτέλεσιν τῆς ὁδηγίας αὐτῆς.

Ἡ ἐκτέλεσις αὐτῆς ἀπαιτεῖται ὡς ἀποτέλεσμα τῆς ἐκτέλεσής τῆς ὁδηγίας αὐτῆς, ὅσον ὅσον ἡ ὁδηγία αὐτή ὁδηγεῖ τὴν ἐκτέλεσιν τῆς ὁδηγίας αὐτῆς, ὅσον ὅσον ἡ ὁδηγία αὐτή ὁδηγεῖ τὴν ἐκτέλεσιν τῆς ὁδηγίας αὐτῆς.

Ἡ ἐκτέλεσις αὐτῆς ἀπαιτεῖται ὡς ἀποτέλεσμα τῆς ἐκτέλεσής τῆς ὁδηγίας αὐτῆς.

Ἡ ἐκτέλεσις αὐτῆς ἀπαιτεῖται ὡς ἀποτέλεσμα τῆς ἐκτέλεσής τῆς ὁδηγίας αὐτῆς.

Ἡ ἐκτέλεσις αὐτῆς ἀπαιτεῖται ὡς ἀποτέλεσμα τῆς ἐκτέλεσής τῆς ὁδηγίας αὐτῆς.

2. Ἡ ἐκτέλεσις αὐτῆς ἀπαιτεῖται ὡς ἀποτέλεσμα τῆς ἐκτέλεσής τῆς ὁδηγίας αὐτῆς, ὅσον ὅσον ἡ ὁδηγία αὐτή ὁδηγεῖ τὴν ἐκτέλεσιν τῆς ὁδηγίας αὐτῆς, ὅσον ὅσον ἡ ὁδηγία αὐτή ὁδηγεῖ τὴν ἐκτέλεσιν τῆς ὁδηγίας αὐτῆς.

00A×0EaIAAEO IIOIAAE (OOI-2000).

3. EAAEO DOIAOEOE AAIIOIAAEOAEAEAO AAOAEEOA, EO

$$A/Hw \text{ YAEEOI} - 137 + A/HO\hat{O}OI \text{ IYEOI} - 90 < 1$$

0AAAY A - IIOIAOEE EAAEO DOIAOEOAAUE OAAEIOE EAAEO OOOI IYEOI-90-EOA
AA YAEEOI-137-EO EOEOE AOEOOIAA;

H - OOOI IYEOI-90 AA YAEEOI-137 IOIAOEAEE YAOE EAAEAI AI OAAIAEO
DOIAOEOAAEO.

$$A/Hw \text{ YAEEOI} - 137 + A/HO\hat{O}OI \text{ IYEOI} - 90 > 1$$

4. OIAAOAY OAEAA DOIAOEOAAOA AA OAEAA IAAEAOEUE AOOA-AIAO OAOIIAAIOOE
BAOIIUIAE OAA OAAEIOE EAAE, IAUOI OAE-OIA AEA EI PAIA IE OOI-2000 D.
7.2.4.

5. IOIAOEOE AEIOIAIOAE:

A) OAOAEAAE IO EAIIE "AEEOE E AA OAAEAYEOE OOA×OEaIAEO UAOAA";

A) OAAEAYEOE OOA×OEaIAEO IOIAE "OOI-2000";

A) IAEIAOEOE OAEIIAIAAYEAAE AAOAIO IAEAOAAUE OAAE-AO-OEOE IEAEEOA AAAEO
UAIYAEIAEO OAEIOAOEOE EIOOIEEO UAOAA. AI. IAOEO AA A.O. AEEIAO
OAAAYEE; 1980B.

ფანართი 4 (სავალდებულო)

XII. თევზების, კიბოსნაირების, მოლუსკების, ნყარბეღეთა რბოვების,
ქვეწარმავლების და მათი გადამუშავების პროდუქტების უსაფრთხოების და ხარისხის
მჩვენებლები
ქრილი 3.4.1.

1. მტკნარი წყლის თევზები და მათი გადამუშავების პროდუქტები

ინფ- ექსი	პრო- დუქტ- ების ჯგუფი	პარამეტროლოგიური მჩვენებლები და ზღვრული ღონეები											
		მატლები ნორმული სახით											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	EIAOE- OAOIE	AAO U.	AAO U.	AAO U.	AAO U.	AAO U.	AAO U.	AAO U.	-	-	-	AAO U.	-
2.	OAOEU EAE AOAO IE	-	-	-	-	AAO U.	-	-	AAO U.	-	-	AAO U.	-
3.	OIAE EAOA AOIE	-	-	-	-	-	-	-	AAO U.	-	-	-	-
4.	IOAAO	-	-	-	-	AAO	-	-	AAO	AAO	-	-	-

[illegible]

14.1.	ØAØÉÚ È ÀÐÉ ÀÓÀÀÒ ÈÀ, ØÌÒ- æÉ È ÀÓ ÀÀÒÈÀ, ÀÉÒÈÀ ÀÆÀÓÀÀ ÒÈÀ, (ÈÀÀÃ ÉÀÀÒ ÀÀÀÒÉ ÀÀÍ) àÀÒÉÒ ÓÀÀÒÈÀ	-	-	-	-	-	-	-	ÀÀÒ Ù.	-	-	-	-
14.2.	ÆÒÈæÉ ÓÀÀÒÈÀ	-	-	-	-	-	-	-	ÀÀÒ Ù.	ÀÀÒ Ù.	-	-	-
14.3.	ÌÒÀÀÒ È ÈÓÀÀ ÒÈÀ (ÀÌÒ ÒÉÓ ÀÒÆÉÓ, ÀÌÈ ÀÉÓ ØÀÀÌÌ- ÌÀÈÈÉÓ, ÈÀÒÐÉÉÓ ÆÙÀÉÒÀ)	-	-	-	-	-	-	-	-	ÀÀÒ Ù.	-	-	-

შენიშვნა: 1) ღაჟშ. _ ღაჟშვეზელია (ქოჩხალი მაცლები)
2) ØÀÒÀÆÉÒÀÆÉÓ ÌÀÒ È ÀÀÉ:

ცრემატოდი	რესტოდი	ნემატოდი
3- ÌÐÉÒÒÌÒæÉÓÀÆ 4-ÈÈÌÌÌÌÀÉÓÀÆ 5-ØÓÀÀÀÌ×ÉÓÒÌÌÀÆ 6-ÌÀÓÀÀÌÍÉÌÓÓÀÆ 7-ÌÀÌÌ×ÈÀÒÓÒÀÆ 8-ÀØÉÌÌÀÆÌÓÓÀÆ 9-ÌÀÒÌÒæÉÓÀÆ	10-ÀÈ×ÈÈÌÀÌÓÓÉÒÌÀÆ	11-ÀÌÈÆÀÆÉÓÀÆ 12-ÈÌÍÒÓÀÝÀÉÒÌÀÆ 13-ÀÈÌÉÒÌ×ÈÌÀÆ 14-ÀÌÀÒÌÓÒÌÌÀÆ

ქხრილი 3.4.2.

2. გამსვლელო თევზი ღა მისი გაღამუშავების
პროდუქტები

ინდექსი	პროდუქტების კგუფი	პარაზიტოლოგიური მაჩვენებლები ღა ზღვრული ღონეები					
		მაცლები ქოჩხალი სახით					
1.	ÌÒÀÀÒÈÈ	-	ÀÀÒ.	ÀÀÒ.	-	-	-
2.	ÒÌÒÀÒÈÈ ÀÙÌÌÒÀÀÈÆÈÉÓ ÌÒÀÀÒÈÈ	ÀÀÒ.	ÀÀÒ.	ÀÀÒ.	ÀÀÒ.	ÀÀÒ.	ÀÀÒ Ù.

3.	ბ. 1 ბ. 2 ႀႀႀႀႀႀႀ ႀႀ ႀႀႀႀႀႀ ×ႀႀႀႀ	- ႀႀႀႀ.	ႀႀႀႀ. ႀႀႀႀ.	ႀႀႀႀ. ႀႀႀႀ.	- ႀႀႀႀ.	- ႀႀႀႀ.	- ႀႀႀ ႀ.
4.	ბ. 1 ბ. 2 ႀႀႀႀႀႀႀ ႀႀ ႀႀႀႀႀႀ ႀႀ ႀႀႀႀႀႀႀ ႀႀ ႀႀႀႀႀႀႀႀႀ	- ႀႀႀႀ.	ႀႀႀႀ. ႀႀႀႀ.	ႀႀႀႀ. ႀႀႀႀ.	- ႀႀႀႀ.	- ႀႀႀႀ.	- ႀႀႀ ႀ.
5.	ბ. 1 ბ.2 ႀႀႀႀႀႀႀ ႀႀ ႀႀႀႀႀ ႀႀႀႀႀႀႀ, ႀႀႀႀႀႀႀႀႀ, ႀႀႀႀႀႀ ႀႀႀႀႀ, ႀႀႀႀႀႀႀ, ႀႀႀႀ ႀႀႀႀႀ, ႀႀႀႀႀႀႀႀႀ	- ႀႀႀႀ.	ႀႀႀႀ. ႀႀႀႀ.	ႀႀႀႀ. ႀႀႀႀ.	- ႀႀႀႀ.	- ႀႀႀႀ.	- ႀႀႀ ႀ.
6.	ბ. 1-2 ႀႀႀႀႀႀႀ ႀႀ ႀႀႀႀႀႀ ႀႀႀႀ ႀႀႀႀ, (ႀႀ ႀႀႀႀႀ)	-	ႀႀႀႀ.	ႀႀႀႀ.	-	-	-

შენიშვნა: 1) დაუშ. – დაუშვებელია (ეროვნული მატკლები)
2) ႀႀႀႀႀႀႀႀ ႀႀႀ ႀႀႀ

ტრემატკლი	ტრეტკლი	ნუმატკლი	სკრეშნი
ႀႀႀႀ×ႀႀႀႀႀႀႀ (3)	ႀႀ×ႀႀ ႀႀႀႀႀႀႀႀႀ (4)	ႀႀႀႀႀႀႀႀႀႀ (5) ႀႀ ႀႀႀႀႀႀႀႀႀႀ (6)	ႀႀ ႀႀႀႀႀႀႀ (7) ႀႀႀႀႀႀႀႀႀႀႀႀ (8)

3. 4.3.

3. ზღვის თევზი და მისი გადაშენების პროფუტტები

ინდე- ქსი	პროფუ ტტების ჯგუფი	პარაზიტოლოგიური მარცენებლები და ზღვრული დონეები										
		მატკლები ეროვნული სახიო										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1.	ႀႀႀႀ ႀႀႀႀႀ, ႀႀ-ႀႀႀႀ ႀႀႀ ႀႀ-ႀႀႀႀ ႀႀ ႀႀႀ-ႀႀႀႀႀ ႀႀႀႀႀႀႀ ႀႀႀႀႀႀႀႀႀ ႀႀႀႀႀႀႀႀႀ	ႀႀႀ ႀ.	ႀႀႀ ႀ.	ႀႀႀ ႀ.	ႀႀႀ ႀ.	ႀႀႀ ႀ.	ႀႀႀ ႀ.	ႀႀႀ ႀ.	ႀႀႀ ႀ.	ႀႀႀ ႀ.	ႀႀႀ ႀ.	ႀႀႀ ႀ.
1.1.	ႀႀႀႀႀႀႀႀ ႀႀႀႀႀႀႀႀႀ ႀႀႀႀႀ	—	—	—	ႀႀႀ	—	—	ႀႀႀ	—	—	—	—
1.2.	ႀႀႀႀႀ ႀႀႀ ႀႀႀ	—	—	—	ႀ.	—	—	ႀ.	—	—	—	—
1.3.	ႀႀႀႀႀႀႀႀႀႀ	—	—	—	ႀႀႀ	—	—	ႀႀႀ	—	—	—	—
1.4.	ႀႀႀႀႀႀႀႀႀႀ	—	—	ႀႀႀ	ႀ.	—	ႀႀႀ	ႀ.	ႀႀႀ	ႀႀႀ	ႀႀႀ	—
1.5.	ႀႀႀႀႀႀႀႀႀ	—	—	ႀ.	—	—	ႀ.	ႀႀႀ	ႀ.	ႀ.	ႀ.	—
1.6.	ႀႀႀႀ ႀႀႀႀႀႀႀႀႀ ႀႀႀႀႀ	—	—	—	ႀႀႀ	—	—	ႀ.	—	—	—	—

	<u>ΕΑΙΙΑΕ ΑΟΑΟ</u> <u>ΙΕ</u>				—			ΑΑΟ Ú. ΑΑΟ Ú.				
2.	<u>ÚΟΑΕΕ Ι</u> <u>ΑΟΕΑΙΟΕΕΑ</u>							ΑΑΟ Ú. ΑΑΟ Ú.				
2.1.	<u>ΙΑΑΕΑΟΑΑΟΙΕ</u>	—	—	ΑΑΟ	—	—	—	ΑΑΟ Ú.	—	ΑΑΟ Ú.	—	—
2.2.	<u>ΘΑÚΑÚΕΟΑΑΟΙΕ</u>	—	—	ΑΑΟ	ΑΑΟ	—	—	Ú.	—	—	—	—
2.3.	<u>ΑΕΟΕΑΑΑΕΑΟΑ</u>	—	—	Ú.	Ú.	—	—	ΑΑΟ	—	—	—	—
2.4.	<u>ΟΙΕ ΙΑΕΟΙΟΘ</u>	—	—	ΑΑΟ	—	—	—	Ú.	—	—	—	—
2.5.	<u>ΟΕΟΑΑΟΙΕ</u>	—	—	Ú.	—	—	—	ΑΑΟ	—	—	—	—
2.6.	<u>ΙΑΟΕ ΟΕΕΟΑΑ</u>	—	—	—	—	—	—	Ú.	—	—	—	ΑΑΟ Ú.
2.7.	<u>ΟΙΕ ΟΕΟΙΑΟ</u>	—	—	—	—	—	—	ΑΑΟ	—	—	—	—
2.8.	<u>ΕΑΟΑΑΟΙΕ</u> <u>ΟΕΙΟΘΑΙΙ</u> <u>ΟΑΑΟΙΕ</u> <u>ΕΑΙΙΑΕ ΑΟΑΑΟ</u> <u>ΙΕ</u>	—	—	—	—	—	—	Ú.	—	—	—	—
				—	—			ΑΑΟ Ú. ΑΑΟ Ú. .				

3.	<u>ΟΑΙΑΟΑΕ</u> <u>ΑΟΕΑΙΟΕΕΑ</u>							ΑΑΟ Ú. ΑΑΟ Ú. ΑΑΟ Ú. .				
3.1.	<u>ΙΑΟΕ ΟΕΕΟΑΑ</u>	—	—	—	—	—	—	ΑΑΟ Ú.	—	—	—	—
3.2.	<u>ΟΙΕ</u>	—	—	—	—	—	—	ΑΑΟ Ú.	—	—	—	ΑΑΟ Ú.
3.3.	<u>ΟΟΑΑΟΕΑΑ</u> <u>ΟΑΑΟΙΕ</u> <u>ΕΟΑΙΑΑΟΕΑ</u> <u>ΟΑΑΟΙΕ</u>	—	—	—	—	—	—	ΑΑΟ Ú.	—	—	—	—
4.	<u>ΑΑΕ ΟΕΕΟ ΑΕÚΑΑ</u>											
4.1.	<u>ΙΑΑΕΑΟΑΑΟΙΕ</u>	—	—	—	—	—	—	ΑΑΟ Ú.	—	—	ΑΑΟ Ú.	—
4.2.	<u>ΘΑÚΑÚΕΟΑΑΟΙΕ</u>	—	—	ΑΑΟ	—	—	—	ΑΑΟ Ú.	—	—	—	—
4.3.	<u>ΑΕΟΕΑΑΑΕΑΟΑ</u>	—	—	Ú.	—	—	—	ΑΑΟ Ú.	—	—	—	—
4.4.	<u>ΑΟΙΕ</u> <u>ΕΑΙΙΑΕ ΑΟΑΑ</u> <u>ΟΕΑ</u>	—	—	—	—	—	—	ΑΑΟ Ú.	—	—	—	—
5.	<u>ÚΑΑΕ, ΑΑΕΙ ΑΕΟ,</u> <u>ΑΙΑΕ -ΕΑÚΟΑ</u>											
5.1	<u>ΑΕÚΑΑ</u>	—	ΑΑΟ	—	—	—	—	—	—	—	—	—
5.2.	<u>ÚΙΟΑΙΟΑΑΟ</u> <u>ΙΕ ΕΑ×ΑΕΕΟ</u> <u>ΑΑΟΙΕ</u>	—	Ú. ΑΑΟ Ú.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
6.	<u>ΟΟΑΑΙΟΑΟΘΟ</u> <u>ΕΕΑ,</u>											
6.1	<u>ΑΙΟΑΟΘΟΕΕΑ</u>	—	—	—	—	—	—	ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú.
6.2.	<u>ΑΕΟΕΑΑΑΕΑ</u>	—	—	—	—	—	—	ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú.
6.3.	<u>ΟΑΑΟΙΕ</u>	—	—	—	—	—	—	ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú.
6.4.	<u>ΙΑΟΕ ΟΕΕΟΑ</u>	—	—	—	ΑΑΟ	—	—	ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú.
6.5.	<u>ΑΟΙΕ</u> <u>ΕΑΑΑΕΑΑΑΕΕ</u> <u>ΟΑΑΟΙΕ</u> <u>ΙΙΟΙΟΑΙΕΟΑ</u> <u>ΑΟΙΕ</u> <u>ΕΑΕΟΟΕΟΑΕ</u>	—	—	—	ΑΑΟ Ú. ΑΑΟ Ú.	—	—	ΑΑΟ Ú. ΑΑΟ Ú. ΑΑΟ Ú. ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú. ΑΑΟ Ú. ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú. ΑΑΟ Ú. ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú. ΑΑΟ Ú. ΑΑΟ Ú.	ΑΑΟ Ú. ΑΑΟ Ú. ΑΑΟ Ú.

[illegible]

2) ÐÀÒÀÆÉÔÄÁÉÓ ÌÀÔËÄÁÉ

ტრენაჟი	რესტო	ენაჟი	სკრუნი
3-IAIT×EAOOI EAAE 4-BAOAI×E AOAAE 5-EEOOI OE E OAAAE	6-AE×E IAI OEOIAAE 7-AED E IAI - I I OI O OAAE 8-DEOAI EE IYA×A- E OAAAE	9-AIE/AEEOAAE 10-EI IOAYAE OIAAE 11-×OAAAI OAOIAAE	12-AI E AI EAAE 13-EI OE I I AE I- IAAE

3. 4.4.

4. კბოსნაირნი, ზღვის მოლუსკები, წყალბეღეთის ქხოველები, ქვეწარმავლები და მათი გადამჟავების ჰროფექტები

ინფექსი	პროფუქტების ჯგუფი	პარაზიტოლოგიური მარკერებლები და ზღვრული ფონები								
		მატლები წონხალი სხვის								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	ÉÉATÓIAÉOÍÉ ÁÁ IAÉE ÁÁÁÁIÓUÁÁÁÁÉÓ ÐOÍÄØØÖÁÁÉ									
1.1.	ÉÉATÁÁÉ ÛTÓÄÖ È ÀÛÌT-ÖÁÁ È ÁÈÉÓ BÚÁ È ÓÁ-ÖÁ-ÁÁÁÉÄÁÍ (ÖÖÖÁÈÉ, ÈTÖÁÉÓ ÍÁÁÁÁÁÖ-ÈÖÍÐÖ È É, ÛÉÍÁÈÉ ÁÁ ÓÁÁ.) ÀÛÛ ÌÖÉÍÁÖÉ BÚ È ÉÓ ÉÖÁÁÁÖÁÁÉ ÛTÓÄÖ È ÀÛÌTÓÁÁ È ÁÈÉÓ	ÄÄÖ Û.	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2.	ÉÉATÁÁÉ ÛTÓÄÖ È ÀÛÌTÓÁÁ È ÁÈÉÓ BÚÁ È ÓÁ-ÖÁ-ÁÁÁÉÄÁÍ (ÖÖÖÁÈÉ, ÈTÖÁÉÓ ÍÁÁÁÁÁÖ-ÈÖÍÐÖ È É) ÌÖÉÍÁÖÉ BÚ È ÉÓ		-	-	-	-	-	-	-	-
1.3.	ÉÉATÁÁÉ ÛTÓÄÖ È ÀÛÌTÓÁÁ È ÁÈÉÓ BÚÁ È ÓÁ-ÖÁ-ÁÁÁÉÄÁÍ (ÖÖÖÁÈÉ, ÈTÖÁÉÓ ÍÁÁÁÁÁÖ-ÈÖÍÐÖ È É) ÌÖÉÍÁÖÉ BÚ È ÉÓ ÉÉÁTÖU-ÁÁ-È ÁÁÉ (ÖÖÖÁÈÉÓ ÛTÓÄÖ È ÀÛÌT-ÖÁÁ È ÁÈÉÓ BÚÁ È ÓÁ-ÖÁ-ÁÁÁÉÄÁÍ, ÓÁÍÁÖÁÈ-ÀÛÌTÓÁ- ÁÈÁ-ÈÉÓ ÐÁÁ- ÛÍÁÁÉÄÁÍ, ÛÖÉ-ÈÁÍ- ÉÉÁÁÍ, ÝÁÍÖ-ÖÁÈÖÖÉ ÀÌÄÖÉÉÄÁÍ, ÐÄÖÖÄÁÍ, ÈÉÁÄÖÉÉÄÁÍ, ÍÉÁÄÖÉÉÄÁÍ, ÈÁÌÄÖÖÍÉÄÁÍ, ÌÄÖÖÉÉÄÁÍ, ×ÉÈÈÉÍÁÁÉÄÁÍ)		-	-	-	-	-	-	-	-
1.4.	ÓÁBÁÁÁÈÁ TÖÉTÁÖÉ BÚ È ÉÓ ÉÉÁTÖUÁÁ È ÁÁÉÓÁÁÁÍ (Ð.1.3)	ÄÄÖ Û	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	ÆUÁÉÓ ÌTÈÖÖÁÁÉ ÁÁ ÌÁÈÉ ÁÁÁÁÌÓUÁÁÁÁÉÓ ÐOÍÄØØÖÁÁÉ									
2.1.	ÉÁÈÌÁÖÉ	-	-	ÄÄÖ Û	ÄÄÖ Û.	ÄÄÖ Û	-	-	-	-
2.2.	ÖÁÁ×ÁÁÁ	-	-	ÄÄÖ Û	-	ÄÄÖ Û	-	-	-	-
2.3.	ÓÁÁÁÖÝÁÁÈÁ	-	-	ÄÄÖ Û	-	ÄÄÖ Û	-	-	ÄÄÖ Û	-
2.4.	ÌÁÈÖÖÉ (ÖÉÈÈÈÈ)	-	-	ÄÄÖ Û	-	ÄÄÖ Û	-	-	ÄÄÖ Û	-

2.5.	ააიაიბეე	-	-	-	-	-	-	-	-	ააოუ
3.	ბუაეაიაეაეეო ყაიაეაე (ააუაუე)	-	ააო უ.	-	-	-	ააო უ.	ააოუ.	-	-
4.	ააბაოიააე იე									
4.1	აააეე	-	ააო უ	-	-	-	-	-	-	-
4.2	ეოააე									
4.2.1.	აეუაეოა	-		-	-	-	-		ააოუ	-
4.2.2.	იოეიაოე ბუეეოა	-	-	-	-	-	-	ააოუ	-	-

შენიშვნა: 1. დაუშ. — დაუშვებელია (ეროვნული მაცდლები)
2. ბაოაეეოააეო იაოეააე

ტრემატოდი	ტრემატოდი	ტრემატოდი
3-ბაოააიიეიოააე	4-ბეოიიაოე	5-აიეაეეოიააე 6-ეიიოაყაეოიიააე 7-ბაააიიოაოაიააე 8-აეიბოი×ეიააე 9-აიაოიოიიააე 10-ოოეეაოეაოეოიიააე 11-აბეიიყა×აეოააე

*) 4 ააიაოეეო ააიოააააეოაო ააიიუაიააოეეა იაოაეააე: ააეოაო ა.ა., ააეიაა
ი.ა., (ეიიიიიოიაეო აა. იიოეიაეო აააეიბე×ი იეააოოეოაოე); ეაოაააა ა.ა.
(ბიეაოეეე ეაააეო იაბააეიაეო აა იეააიიაოა×ეეო ა/ე ეიოეოოე), ბიეაეეე ა.ი.
(აოეაიოეეეო ეაააეო იაბააეიაეო აა იეააიიაოა×ეეო ა/ე ეიოეოოე) იაოეეე ე.ი.
(უეოუიაეო აა. იეააიიე იაეეო ეიოეოოე) ეიბეიიეე ა.ა. (ბ× ეააააბეოე ეიიეაოე).

ააიაოეე N5
(ააბეიიიააყეი)

XIII. ძირითადი მოთხოვნები საკვები პროდუქტების კვებითი ღირებულების ნიშანდებისათვის

1. აა×აოიააოე ააოოოაეი ააბიიაეო ბიაა აბიიააო აბეეაბე (უაიაოეე),
ბიიეაააყ აბეეააეა ბიიეააეეიო ეაააეეე უეააოეააეო იაუააიააეააე.

2. აააიიიი ბობაბაბა (უაა, უაე, ბაბე, ბაიეააეააე, ბო×ბეო იაბეე,
ბაუააე ბაბეიე აა ბაა.), ბიე ბაბაააე ბობაბაბა (აბიე, ბბეიააეე, ეაააე,
აბიოიაბეე, ბეეე, ბაიეობაბაე აა ბაა.), იაა ბბეეიაბეეე აა ააიიყააბე იაბაბიე აა
ბაბეიააბეაბე ეაააე ბობაბაბა ბაბააე უეააბეააეე ბო ბუეიეუიაა;

3. ბეეააეო, ბაეიააეო, იაბეობუეააეო ბაიყაბეიაეოა აა აიაბაბეეეე
უეააბეააეო ბაბაბა იბაბაბა იეაეეეაა ბი ბაბეაააბე, ბო ბაბე ბაბაბა 100 ა
(ბე) ბაბაა ბობაბა ბაბაბა ბაბეიააბაბე ბაბაბაბეი ბიეაბაბე 2%-ბ;

4. ბეიაბებე იეაეაბაბაბეა აა ბეობეიააეო ბაიყაბეიაეო ბაბაბა იბაბაბა

ΙΕΑΕΕΕΑΑΑ ΕΙ ΟΑΙΕΑΑΑΑΟΕ, ΕΟ ΙΑΕΕ ΟΑΙΥΑΑΕΙΑΑ 100 Α (ΙΕ) ΟΑΕΑΑΑ ΘΟΙΑΘΟΘΟΕ
ΑΥΑΙΑΟΑΑΑ ΟΑΕΙΙΑΙΑΑΟΕΕ ΟΑΑΥΑΥΑΙΕΟΙ ΙΙΕΑΙΑΙΕΟ 5%-Ο;
ΑΕΕΙΑΙΕΟΟ ΟΑΟΙΑΕΑΑΟΕ ΙΕΑΕΕΕΑΑΑ ΑΕΕΙΑΙΕΕΟ (ΑΕΑΙΙΕΕΟ) ΟΑΙΥΑΑΕΙΑΑ;

5. ΑΙΑ ΕΟ ΕΙ ΟΑΕΑΑΑΕ ΙΕΑΕΕΑΟΑΑΑΑΕΕ ΑΑΑΙΕΑΙΕΟ ΟΑΑΥΑΥΑΙΕΟΙ ΙΙΕΑΙΑ-ΙΕΕΑΑΕΟ
ΑΑΕΙΑΥΙ×ΕΕΑΑΑ ΑΑ ΙΑΕΕ ΒΑΕΕΕΕΟ ΥΑ×ΑΟΑΑΑ ΙΙΥΑΙΟΕΕΑ “ΟΑΕΑΑΑΕ ΙΕΑΕΕΑΟΑΑΑΑΕΟΑ ΑΑ
ΑΙΑΟΑΕΕΟ ΙΙΕΑΙΑΙΑΕΑ ΧΕΕΙΕΙΑΕΟΘΕ ΙΙΟΙΑΑΥΕ”(1991*).

ΠΕΟΕΕΑΑΕ ΟΑΕΑΑΑΕ ΙΕΑΕΕΑΟΑΑΑΑΕ	ΟΑΑΥΑΥΑΙΕΟΙ ΙΙΕΑΙΑΙΕΕΑΑ**
1	2
ΥΕΕΑΑΕ Α	73
ΥΑΕΙΑΑΕ Α	83
ΟΑΕΑΕΟΑΑΑΑΕ ΙΑΑΟΕΟΒΥΕΑΑΕ Α	365
Ι.Ο. ΙΙΙΙ- ΑΑ ΑΕΟΑΟΑΟΕΑΑΕ	50-100
ΙΕΙΑΟΑΕΟΘΕ ΙΕΑΕΕΑΟΑΑΑΑΕ ΙΑ	
ΟΕΕΙΑ	14
ΕΙΑΕ	0,15
ΕΑΕΥΕΟΙΕ	800
ΙΑΑΙΕΟΙΕ	400
×ΙΟ×ΙΟΕ	1200
ΕΟΕΕΑ	15
ΑΕΟΑΙΕΙΑΕ	
A (ΙΥΑΙΑΟΑΟΕ ΑΘΑΕΑΕΑΙΟΑΕ) ΙΕΑ	900
B ₁ (ΕΕΑΙΕΙΕ) ΙΑ	1,3
B ₂ (ΟΕΑΙ×ΕΑΑΕΙΕ) ΙΑ	1,5
B ₆ ΙΑ	1,9
B ₉ (×ΙΕΑΥΕΙΕ) ΙΕΑ	200
B ₁₂ (ΕΙΑΑΕΑΙΕΙΕ) ΙΕΑ	3
C (ΑΟΕΙΟΑΕΙΕ ΙΝΑΑΑ) ΙΑ	70
D ΙΕΑ	2,5***
E (ΟΙΕΙ×ΑΟΙΕΕΟ ΑΘΑΕΑΕΑΙΟΑΕ) ΙΑ	9
PP (ΙΕΑΥΕΙΕΟ ΑΘΑΕΑΕΑΙΟΑΕ) ΙΑ	16
ΑΙΑΟΑΑΟΕΕΟΕΕ ΟΕΟΑΑΟΕΑΑΑ (ΕΕΑΕ)	2500

* ΙΙΟΑΑΕΑΙΑΕΟ ΟΑΑΑΑΑΟΑΑΑ ΑΑΟ×ΑΑΕΟΑΕΑΕΟ ΟΑΕΑΑΑΕ ΙΕΑΕΕΑΟΑΑΑΑΕΟ ΑΑ ΑΙΑΟΑΕΕΟ
×ΕΕΕΙΕΙΑΕΟΘΕ ΙΙΕΑΙΑΙΕΕΑΑΑΑΕΟ ΙΙΟΙΑΑΕ _ ΙΙΟΕΙΑΕ, ΟΟΘΕ ΑΑΙΑΥΑΕΟ ΟΑΙΕΙΕΟΘΟΙ, -
1991 - 24.

** ΘΕΟΙΑΕΕ “ΟΑΥΟΑΕΙ”ΑΟΑΕΕΟ, ΙΟΟΑΟΘΕ ΧΕΕΕΟΘΕ ΟΟΙΙΕΕ ΑΑΕΑΑΑΟΕΕ
ΑΑΑΙΕΑΙΕΟΑΕΑΕΟ (18-29 ΒΑΕΕ);

*** 2,5 ΙΕΑ ΘΙΕΑΕΕΥΕ×ΑΟΙΕΕ _ 100 ΜΕ D ΑΕΟΑΙΕΙΟ.

7. ΟΒΑΥΕΑΕΟΘΕ ΘΟΙΑΘΟΘΑΕΟΑΕΑΕΟ (ΑΕΑΟΘΟΕ, ΑΕΑΑΟΘΟΕ, ΑΑΑΥΑΕΑ ΕΑΑΑΑ,
ΑΕΙΕΙΑΕΟΘΑ ΑΘΟΕΟΘΕ ΑΑΙΑΙΑΟΑΑΕ ΟΑΕΑΑΑΕΟΑΕΑΕΟ _ ΙΟΘΟΕ-ΥΑΑ-ΘΕΕΑΑΕ)

0AETIAIAAÖEÄ ×ÆEIT E TAEÖÖE ITÊÁIÁIEÄ-ÁÁÁÉO ÄÄIÄÖÄÁÉÉE ITIÄYAIÄÄE:

ÖÄEÄÄÄE ÁIÄEITÄÄE 20 ÄÖ

ÖÄEÄIE 70 IEÄ;

ÜÄÖIÄYÄEÄÄE YÄEITÄÄIE INÄÄÄÄE 11 ÄÖ.

8. ÜÄÄEÄ ÜÄIEÄÄÄÄÜE ÖÄEÄÄÄÄÄÜE YÄEÄÄÉO, YÄEIAÄÉO, IÄÄÜEÖBÜEÄÄÉO, IEIAÖÄEÖÖE IEÄEÄÖÄÄÄÄÉOÄ ÄÄ ÄEÖÄIEIAÄÉO ÄÄIÄÖÄÄÉOÄO (ÄÄIÄEÄÖÄÄÄ) ITIÜÄÄIEÉE ÖIÄÄ EÜTÖ ITIÄYAIÄÄE IÄEÉ ITÄÄITÄÉO ÜÄÖÄÄÄÄ, ÄÖIÄÄÖEÄE ÜÄIYÄÄEIAÉO ÄÄEÄÄEÉÖBÉIAÄÉE.

9. ÖÄYÄEÄEÄEÄÄÖEÄE EÄÄÄÉO ÄÖIÄÖÖÖÄÄÉOÄ ÄÄ ÖÄEÄÄÄÜE ÄEIT E I-ÄEÖÖÄÄ ÄÖEÖÖÖE ÄÄIÄIÄÖÄÄÉO IOÖÖEYÄÄÖEÄÄÉOÄEÄÉO ITIYÄIÖEÉ ÖIÄÄ EÜTÖ ÄÄIÄÖÄÄÉEÉ YITÄÄÄE ÖÄEÄÄÄ IEÄEÄÖÄÄÄÄÄEÄ, ÖITIEÄÄEY ÄÖIÄÖÖÖO ÄÄIÖÄEÖEÖÄÄÖE EÄEÖÄÄÄÄO ÄIEÄÄÄÄI (EÄEÉÖIEÖ, IÄÖÖEÖIEÖ, ØIEÄÖÖÄÖEIEÖ, ÄÄIÄÖEÄITÄEÄÄÉO, ÖÄEÄÄÄE ÁIÄEITÄÄÉO, ÜÄÖIÄYÄEÄÄE YÄEIT E INÄÄÄÄÉO ÄÄ ÖÄÄ. ÜÄÖÄÄÄÄ).

10. EÄÄÄÉO ÄÖIÄÖÖÖÄÄÉO ÄIÄÖÄÄÖEÖEÉ ÜEÖÄÄÖEÄÉO ÄÄITÖÄEÄEÄEÄÄ ÖÄEITÄI-ÄÄÄÖEÄÄ ÄÄITÜÄIÄÄÖEÉ EÖTÄÖ ÜÄIÄÄÄE EITÄ×EYÄEITÖÄÄE:

YÄEÄÄE 4 EÄE /Ä

IÄÄÜEÖBÜEÄÄE 4 EÄE /Ä

YÄEIAÄE 9 EÄE /Ä

ITÖÄÄIÖEÉ INÄÄÄÄE 3 EÄE /Ä

ÄEÉITÄIEÉ (ÄEÄITIEÉ) 7 EÄE /Ä

11. ÖÄEÄÄÄÄ ÄÖIÄÖÖÖÄÄÜE YÄEÄÄÉO ÜÄIYÄÄEIAÉO ÄÄÄIÄÄÖEÜÄÄÉOÄEÄÉO ÄÄIT EÜÄIÄÄÄ ×ITÖIÖEÄ:

YÄEÄ = ÖÄÄÖEIT ÄEITÖE EÄEÄÄEÉO IEÄÄÄÄEÉ x K,

ÖÄÄÄY K - ITIYÄIÖEÉ EÄÄÄÉO ÄÖIÄÖÖÖEÖ ÄÄÄÄEÄEÉO EITÄ×EYÄEITÖEÄ, ("ÖÄEÄÄÄE ÄÖIÄÖÖÖÄÄÉO ØEIEÖÖE ÜÄIÄÄÄÄIEIÄÄ", IÄ-2 ÄÄITIYÄIÄ, BÉÄIE 2; E.I. ÖEÖÖEÄEIEÖÄ ÄÄ I.I. ÄIT EÄÄÖÄÄÉO ÖÄÄÄYÉEÉ); EITÄEIEÖÄÄÖEÉ ÄÖIÄÖÖÖÄÄÉOÄEÄÉO, ÄÖÄÄÄ EIT ÖÄEÄÄÄE ÄÖIÄÖÖÖÄÄÉOÄEÄÉO, ÖITIEEÄEÄEÖÄY ÄÄÄÄEÄEÉO ×ÄÖITÖE ÄÖ ÄÖEÖ ÄÄÄÄÄIEÉE K=6,25.

ÄÄIÄÖEÉ 6

(ÖÄÖÄEITÄIÄÄYETI)

XIV. შავშვათ სავკუბი ჰროფუქტუბის ძირითადი სავსოშვათ მოკლე ფასასთუბა

1. ÄI EÄÄÜE ÄÄIÄEÉÖEÄÄ ÖÄIÄÄEYETI – ÄEIT E TAEÖÖE ITÊÁIÁIÄÄE ÖÄIÖÄBÄÄEIT BÄÖITÄÄÉO (EÄÖEÉÖÄIÄÄÄ ÖÄI EÄIÄÄ ÄÖÄEÉO ÄÄIÖEÄEITÄÉO ÄÄÄÜÄÄÄÉO EÄÄÄÉO ÄÖIÄÖÖÖÄÄÉO) BÉÖEÄÄÄE ÄÄÄÜÄEÄ EÄÄÄÉO ÄÄÖ×ÄÄÉO ÄÖIÄÖÖÖÄÄÉO (ÄEÖ) ÖÄYÄEÄEÄEÄÄÖEÉ, ÖEIT EÄIÄÄEÉ ÄÄ ÖÄÖEIT EIT ÄÖÄEÉO ÄÄÄÜÄEÄ ÄÖIÄÖÖÖÄÄÉO ÄÄ ÄÖÄÄÄ ÄÄÖÄÖEÉ ÄÖÄEÉO ÄÄÄÄIÜIT×E ÄÄÄÜÄÄÄÉO ÖÄIEÖÖIÄEIT ÖÄYÄEÄEÄÄÖEÉ EÄÄÄÉO ÄÖIÄÖÖÖÄÄÉOÄÄIE.

2. ÖÄI BÉÄIÄÄÄ ÄÖÄEÉO ÄÄÄÜÄÄÄÉOÄEÄÉO ÄÖIÄÖÖÖÄÄE – ÖBÉO, IÄÖYÄEÄÖEÉO, ÄEÉÄITÖÖIÄÖEÉO, EÄÄÄEÖÄÄ ÄÄ ÄITÖYÉO ÖÄ×ÖBÄÄEÄE IÄÄÄÄÄÄÄ.

3. ÖBÉO ÖÄ×ÖBÄÄEÄEÄ ÄÄIÄÄÄÄÄÖEÉ ÄÄÄÜÄEÄ EÄÄÄÉO ÄÖIÄÖÖÖÄÄE – ÖEÖÄÄE ÖEÄÜE

ΑΙ ΔΟΤΙ ΑΩΘΟΑΑΟ ΙΕΑΕΘΕΑΙΑΑ “ΘΑΕΕΟ ΟΡΕΟ ΥΑΙΥΑΕΑΕΑΕ”, ΟΤΙΙΑΕΕΥ ΑΑΕΘΕΑΙΕΕΕΑ
ΑΑΑΥΑΕΑ ΥΑΟΑΘΕΕ ΑΑ ΑΑΕΙΙΑΙΟΘΕ “ΘΑΕΕΟ ΟΡΕΟ ΥΑΙΥΑΕΑΕΕ” _ ΙΑΥΑΕΑΘΕΟΑΙΑΙΕ
ΔΟΤΙ ΑΩΘΥΕΑ, ΟΤΙΙΑΕΕΥ, ΟΙΑΘΑΑΑ ΡΟΤΑΕΟ ΟΡΑΕΟ, ΟΙΕΙΟΑ ΑΑ ΟΑΑΑ ΥΕΕΑΑΕΟ ΟΑ×ΟΡΑΑΕΑ
ΙΑΕΑΑΑΑ, ΕΑΕΟΕ ΥΑΙΑΑΑΙΕΙΑΕΕ ΙΑΘΟΕΙΑΕΘΑΑ ΙΕΑΕΙΑΑΘΕΕΑ ΘΑΕΕΟ ΟΡΑΘΕΑΙ ΑΑ
ΑΙΕΟΤΙΑΥ ΑΑΕΕΑΑ ΑΑΘΑΑ ΙΑΘΑΙΕΕΑΙΕΟ ΕΑΕΟΑΑΘΟΑΑΑΑΟ, ×ΟΙΘΥΕΙΑΕΘΟ
ΙΑΑΤΙΑΘΑΙΑΟ ΑΑ ΑΘΕΕ ΒΕΕΟ ΑΘΑΕΟ ΑΑΑΥΑΕΟ ΕΙΟΙΟΘ ΟΑΑΘΟΕΘΕΙΑΑΟ.

4. ΘΑΕΕΟ ΟΡΕΟ ΥΑΙΥΑΕΑΕΑΕΟ ΟΑΕΑΑΕ ΥΕΘΑΑΘΕΑΕΟ ΑΑΟΑΑΘΕΑΕΑΕΑ
ΑΑΙΤΕΥΑΙΑΑΑ ΟΔΑΥΕΑΕΘΕ ΙΑΥΑΙΑΑΕΑΕ, ΟΤΙΕΑΕΥ ΑΘΑΑΑΑΙ:

Α) ΔΟΤΙ ΑΩΘΟΕΟ ΥΕΕΙΑΑΙΕ ΕΙΔΤΙΑΙΟΕΟ ΑΕΙΕΙΑΕΘΟ ΥΕΘΑΑΘΕΑΑΟ;

Α) ΥΑΕΙΑΑΕΟ ΟΑΕΑΑΑ ΥΕΘΑΑΘΕΑΑΟ (ΕΕΙΤΕΕΟ ΙΝΑΑΟ ΥΑΙΥΑΕΙΑΑΟ,

Α) (w-3 ΑΑ (w-6 ΥΑΕΙΙΑΙΕ ΙΝΑΑΑΕΟ ΕΑΙΑ×ΑΘΑΙΑΑΟ, ΥΑ×ΑΘΑΑΑΟ ΔΟΥΙ/ΑΕΘΑΙΕΙ Ε);

Α) ΙΑΑΥΕΘΒΥΕΑΕΟ ΟΑΕΑΑΕΟ ΥΕΘΑΑΘΕΑΑΟ;

Α) ΑΕΘΑΙΕΙΑΑΕΟΑ ΑΑ ΙΕΙΑΘΑΕΘΕ ΥΑΑΑΙΑΙΕΕΙΑΑΟ;

Α) ΤΟΤΙΕΑΘΙΑΕΟ ΟΕΑΕΑΑΑΟ ΑΑ ΕΕΘΕΙΑΕΑΕΟ ΔΤΟΑΙΥΕΘΟ ΒΥΑΕ-
ΙΑΘΕΕΙΑΑΙ ΑΑΘΑΕΘΕΑΑΟ;

5. ΑΑΑΥΑΕΑ ΤΙΟΤΙΑΙΑΕΟ ΑΑΘΑΘΕΕ ΑΘΑΑΑΕΑ, ΑΑΑΑΙ ΟΑ×ΟΡΑΕΑΑ ΟΑΕΑΑΕ
ΙΕΑΕΑΘΑΑΑΕΟΑ ΑΑ ΑΙΑΘΑΕΟ ΙΑΙΑΘΑΑΘΕΑΙ ΑΑΕΑΥΕΘΑΑΘΕΕ ΥΑΕΕΕΑΑΑΕ
ΑΑΘΘΕΘΑΑΘΕΕ ΟΡΕΟ ΙΑΘΑΑΑΕΟ 2 ΑΑΘΕΑΙΘΕΟ ΥΑΙΘΥΑΑΑΑΟ:

Α) ΑΑΑΥΑΑΕΟΑΕΑΕΟ 0-ΑΑΙ 3 ΕΑΑΙΑΑ;

Α) ΑΑΑΥΑΑΕΟΑΕΑΕΟ 3-ΑΑΙ 12 ΕΑΑΙΑΑ;

6. ΑΙΘΘΕΑΙ ΑΘΕΑΑ, ΑΑΑΥΑΕΑ ΕΑΑΑΥΕ ΑΑΙΤΕΥΑΙΑΑ ΙΑΒΕΕΙΑΘΕΑ ΑΑΘΘΕΘΑΑΘΕΕ
×ΤΟΙΘΕΑΕΥ, ΟΤΙΑΤΘΕΥΑΑ: Α) ΒΕΙΑ ΒΕΑΑΥΕ ΟΑΙΑΙΘΕΙ ΑΑ ΕΙΔΤΟΘΘΕΕ ΙΑΘΑΑΑΕ
("ΙΑΕΕΥΕ", "ΙΑΕΕΘΘΕΑ", "ΙΕΕΙΑΕΑΙΕ" ΑΑ ΟΑΑΑ) 4 Α) ΙΑΘΑΑΑΕ (Α.Β "ΥΑΙΑΤΙΕ ×ΤΟΙΘΕΑΕ"),
ΟΤΙΕΑΑΘΑΥ ΑΥΑΘΑΥ ΟΥΑΑΑΑΙ ΑΑΘΑΕΑΕΟ ×ΕΘΙΑΑΕ, 6-12 ΕΑΕΟ ΑΑΑΥΑΑΕΟΑΕΑΕΟ.

7. ΑΙ ΙΑΘΑΑΑΕΟ ΟΑΕΤΙΑΙΑΑΘΕΕ ΥΑΑΑΙΑΙΕΙΑΑ ΒΑΟΤΙΑΑΑΙΕΕΑ 8.1.1.1. ΑΑ 8.1.1.2.
ΕΑΑΑΥΕ, ΟΤΙΕΕΟ ΟΑ×ΟΡΑΑΕΑ ΥΑΟΑΡΕΑΑΕΕΑ ΥΑΙΘΥΑΑΑΟ ΙΥΘΑΕΕ ΑΑ ΕΑΕΑΘΕ, ΟΙΑΘΕΙ
ΑΑ ΟΡΑΙΝΑΑ ΙΑΘΑΑΑΕ. ΟΡΑΙΝΑΑ ΙΑΘΑΑΑΕΟΑΕΑΕΟ ΕΑΕΑΑ ΑΑΙΤΕΥΑΙΑΑ ΑΕ×ΕΑΘΙ ΑΑ
ΕΑΘΟΙΑΑΘΘΕΑΕ, ΑΥΕΑΙ×ΕΘΘΕ ΥΑΕΘΕ ΑΑ ΟΑΑ. ΑΑΘΘΕΘΑΑΘΕΕ ΟΡΑΙΝΑΑ ΙΑΘΑΑΑΕΟ
ΙΝΑΕΑΤΙΑΑ ΑΘ ΟΙΑΑ ΑΥΑΙΑΘΑΙΑΑΘ 70⁰ Τ.

8. ΙΕΑΤΙΑΒΤΙΕΕΑ, ΔΕΘΑΕΕ ΕΑΑΑΕΟ ΑΑΑΥΑΕΟ ΑΑΙΤΟΑΕΑΑΑΑ ΑΑΙΕΘΕΑΙΕΕΕ
ΘΑΕΕΟ ΟΡΕΟ ΥΑΙΥΑΕΑΕΑΕΟ ΑΑΙΑΕΑΑΑ ΑΑΙΥΑΕΑΕΕ (ΕΕΑΙΥΕΙΕΕ, ΑΕ×ΑΘΙΑΑΘΘΕΕΕ
ΑΑ ΟΑΑΑ), ΘΑΑΑΙ ΑΙ ΑΘΑΕΟ ΑΑΑΥΑΑΟ ΑΑΘΕΑΕΑΕ ΥΑΙΤΟΥΑΕΕΑΑΑΕΕ ΕΙΟΙΘΘΕ ΘΑΘΥΕΑ ΑΑ
ΑΕΕ ΕΙΟΙΘΘΕ ΘΑΘΘΘΕ ΘΑΕΕΟ ΟΡΑΥΕ ΥΑΙΥΑΕΑΕΕ ΕΙΟΙΤΕΙΑΕΘΘΕ ΟΑΕΘΘΑΙΘΙΑΕΕ
ΑΑΙΕΘΑΕΥΑΘΑΑ. ΘΑΕΕΟ ΟΡΕΟ ΥΑΙΥΑΕΙΑΕΟ ΑΑΘΕΟΑΕΟ ΥΑΘΑ×ΑΘΑΕΑΑ, ΕΑΑΑΕΕ
ΥΕΘΑΑΘΕΑΕΟ ΙΑΥΑΙΑΑΕΑΕΑΙ ΑΘΕΑΑ ΑΑΙΘΑΕΘΘΑΕΕ ΙΙΕΥΑΙΑΕΙΑΑΙΑ ΟΑ×ΘΕΑΙΑΕΟ
ΙΑΥΑΙΑΑΕΑΕΟ ΥΑ×ΑΘΑΑ.

9. ΑΑΘΘΕΘΑΑΘΕΕ ΙΑΘΑΑΑΕΟ ΟΑΒΑΟΤΙΑΑΕΑΑ ΑΑΙΤΥΑΙΑΑΘΕΕ ΟΙΑΑ ΕΥΙΟ ΡΟΤΑΕΟ ΟΡΑ
ΑΑ ΟΔΑΥΕΑΕΘΕ, ΑΑΑΥΑΕΑ ΕΑΑΑΕΟ ΔΟΤΙ ΑΩΘΟΑΑΕΟΑΕΑΕΟ ΑΑΙΕΘΕΑΙΕΕΕ ΟΑΑΑ ΕΙΔΤΙΑΙΟΑΕ.

10. ΟΡΕΟ ΟΑ×ΟΡΑΑΕΑΑ ΑΑΙΑΑΑΑΘΕΕ ΑΕΘ-Ο ΥΑΙΑΑΑΕ ΑΑΘ×Ε _ ΑΘΑΑ ΕΑΑΑΑΕ ΑΑ
ΘΑΘΘΕΘΑΑΘΕΕ ΟΡΕΟ ΔΟΤΙ ΑΩΘΟΑΑΕ, ΟΤΙΕΑΕΥ ΡΟΤΑΕΟ ΙΤΟΑΑΕΕ ΟΡΕΘΑΙΑΑ ΑΑΙΑΑΑΑΘΕΕ.
ΟΡΑ (ΘΑΘΘΕΕΑΑΘΕΕ, ΑΕΘΑΙΕΙΕΑΕΘΑΑΘΕΕ, "ΙΕΕΕΙΑΕΕΕ" ΑΑ ΟΑΑΑ), ΟΡΑΙΝΑΑ
ΔΟΤΙ ΑΩΘΟΑΑΕ ("ΘΑΑΑΥΑΙ ΕΑ×ΕΘΕ", ΑΕΙΕΑΘΘΕ), ΑΑΑΙ ("ΘΑΑΑΥΑΙ ΑΑΑΙ", ΘΑΕΕΙΕΘΑΑΘΕΕ
ΑΑΑΙ ΑΑ ΟΑΑΑ), ΑΘ ΔΟΤΙ ΑΩΘΟΑΑΕ ΑΘΕ ΒΕΑΙΑΑ ΑΑΑΥΑΑΕΟΑ ΑΑ 1-ΑΑΙ 3 ΒΕΑΙΑΑ ΑΑΑΥΑΕΑ

ΕΑΑΑΑΥΕ ΑΑΙΑΟΑΑΕΕΕ ΕΑΑΑΕΟ ΟΑΑΕΕ ΑΑΙΤΕΥΑΙΑΑ. ΑΙ ΘΟΙΑΘΟΟΑΑΕΟ ΟΑΕΑΑΕ ΥΕΟΑΑΟΕΑΑΕΟ
ΑΑΑΟΕΑΕΑΑΕΟΑΟ ΑΑΙΟΑΕΟΕΟΑΑΟΕΕ ΥΟΟΑΑΥΑΑΑ ΑΘΥΑΑΑ ΙΑΕΥΕ ΥΕΕΕΟΑ ΑΑ ΥΑΕΙΕΟ
ΥΑΙΥΑΑΕΙΑΟ ΟΟΑΙΑΑΟΟΕΑΥΕΑΟ. ΕΑΕΑΟΕ ΟΡΑΙΝΑΑΑ ΘΟΙΟΘΟΑΑΕΟ ΙΝΑΑΕΑΙΙΑΑ ΑΟ ΟΙΑΑ
ΑΥΑΙΑΟΑΑΙΑΑΟ 70-100⁰ Τ, ΘΑΟΟΕΟΑΑΟΟΑΑΕΟΑ 150⁰ Τ.

11. ΙΑΟΥΑΕΑΟΕΕΟ ΟΑΧΟΡΑΑΕΑ ΑΑΙΕΑΑΑΟΕΕ ΑΑΙΑΟΑΑΕΕΕ ΘΟΙΑΘΟΟΑΑΕ _ ΑΙ
ΘΟΙΑΘΟΟΑΑΟ ΙΕΑΕΟΕΑΙΑΑΑ ΧΘΑΕΕΕ (ΟΑΑΑΑΟΑΑΑ ΑΟΟΥΟΕΕΑΑΙ) ΑΑΑΥΑΕΑ ΑΑ ΑΕΑΟΟΕ
ΕΑΑΕΟΑΕΑΕΟ, ΟΡΕΟ ΙΥΟΑΕΕ ΧΑΧΑΕ, ΑΑΟΑΕΑΑ ΟΡΑΥΕΑΕΕΑΕΟΑΑΟΕΕ ΑΟΑΑΕ ΙΑΙΥΑΑΑΟΕ ΑΑ
ΙΑΕΑΟΙΙΕΟ ΙΑΒΑΟΙΕ ΑΑΑΥΑΕΑ ΕΑΑΑΕΟΑΕΑΕΟ.

12. 4,5-ΑΑΙ 5 ΕΑΑΙΑΑ ΑΑΑΥΑΕΟ ΟΑΥΕΙΥΕ ΑΟΟΥΟΕΕΟ ΕΙΙΘΙΙΑΙΟΕ ΥΑΥΑΕ, ΟΙΑΤΟΥ
ΑΙΑΟΑΕΕΟΑ ΑΑ ΑΑΟΑΕΑΑ ΑΑΕΕ ΙΑΑΟΥΕΟΒΥΕΑΑΕΟ (ΟΑΑΑΙΑΑΑΕΕ, ΟΑΕΑΑΕ ΑΙΑΕΙΑΑΕ,
ΙΑΟΥΑΕΑΟΕΕ ΥΕΕΕΟ, ΑΕΙΑΕΑΟΕΕ ΑΕΟΑΙΕΙΕΟΑ ΑΑ ΙΕΙΑΟΑΕΟΟΕ ΙΑΟΕΕΑΑΕΟ) ΑΑΙΑΟΑΑΕΕΕ
ΒΥΑΟΙ. ΑΑΙΑΟΑΑΕΕΕ ΕΑΑΑΕΟ ΙΑΟΥΑΕΑΟΕΕ ΘΟΙΑΘΟΟΑΑΕ, ΟΑΟΕΑΥΙΟΕΟΙ ΟΟΑΙΑΟΟΑΑΕΟ
ΕΑΙΑΑΙΑΑ ΑΑΙΑΕΑΟΑΑΟΕΕ ΟΙΑΑ ΕΥΙΟ ΕΑΕΥΕΟΙΕΕ, ΟΕΕΙΕΑ ΑΑ ΡΕΟΕΕΑΑΕ ΑΕΟΑΙΕΙΑΑΕΕ. ΑΙ
ΘΟΙΑΘΟΟΑΑΕΟ ΑΑΙΥΑΑΑΕΟ ΥΑΑΕΑΕΑ ΕΑΙΑΙΑΑΟΙΑΑ ΧΙΟΙΑ ΟΒΟΑΧΑΑΟΙΑΑΕ (ΕΙΟΟΑΙΟΟΕ)
ΧΘΑΕΕΕ ΑΑ ΙΥΟΑΕΕ ΧΑΧΑΕ, ΟΙΙΑΕΕΑΑΙ ΙΑΕ ΕΑΟΡΑΑΕΟ (ΟΡΕΟ ΧΑΧΑΕ) ΙΤΟΑΙΕΑΑΑΕΑΑ
ΑΟ ΑΟΕΟ ΟΑΕΟΙ ΑΑΟΥΑΑ. ΥΑΕΕΑ ΕΑΑΑΑ ΒΑΟΙΙΑΑΑΙΕΕΕ ΘΟΙΑΘΟΟΑΑΕΟ ΑΟ ΑΑΟΧΕ
ΑΑΟΕΑΕΑΑΑ ΙΕΕΟΙΑΕΙΕΙΑΕΟΟΕ ΙΤΟΙΑΟΕΑΑΑΕΟΑΑΙΕ ΟΧΟΙ ΙΕΑΥΟΕ ΙΙΕΑΙΑΙΑΑΕΕ, ΑΕΑΟΑ
ΕΟ ΧΑΧΑΕ, ΟΙΙΑΕΕΥ ΑΑΟΥΑΑΟ ΟΑΕΟΙΑΑΑΙ. ΙΑΟΥΑΕΑΟΕΕΟΑ ΑΑ ΟΡΑ-ΙΑΟΥΑΕΑΟΕΕΟ
ΟΑΧΟΡΑΑΕΑ ΑΑΙΕΑΑΑΟΕΕ ΑΑΙΑΟΑΑΕΕΕ ΕΑΑΑΕΟ ΘΟΙΑΘΟΟΑΑΕΟ ΟΟΑΧΟΕΑΙΑΑΑ
ΑΑΙΕΟΑΕΥΑΟΑΑΑ ΡΕΟΕΕΑΑΕ, ΟΑΒΥΕΟΕ ΙΑΑΕΑΟΕΕΟ (ΑΟΟΥΟΕΑΟΕΕ ΑΑ ΧΘΑΕΕΕ, ΑΑΟΑΕΑΑ
ΟΡΑ) ΟΟΑΧΟΕΑΙΑΑΕΕ. ΙΑΟΥΑΕΑΟΕΕΟ ΟΑΧΟΡΑΑΕΑ ΑΑΙΕΑΑΑΟΕΕ ΑΕΘ-ΕΟ ΒΑΟΙΙΑΑΕΟΑΕΑΕΟ,
ΟΡΑΥΕΑΕΟΟΑΑ ΑΑΟΑΟΕΕ ΑΟΑΕΕΟ ΑΑΑΥΑΑΕΟΑΕΑΕΟ ΑΑΙΕΟΕΑΙΕΕ ΑΟΟΥΟΕΟΑ ΑΑ ΧΘΑΕΕΟ
ΕΥΑΙΑΑΑΙ, ΟΑΥ ΥΑΟΑΑΑΙΕΟΕ ΟΟΟ-ΕΕΑΑ ΑΑΑΑΑΙΕΕΕ. ΙΑΕΕ ΑΑΙΑΕΑΟΑΑΑ ΥΑΕΡΕΑΑΑ ΑΟΑΑΑ,
ΥΑΘΟΕΕ, ΑΑΘΟΟΟΕΙΑΕΟΙΕΕΕ, ΕΑΧΕΕΕ, ΙΥΑΙΑΟΑΟΕΕ ΑΕΑΑΑΕΕ ΑΑ ΙΑΟΟΑΕΟΟΕ
ΑΟΙΙΑΟΕΑΟΙΟΑΑΕΕ (ΑΑΙΕΕΕΙΕ, ΑΕΕΕΟΑ ΑΑ ΑΙΟΟΙΑΟΕΕΟ ΙΥΟΑΕΕ ΧΑΑΙΕΕΑΕ).

13. ΑΕΕΑΙΟΟΙΑΟΕΕΟ ΟΑΧΟΡΑΑΕΑ ΑΑΙΕΑΑΑΟΕΕ ΑΑΙΑΟΑΑΕΕΕ ΕΑΑΑΕΟ ΘΟΙΑΘΟΟΑΑΕ
_ ΙΑΕ ΙΕΑΕΟΕΑΙΑΑΑ: ΑΕΕΕΟ, ΕΑΙΕΟΕΟ, ΑΙΟΟΙΑΟΕΕΟ ΕΙΙΟΑΟΑΑΑΕ, ΥΑΟΑΟΕΕ ΒΑΑΙΑΑΕ ΑΑ
ΘΕΟΟΑΑΑΕ. ΑΟ ΘΟΙΑΘΟΟΑΑΕ ΑΑΙΑΟΑΑΕΕΕ ΕΑΑΑΕΟΑΕΑΕΟ ΑΑΙΤΕΥΑΙΑΑ (ΟΙΑΤΟΥ ΒΑΟΕ,
ΘΕΟΑΑΕΕ), 3-4 ΕΑΕΑΑΙ. ΑΙ ΘΟΙΑΘΟΟΑΑΕΟ ΟΑΕΑΑΕ ΥΕΟΑΑΟΕΑΑΑ ΙΑΕΥΕ ΑΑΑΕΕΑΑ
ΥΑΕΑΑΕΟΑΑΑΑΕ ΙΑΑΟΥΕΟΒΥΕΑΑΕΟ, ΙΕΙΑΟΑΕΟΟΕ ΙΑΟΕΕΑΑΕΟ (ΕΑΕΕΟΙΕΟ, ΟΕΕΙΕΟ), C, P
ΑΕΟΑΙΕΙΑΑΕΟ (ΑΕΙΧΕΑΑΙΙΕΑΑΑΕΟ, (ΑΑΟΑ-ΕΑΟΙΟΕΙΕΟ), ΟΑΕΑΑΕ ΑΙΑΕΙΑΑΕΟ ΥΑΙΥΑΑΕΙΑΕΕ
ΑΑΙΕΟΑΕΥΑΟΑΑΑ. ΑΟΑΑΑ ΙΙΕΥΑΙΑΕΙΑΑΙΕ ΙΑΥΑΙΑΑΑΕΕΑ ΟΑΟΕΙ ΙΝΑΑΕΑΙΙΑΑ, ΟΙΙΑΕΕΥ 0,8%
ΑΟ ΟΙΑΑ ΑΥΑΙΑΟΑΑΙΑΑΟ ΑΑ ΕΙΙΟΑΟΑΑΑΕΟ ΑΑΘΥΙΑΥΑΑΕΟ ΑΑΟΕΟΑΟ (ΑΙΙΙΑΑΙΕΑΑΟΕΕ,
ΒΑΟΕΕΑΑ ΑΑΘΥΙΑΥΑΑΟΕΕ, ΙΟΑΑΕΕΑΑ ΑΑΘΥΙΑΥΑΑΟΕΕ). ΑΙ ΑΑΟΧΕ, ΙΕΕΕΕΑΑΟΕ
ΘΟΙΑΘΟΟΑΑΕΑΙ ΑΟΕΑΑ, ΥΑΑΕΟ ΕΙΙΑΕΙΕΟΑΑΟΕΕ _ ΑΙΟΟΙΑΟΕΕΟΑ, ΙΑΟΥΑΕΑΟΕΕΟΑ ΑΑ
ΑΙΟΥΕΟ ΕΙΙΟΑΟΑΑΑΕ, ΑΟΑΑΑ ΟΑΕΥΑΑΟΑΑΟΑΕ ΧΑΟΕΙΑ ΑΑΘΥΑΕΑΑΟΕΕ ΑΙΟΟΙΑΟΕΕΟ,
ΙΑΟΥΑΕΑΟΕΕΟΑ ΑΑ ΕΑΑΕΟ ΕΙΙΟΑΟΑΑΑΕ. ΑΙ ΕΙΙΟΑΟΑΑΑΕΟ ΟΑΕΑΑΕ ΥΕΟΑΑΟΕΑΑΑ
ΑΑΕΟΑΕΕΕΑ ΟΑΙΙΑΑΙΕΙΑ ΑΑΟΧΕΟ ΘΟΙΑΘΟΟΑΑΕΟ ΥΑΕΑΑΟΑΑΕΕ _ ΑΙΟΥΕ (ΕΑΑΑΕ),
ΑΙΟΟΙΑΟΕΕ ΑΑ ΙΑΟΥΑΕΑΟΕΕ, ΟΙΙΕΑΑΕΥ ΑΟΕΙΑΙΑΕΟ ΑΑΟΑΑΑΙ ΙΟΟΟΕΑΙΟΑΑΕΟ ΙΑΕΟΑΑΕΕ.

14. ΑΕΕ-ΑΕΟΟΙΑΟΕΕΟ ΕΙΙΟΑΟΑΑΑΕΟ ΟΟΑΧΟΕΑΙΑΑΑ ΡΕΟΕΕΑΑΑΑ ΑΑΙΕΟΑΕΥΑΟΑΑΑ
ΟΑΒΥΕΟΕ ΙΑΑΕΑΟΕΕΟ, ΘΕΟΑΑΕ ΟΕΑΥΕ, ΑΕΕΕΟ, ΑΙΟΟΙΑΟΕΕΟ ΑΑ ΑΟΑΑΑ ΑΑΙΑΟΑΑΕΕΕ
ΕΙΙΘΙΙΑΙΟΑΑΕΟ ΟΟΑΧΟΕΑΙΑΑΕΕ.

15. ΑΙΟΥΕΟ ΟΑΧΟΡΑΑΕΑ ΑΑΙΕΑΑΑΟΕΕ ΑΑΙΑΟΑΑΕΕΕ ΕΑΑΑΕΟ ΘΟΙΑΘΟΟΑΑΕ _ ΙΑΕ

ΙΕΑΕΘΕΑΙΙΑΑ ΟΑΘΙΙΕΕΟ ΑΙΟΥΕΑ ΑΙΙΕΑΑΑΟΕΕ ΕΙΙΟΑΟΑΑΕ, ΟΙΘΕΟΑ ΑΑ ΥΑΑΙΕΟ
ΟΑΘΟΙΑΘΟΑΑΕΟ ΑΙΙΑΟΑΑΕΕ, ΧΘΕΙΑΕΕΟ ΑΙΟΥΕΟ ΕΙΙΟΑΟΑΑΕ. ΕΘΕΙΕ ΑΙΙΙΕΥΑΙΑΑ 7-8
ΕΑΕΟ ΑΑ ΟΧΟΙ ΘΑΟΑΟΑ ΑΟΑΕΕΟ ΑΑΑΥΑΕΑ ΕΑΑΑΥΕ. ΕΙΙΟΑΟΑΑΕΟ ΟΑΕΑΑΕ ΥΕΟΑΑΟΕΑΑ ΙΑΕΥΕ
ΙΑΥΑΕΕ ΑΕΙΕ ΙΑΕΟΘΕ ΥΕΟΑΑΟΕΑΕΟ ΥΕΕΑΕΕ, ΥΑΕΙΑΑΕΕ, Α, Β₁, Β₂, Β₆, Β₁₂ ΑΕΟΑΙΕΙΑΑΕΕ,
ΘΕΕΙΕΕ ΑΙΙΕΟΑΕΥΑΟΑΑ.

16. ΕΑΑΕΟ ΟΑΧΟΡΑΕΕΑ ΑΙΙΕΑΑΑΟΕΕ ΑΙΙΑΟΑΑΕΕΕ ΕΑΑΕΟ ΘΟΙΑΘΟΑΑΕ ΙΑΕ
ΙΕΑΕΘΕΑΙΙΑΑ ΕΑΑΕΟ ΕΙΙΟΑΟΑΑΕ ΑΑΑΥΑΕΑ ΕΑΑΕΟΑΕΑΕΟ. ΕΘΕΙΕ 8-9 ΕΑΕΟ ΑΑΑΥΑΕΑ ΟΑΕΑΑΑΑ
ΑΙΙΙΕΥΑΙΑΑ ΕΑΕΟΑΥΕ 1-2 ΑΑΟ. ΕΑΑΕΟ ΕΙΙΟΑΟΑΑΕΟ ΟΑΕΑΑΕ ΥΕΟΑΑΟΕΑΑ ΑΙΙΕΟΑΕΥΑΟΑΑ
ΙΑΕΥΕ ΙΑΥΑΕΕ ΑΕΙΕ ΙΑΕΟΘΕ ΥΕΟΑΑΟΕΑΕΟ ΥΕΕΑΕΟ, ΥΑΕΙΑΑΕΟ (ΑΑΙΕΑΙΕΟ ΕΑΑΑΥΕ
ΑΑΧΕΥΕΘΘΕ (w-3 ΥΑΕΙΙΑΑΙΕ ΙΝΑΑΑΕΟ ΟΑΙΥΑΕΕ), Β₁, Β₆, Β₁₂ ΑΕΟΑΙΕΙΑΑΕΟ, ΘΕΕΙΕΟ
ΑΙΙΑΕΟΘΕΕ ΙΕΕΟΙΑΕΑΙΙΟΑΑΕΟ ΟΑΙΥΑΕΕ ΙΑΕΕ.

17. ΘΟΙΑΘΟΑΑΕ ΘΕΙΕΑΙΙΑΕΕ ΑΑ ΟΑΘΕΙΕΙ ΑΟΑΕΕΟ ΑΑΑΥΑΑΕΟΑΕΑΕΟ ΠΕΘΕΑΑΑ
ΑΙΙΕΑΙΟΕΕΑ, ΙΟΑΙΕΑΑΟΕΕ ΕΑΑΕΟΑΕΑΕΟ. ΟΑΟΑΑΙΕΟ ΑΑΒΑΟΑΑΟΕΑΑΑΥΕ, ΑΙΟΕΑΙ ΑΘΕΑΑ,
ΙΑΕΕ ΑΙΙΙΥΑΙΑΑ ΟΑΟΡΕΑΑΕΕΑ ΟΑΕΕΟ ΘΕΟΙΑΑΟΥΕΥ. ΥΑΙΑΟΑΑΕΟ ΑΟΑΑΕΟΑΥΟΑΕ
ΟΙΥΕΑΕΘ-ΑΕΙΙΙΙΕΕΘΕ ΑΑ ΑΕΙΕΙΑΕΘΕ ΘΕΟΙΑΑΕ ΙΟΘΕΑΙΟΑΑΕΟ, ΙΕΙΑΟΑΕΘΕ
ΙΑΘΕΕΑΕΟΑ ΑΑ ΙΕΕΟΙΑΕΑΙΙΟΑΑΕΟ ΑΑΧΕΥΕΟ ΑΙΙΑΘΕΟΙΑΑΟ, ΑΙΕΟ ΕΑΑΕΑΙ ΑΟΑΥΕΕΑΕΑΑ,
ΕΑΑΕΟ ΟΑΥΕΙΙΑΕΕΑΥΕΟ ΑΕΕΕ, ΑΑΑΥΑΑΕΟΑ ΑΑ ΙΙΕΟΑΕΕΑΕΟΑΕΟ ΙΑΥΑΕΕ ΑΕΙΕ ΙΑΕΟΘΕ
ΑΑ ΟΑΕΑΑΕ ΥΕΟΑΑΟΕΑΕΟ ΟΑΥΕΑΕΕΑΑΟΕΕ ΘΟΙΑΘΟΑΑΕ ΑΙΙΙΕΥΑΙΑΑ.

18. ΒΕΙΑΙΑΑΑΑΟΑ ΑΙΕΟΙΑΙΟΑΑΥΕ ΒΑΘΙΙΑΑΙΕΕΕΑ ΙΙΕΑΙΑΙΑΕ ΘΕΙΕΑΙΙΑΕ ΑΑ
ΑΘΕΙΕΙ ΑΟΑΕΕΟ ΑΑΑΥΑΕΑ ΕΑΑΕΟ ΟΑΥΕΑΕΕΑΑΟΕ ΑΙΟΥΕΟΑ ΑΑ ΙΑΟΥΑΕΑΘΕΕΟ ΟΑΧΟΡΑΕΕΑ
ΑΙΙΕΑΑΑΟΕΕ ΕΑΑΕΟ ΘΟΙΑΘΟΑΑΕΟ 2 ΑΑΧΕΟΑΑΙΕ.

19. ΑΑΑΥΑΕΑ ΟΑΙΕΘΟΙΑΕΙ ΕΑΑΕΟ ΘΟΙΑΘΟΑΑΕΟ ΟΑΕΑΑΕ ΥΕΟΑΑΟΕΑΑ
ΑΙΙΕΟΑΕΥΑΟΑΑ ΙΘΕ ΙΕΥΙΕΕ:

Α)ΘΕΟΑΕΕ, ΙΕΥΑΑΟΕΕ ΟΑΕΑΑΕ ΙΕΑΕΕΑΟΑΑΑΕ ΑΑ ΑΙΑΟΑΕΑ ΑΑΑΥΕΑ ΠΕΘΕΑΑ
ΧΕΕΙΕΙΑΕΘΟ ΙΙΕΑΙΑΙΑΑΟ ΟΙΑΑ ΟΑΑΟΑΑΙΑΑΙΑΑΟ. ΑΘ ΙΙΕΑΙΑΙΑΕ ΟΑΘΕΙΑ, ΟΙΑΙΟΥ
ΑΑΙΙΘΕΕΕ ΕΟΑ ΑΑΑΑΙΟΥΧΕ ΑΑΑΥΑΑΕΟ ΕΑΑΕΟ ΘΟΙΑΘΟΑΑΕΟΑΕΑΕΟ. ΑΘ ΘΟΙΑΘΟΑΑΕ
ΑΑΒΑΘΕΕΑΕΕΑ ΑΑΙΑΕΕΘΕΕ ΒΕΙΑΙΑΑΑΑΟΑ ΕΑΑΥΕ.

Α)ΙΑΙΟΑ, ΘΟΙΑΘΟΑΑΕΟ ΟΑΙΕΘΟΙΑΕΙ ΙΙΘΙΑΑΑΕΟ ΑΧΘΟΘΟΙΑΑ, ΟΙΙΑΕΕΥ
ΑΙΙΕΟΑΕΥΑΟΑΑ ΑΙ ΑΕΕΙΕΙΑΥΕΕ, ΑΙ ΘΕΘΕΕ, ΟΙΑΑΕΕ ΕΙΙΕΟΑΟΘΕΕ ΑΑΑΑΑΑΕΟ ΑΘΙΟ,
ΘΟΙΑΘΟΥΕΟ ΑΙΙΑΕΑΟΑΕΕ ΑΙΑ ΕΘ ΕΙ ΟΑΕΑΑΕ ΙΕΑΕΕΑΟΑΑΑΕΕ ΙΑΕΕ ΙΕΑΙΙΑΘΕΑΕ
ΑΑΙΕΥΙΟΕΑΕΟ ΙΑΟΑΑΙΕΘΘΕ ΑΑΟΥΑΑΑΑΕΟ ΟΑΟΑΑΙΕΟΑΑ.

20. ΑΑΑΥΑΕΑ ΕΑΑΕΟ ΘΟΙΑΘΟΑΑΕΟ ΑΘΕΟΑΕΟ ΙΑΥΑΙΑΑΕΕΑ ΟΕΥΑΟ ΙΕΑΕΘΕΑΙΙΑΑ
ΙΑΕΟΙ ΑΑ ΙΕΕΟΙ ΙΟΘΕΑΙΟΑΑΕΟ ΟΑΙΥΑΕΕΙΑΑ, ΟΙΙΕΑΑΙΑΥ ΘΟΙΑΘΟΥΕΟ ΕΑΑΕΟ ΠΕΘΕΑΑ
ΒΥΑΘΙΑ ΑΙΙΙΥΑΙΑΑΕΟΑΟ (ΙΑΑ. ΘΟΙΑΘΟΑΑΕ ΑΥΑΙΑΕΕΘΕ ΑΑΑΥΑΑΕΟΑΕΑΕΟ, ΟΑΕΑΑΑΕΑ
ΑΕΑΘΑΕΕΕ) ΙΑΘΕΙΑΕΘΑΑ ΟΙΑΑ ΘΕΘΟΙΑΑΕΥΙΙ ΑΑΑΥΑΕΟ ΙΙΕΑΙΑΙΑΕΕΑΑ. ΟΑΙΕΘΟΙΑΕΙ
ΕΑΑΕΟ ΘΟΙΑΘΟΑΑΕΟΑΕΑΕΟ, ΟΙΙΑΕΕΑ ΟΑΙΑΑΑΙΕΙΑΑ ΙΙΑΕΧΕΥΕΟΑΑΟΕΕΑ ΑΕΑΟΙΕΑΘΑΕΕΟ
ΘΑΕΙΑΙΑΙΟΕΕΘΕ ΘΘΕΙΥΕΑΑΕΟ ΟΑΟΑΑΙΕΟΑΑ, ΑΘΕΟΑΕΟ ΕΘΕΑΘΕΟΙΕ ΟΑΕΡΕΑΑ ΕΥΙΟ ΘΕΑΕ
ΕΙΙΘΙΙΑΙΟΑΑΕΟ ΑΕΕΙΕΙΑΥΕΕΟ ΑΘΕΟΑΕ (ΙΑΑ. ΥΟΑΕ ΑΑΟΙΟΑΥΕΟ ΟΕΙΑΘΟΙΙΕΕ ΑΑΑΑΑΑΟΕΕ
ΑΑΑΥΑΑΕΟΑΕΑΕΟ ΘΟΙΑΘΟΑΑΕΑΑΙ ΕΑΘΟΙΑΕΟ ΙΙΟΥΙΟΑΑ, ΕΑΑΕΕΕ ΑΕΑΘΑΕΕΕ ΑΑΑΑΑΑΟΕΕ
ΑΑΑΥΑΑΕΟΑΕΑΕΟ ΕΑΑΕΟ ΘΟΙΑΘΟΑΑΕΑΑΙ ΑΕΑΘΑΙΑΑΕΟ ΙΙΥΕΕΑΑ ΑΑ ΟΑΑ). ΑΑΟΑΑ ΑΙΕΟΑ,
ΠΕΘΕΑΑΕ ΙΑΥΑΙΑΑΕΑΕΟ ΟΕΥΑΟ ΙΕΑΕΘΕΑΙΙΑΑ ΟΑΧΘΕΑΙΑΑΕΟ ΙΑΥΑΙΑΑΕΑΕ. Ι.Ο.
ΙΕΕΟΙΑΕΙΕΙΑΕΘΘΕ ΙΙΘΙΑΘΕΑΑΕ.

21. ΘΑΕΕΟ ΘΡΕΟ ΟΑΙΥΑΕΕΑΕΑΑΥΕ ΑΙΕΙΙΙΝΑΑΑΕΟ, ΥΑΕΙΙΑΑΙΕ ΙΝΑΑΑΕΟ, ΑΕΟΑΙΕΙΑΑΕΟ,

იქცევა, როგორც კონსერვაციის საშუალება, აქვს უნიკალური თვისებები, რომელიც უზრუნველყოფს საჭიროების შემთხვევაში მისი გამოყენებას. იქცევა, როგორც კონსერვაციის საშუალება, აქვს უნიკალური თვისებები, რომელიც უზრუნველყოფს საჭიროების შემთხვევაში მისი გამოყენებას.

მუხლი 7
(შეცვლილია)

XV. გვერდითი კვების საშუალებების პროდუქტების და მათი კომპონენტების მიკრობიოლოგიური მონიტორინგი

ქვეთილი 3.8.1.

1. მიკრობიოლოგიური ნორმატივები მშრალი რძის პროდუქტებისათვის

მუხლი შენიშვნა	საშუალო მნიშვნელობა	საშუალო მნიშვნელობა მნიშვნელობა	მნიშვნელობა მნიშვნელობა	მუხლი 7 (A), მნიშვნელობა მნიშვნელობა						
				მნიშვნელობა (მნიშვნელობა -x მნიშვნელობა)	E. coli	მნიშვნელობა მნიშვნელობა, მნიშვნელობა მნიშვნელობა	S. aureus	B/c ere us	მნიშვნელობა მნიშვნელობა მნიშვნელობა მნიშვნელობა მნიშვნელობა მნიშვნელობა	მნიშვნელობა მნიშვნელობა მნიშვნელობა მნიშვნელობა მნიშვნელობა მნიშვნელობა
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

1.

მნიშვნელობა
მნიშვნელობა
მნიშვნელობა
მნიშვნელობა

1.1.

„მნიშვნელობა
მნიშვნელობა
მნიშვნელობა“

მნიშვნელობა
მნიშვნელობა
მნიშვნელობა
მნიშვნელობა
მნიშვნელობა
მნიშვნელობა

მნიშვნელობა
მნიშვნელობა
მნიშვნელობა
მნიშვნელობა
მნიშვნელობა

2000

1,0

10,0

100,0

10,0

100

50

10

1.2.	„ÄÄÖ İ Ë ÀØÓÉ“ ÄÄİÄÉÄ ÖÄÄÖË É ÖÉÉİÉÓ ÐÖÄÐÄÖ À ÖÉÈ”	___”___	___”___	2000	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10
1.3.	ÄÄÄÄÄÄÄ ÄÉÖÖÄİ İ ÉÉ“ ÄÜÄÄÄÉ ÄÄİ 1 ÈÄÄİÄÄ	___”___	___”___	3000	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10
1.4.	„ÄËÄÖÉ Ä “	___”___	___”___	3000	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10
1.5.	2 „Öİ È İÉ ÜÈİ“	___”___	___”___	2000	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10
1.6.	„İ İÄ İ ÈÄØÖ É “-1	___”___	___”___	3000	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10
1.7.	ÄÜÄİÄÈ ÈÖÈÉ ÄÄÄÜÄÄ -ÄÉ-ÖÄÈÄ ÉÓ ÄÄÄÄÄÄÄ ÉÓ ÐÉÖÄÄ- ÈÉ ÄÜÄÄÄÉ	ÄÜÄÄÄ İÄ 370C- ÖÄİÐÄ ÖÄÖÖÖ ÄÆÄ	___”___	3000	1,0	10,0	100,0	10,0	100	50	10
1.8.	„İÄ È ÉÖ ÖÈÄ“	ÄÄÄÄÄÄÄ ÉÓ ÐÉÖÄÄ- È	İÉäÜÄÄ È	25.000	1,0	—	50,0	1,0	200	100	50

	ÈÉ ÄÜÄÄÉ	ÃÖÜÉ ÈÄÌ-Ã Ä									
	2 ÈÄÄÌÄÄ										
1.9. „ÍÌÄÌ ÈÄØÖÉ- 2 “	3 ÈÄÉÃÄÍ 1 ΒÈÄÌÄÄ	ÄÜÄÄÄ ÍÄ 370C- ÖÄÌΘÄ ÖÄÖÖÖ ÄÆÄ ÌÉäÜÄ	15.000	1,0	—	50,0	1,0	200	100	50	
1.10. „ÌÄÈÉÜ É ÁÖÉÍä ÉÓ ×ØÄÉ ÈÉÈ	2 ÈÄÉÃÄÍ ÄÄ Ö×ÖÌÓÉ ÄÖÄÈÉÖÄ	ÄÈ ÄÖÜÉ- ÈÄÌÄÄ	25.000	1,0	—	50,0	1,0	200	100	50	
1.11. „ÌÄÈÉ ÜÉ “ ΒÉΒÉÄÖ ÖÄÖ ×ØÄÉ ÈÉÈ	—“—	—“—	25.000	1,0	—	50,0	1,0	200	100	50	
1.12. „ÌÄÈÉ ÜÉ“ ØÖÌÄÈÉ ÈÄÍ ÜÄÖÉÉÖ ×ØÄÉÈ É È	—“—	—“—	25.000	1,0	—	50,0	1,0	200	100	50	
1.13. ÖÄÄÄÄÜ ÄÍ ÄÉÖÄÌÉ ÍÉÆÄÄÖ - ÈÉ ÌÜÖÄÈ É ÖÞÄ	4 ÈÄÉÃÄÍ	—“—	25.000	1,0	—	50,0	1,0	200	100	50	

ქზრილი 3.8.2.
2. მიკრობიოლოგიური ნორმატივები მშრალი
რძეშუკა პროდუქტებისათვის

ΘÖΤÄÖ ØÖÉ ÄÄÖÄä ÈÄÄÄ	ÄÄÜÄ ÈÄ ÄÖÄÈÈ	ÄÄÜÖ ÄÄÄÄÄ ÄÄÌ ÜÜ ÍÄÄÉÖ ΒÉÍ	ΘÖΤÄÖØÖÉ ΤÄÖÄ (Ä), ÖÌ ΤÄÈÜÉY ÄÖ ÄÄÉÜÄÄÄÄ	B/ce reus ÈΒÄ/ Ä, ÄÖÄ	ΤÄ ÉÖ ÓΤÈ ΤÄ ÄÉ	ÖÄ×Ö ÄÖÉÖ ÓΤÈY ÄÄÉ ÈΒÄ/Ä	AYEÄY ×ÉÈÖÖÉ ÄÄØÖÄÖÉ ÄÄÉ ÈΒÄ/Ä	ÄÉ×EÄÖ ÌÄÄØÖÄ ÖÉÄÄÉ ÈΒÄ/Ä ÄÖÄ
-------------------------------	---------------------	---	--	-----------------------------------	-----------------------------	--------------------------------------	--	---

							ΟΙΑ ΟΑΟ	ΕΒΑ/ ΑΟΑ ΟΙΑ ΟΑΟ	ΑΟΑ ΟΙΑΟ ΑΟ	ΑΟΑ ΟΙΑΟΑΟ	ΟΙΑΟΑΟ
			ΙΥ ἄΑ (Εἶ ΕΕ- × ἶ ΟΙΑ ΑΕ)	E. coli	ΘΑΕἶ ἈΑ-ΙΑΑ Ε ἶ.Υ. ΟΑΕ- ἶ ἶ ἶΑ ΕΑ	S. aure us					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

2.

ΙΥΟΑΕΕ

ΟΠΑΙΝΑ

ΑΑ

ΘΟΙΆΘΘ

ΟΑΑΕ

2.1.

„ΟΙΟΟΕ

ΕΕ“

ΑΑΑΑ

ΑΑΕΟ

ΘΕΟ-

ΑΑΕΕ

ΑΥΕΑ

ΑΙ 1

ΒΕΑΙ

ΑΑ

ΑΥΑΑ

ΙΑ

37⁰C

-ΟΑΙΔΑ

ΟΑΟΟ

ΑΑΑ

1,0

10,0

100,0

10,0

100

50

10

1•10

—

2.2.

„ΟΙΟΟΙ

ΕΕ“-1

—”—

—”—

1,0

10,0

100,0

10,0

100

50

10

1•10

—

2.3.

„ΑΕ×ΕΑἶ

ΕΑΘΕ“

—”—

—”—

1,0

10,0

100,0

10,0

100

50

10

—

1•10

2.4.

„ΟΙΙΟΟΕ“

—”—

—”—

1,0

10,0

100,0

10,0

100

50

10

1•10

—

2.5.

„ΟΙΙΟ

ΟΕ“-1

—”—

—”—

1,0

10,0

100,

0

10,0

100

50

10

1•10⁷

1•10⁷

2.6.

„ΑΕ

×ΕΕΑΕ

Ε“*

—”—

—”—

1,0

10,0

100,

0

10,0

100

50

10

—

—

* ΘΟΙΆΘΘΕ ΑΟ ΥΑΕΥΑΑΟ ΟΠΑΙΝΑΑ ΑΑΘΟΑΘΕΑΑΟ, ΙΑΑΟΑΙ ΑΕ×ΕΑἶΑΑΙΟΘΕ ΕΑΕΟΑΑΑΕ ΑΑΑΥΙΕΑ; ΙΑΕἶ×ΕΕΘΘΕ ΑΑΟΙΑΘΕΕ ΙΕΘΟΙΙΟΑΑΙΕΑΕΑΕΟΑ ΑΑ ×ΑΕΘΕΘΑΘΘΘΕ ΑΙΑΑΟΙΑΘΕΕ ΙΕΘΟΙΙΟΑΑΙΕΑΕΑΕΟ ΟΑΘΘΕΙ ΟΑΙΑΑΙΙΑΑ, ΕΒΑ/Α _ 3000.

ΥΑΘΘΕΕ Θ.8.3.

3. ΑΑΑΥΑΕΑ ΕΑΑΕΟ ΕΑΕΑΘΕ ΑΑ ΘΑΘΘΕΟΙΑΑΑΘΕ ΟΠΑΙΝΑΑ ΘΟΙΆΘΘΟΑΕΟ

ΙΕΘΟΙΑΕἶΕΙΑΘΘΕΙΙΟΙΑΘΕΑΑΕ

ΘΟΙΆΘΘΟ ΕΟ ΑΑΟΑΑΕΑ ΑΑ	ΑΥΕΑἶ ×Ε-ΕΘ ΟΕ ΑΑΘ- ΟΑΘ ΕΑΑΕ ΕΒΑ/Α	ΙΑ×ΑΙΙΘ ΕΒΑ/ΟΙ3 (Α), ΑΟΑ ΟΙΑΘΑΟ	ΘΟΙΆΘΘΘΕΟ ΙΑΘΑ (Α), ΟΙΙΑΕΥΕΑΥ ΑΑΘΥΑΑΑΕΕΑ	ΑΥΕΑἶ ×ΕΕΘ ΟΕ ΑΑΘΘΑ ΘΕΑΑΕ ΕΒΑ/Α	ΑΕ×ΕΑ ΕΒΑ/Α ΑΟΑ ΟΙΑΘΑ Ο	ΟΠΑΙΝ ΑΑΑ ΕΒΑ/Α ΑΟΑ ΟΙΑΘΑ Ο
--------------------------------	---	--	---	--	-------------------------------------	--

	ΑΟΑ ΟΙΑΟΑΟ					ΑΟΑ ΟΙΑΟΑ		
			ΙΥᾱΑ (ÊĬĚĚ -×ĬŌĬ ἈΑÉ)	ḐĀĚŌĀĀ ÍŌŌÉ Ĭ.Ū. ŌÀĚĬĬÍ ἈĚÉ	S.aure us			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

3.

ÓŌÄŌÉĚŌ

ŌÉ

ḐŌĬἈŌŌ

ἈÁÉĬÉÍÉŌ

ÁĬĚĚἈŪ

ÉἈ

ḐĀĚŌἈŪÉ

3.1.1.

ÓŌÄŌÉĚĚ

ἈἈŌ-ĚĚ

ÈáÉŌÉ

ḐŌĬἈŌ

ŌŌÉ

„ĬĬĚĬ

ĚĬ“

ἈἈἈἈἈἈ

ÉŌḐÉŌἈἈ

ĚĚ

ἈŪÉἈÍ

1ḐĚἈ

ĬἈἈ

100

10,0

100,0

10,0

—

—

—

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

3.1.2.

ÓŌÄŌÉĚĚ

ἈἈŌĚĚ

ÍἈŌἈÉ

„ĬἈĚÉŌŌÉ

Ἀ“

—“—

100

10,0

100,0

10,0

—

—

—

3.1.3.

ÓŌÄŌÉĚĚ

ἈἈŌĚĚ

ḐŌĬἈŌŌ

ŌÉ

„ἈĚἈŌÉἈ“

—“—

100

10,0

100,0

10,0

—

—

—

3.1.4.

ἈἈḐŌÉŌἈ

ἈŌĚĚ

ÓŌÄŌÉĚĚ

ἈἈŌĚĚ

ÍἈŌἈ-ἈÉ

„ÍĬἈĬĚἈ

ŌŌÉ“-3

1ĚἈÉἈÍ

100

10,0

100,0

10,0

—

—

—

3.1.5.

ἈÉŌἈĬÉÍÉἈ

ἈἈŌĚĚ

ÓŌÄŌÉĚĚ

ἈŌĚĚ

ŌἈἈἈŪἈĬ

8

ḐĚἈÉἈÍ

100

10,0

100,0

10,0

—

—

—

ÒþÄ

3.1.6. ÓÖÄÖÉÉÉ ÆÄÄÖÉÉ ÍÀÜÄ-ÁÉ „ÄÄÖÖÉÏÄ“	2 ßÉÉÄÄÍ	500	10,0	100,0	10,0	—	—	—
3.2. ÐÄÓÖÄÖÉÆ ÄÄÖÉÉ ÐÒÏÄÖØÖ ÄÄÉ								
3.2.1. ÓÄÓÏÄÉÉ „ÉÓÖÖÉÍÓ ÉÉ“-2	6 ÈÄÉÄÄÍ	3000	1,0	50,0	10,0	—	—	—
3.2.2. ÓÄÓÏÄÉÉ „ÉÄÄÉÏÍ ÈÄ“	6 ÈÄÉÄÄÍ	3000	1,0	50,0	10,0	—	—	—
3.2.3. ÓÄÓÏÄÉÉ „ÖÏÖÏÜ ÈÄ“	1 ßÉÉÄÄÍ	10.000	1,0	50,0	10,0	—	—	—
3.2.4. ÐÄÓÖÄÖÉÆ ÄÄÖÉÉ ÒþÄ „ÄÄÖÖÉÏÄ“	6 ÈÄÉÄÄÍ	50.000	1,0	50,0	—	—	—	—
3.3. ÒþÄÏÄÄÄ ÐÒÏÄÖØ ÖÄÄÉ								
3.3.1. ÄÝÉÄÏ×É ÈÖÖÉ ÍÀÖÄÄÉ „ÌÄÉÉÖÖÉ Ä“	ÄÄÄÄÄÄÄ ÉÓÐÉÖÄ ÄÉÉ ÄÜÄÄÄÉ ÄÄÍ6 ÈÄÄÏÄÄ	—	3,0	50,0	10,0	1•10 ⁷	—	—
3.3.2. „ÁÉ×ÉÉÉ ÍÉ“	ÄÄÄÄÄÄ ÁÉÓ ÐÉÖÄÄ ÉÉ ÄÜÄÄÄÉ ÄÄÍ	—	3,0	50,0	10,0	—	1•10 ⁶	—
3.3.3. ÄÄÐÖÉÖÄ ÄÖÉÉ „ÁÉÏÉÄ ØÖÉ“	—“—	—	3,0	50,0	10,0	—	—	1•10 ⁸
3.3.4.	—“—	—	3,0	50,0	10,0	—	—	

ÅÃÀÐÔÉÒÃ ÁÕ Ë É „ÁÉ Ĩ Ë ÀØ ÔÉ“ Ë ÉÆ Ĩ - ÝÉ Ĩ Ë Ë								1 • 10 ⁸
3.3.5. Ò Þ É Å Í É Í À Ò Å Å É „Ë Ò Ò Ò Ã Û È Ã“	---”---	—	3,0	50,0	10,0	1 • 10 ⁷	—	—
3.3.6. È á É Å Ò É Ð Ò Ĩ Ã Ò Ø Ô É „Ò Þ Å Ĩ Ñ Ã Å Å“	Ĩ Å Ò Å Ĩ Å È Å É Å Å Í	—	3,0	50,0	10,0	1 • 10 ⁷	1 • 10 ⁷	—
3.3.7. Ò Þ Å Ĩ Ñ Å Å È á É Å Ò É Ð Ò Ĩ Ã Ò Ø Ô É „Å Ý Ã Ĩ Ĩ É Ë É“	---”---	—	3,0	50,0	10,0	1 • 10 ⁷	—	—
3.3.8. Ò Þ Å Ĩ Ñ Å Å È á É Å Ò É Ð Ò Ĩ Ã Ò Ø Ô É „Á É × É Ĩ É Ë É“	---”---	—	3,0	50,0	10,0	—	1 • 10 ⁷	—
3.3.9. Ó Å Å Å Ò Å Ĩ È Å × É Ò É	6 È Å É Å Å Í	—	3,0	50,0	10,0	Ĩ É È Ò Ĩ Ó È Ĩ Ð Ò È É Ð Ò Å Ð Å Ò Å Ó É		
3.3.10. „ÁÉ Ĩ Ë ÀØ ÔÉ“	1 ß È É Å Å Í	—	3,0	50,0	1,0	—	—	1 • 10 ⁶
3.3.11. Å Å Ĩ Å É Å Ò Å Á Ò Ë É „ÁÉ Ĩ Ë ÀØ ÔÉ“	---”---	—	3,0	50,0	1,0	—	—	1 • 10 ⁶
3.3.12. „Ã É Ò Ĩ Ĩ Å Ĩ Û È Ã“-1	Ó È Ĩ Ë À- Å Å È É Å Ó Å È Ó Å Å Å Ò Å Å Á É Ó Å È Å É Ó	—	1,0	50,0	1,0	—	—	1 • 10 ⁷
3.3.13. „Ã É Ò Ĩ Ĩ Å	---”---	—	1,0	50,0	1,0	1 • 10 ⁷	1 • 10 ⁷	—

ÏÜÊÀ"-2

3.3.14. „ÄÉÖÏÏÄ ÏÜÊÀ"-3	— — —	—	1,0	50,0	1,0	—	1•10	1•10
3.3.15. ÓÀÓÏÄËÉ „ÄÄÖÖÉÉ"	— — —	—	0,3	50,0	1,0	ÏÉÈÒÏÓËÏÐÖËÉ ÐÒÄÐÀÒÀÖÉ		
3.3.16. ÄÄÄÄËÄ ÏÄÒÄÄÖÉ- ËÖËÉ ÒÐÄÏÏÄÄÄ ÐÒÏÄ- ÖÖÖÉ ÀÒÏ ÏÄÖÉÆÄÖÏ -ÖÄÄÉÉ(ÄÍ ÏÄË ÄÄÖÄ ÜÄ) 3.4 ÐÄÖÖÉÓÄ ÄÖÖÉ ÐÒÏ ÄÖÖÖÄÄÉ*	2 ΒÉÉÄÄÍ	—	0,3	50,0	1,0	ÏÉÈÒÏÓËÏÐÖËÉ ÐÒÄÐÀÒÀÖÉ		
3.4.1. „ÐÄÖÖÏ ËÄÖÖÉ"	ÄÄÄÄÄÄ ÄÉÓ ÐÉÖÄÄ ËÉ ÄÜÄÄ ÄÉÄÄÍ 1 ΒÉÄÏÄÄ	—	3,0	50,0	10,0	1•10	—	—
3.4.2. άàÏ „ÄÄÖÖÉÉ"	6 ËÄÉÄÄÍ	—	0,3	50,0	1,0	ÏÉÈÒÏÓËÏÐÖËÉ ÐÒÄÐÀÒÀÖÉ		
3.4.3. áààÏ	— — —	—	0,3	50,0	1,0	ÏÉÈÒÏÓËÏÐÖËÉ ÐÒÄÐÀÒÀÖÉ		
3.5. ÄÄÄÏÄÄÉ	—	—	10,0	100,0	10,0	ÏÉÈÒÏÓËÏÐÖËÉ ÐÒÄÐÀÒÀÖÉ		

* 6 ÈÄÉÄÄÍ 3 ΒÉÄÏÄÄ ÄÖÄÉÉÓ ÄÄÄÜÄÄÄÉÓ ÓÄÈÄÄÄÉ ÐÒÏÄÖÖÖÄÄÉ ÄÏÏÜÄÍÄÄÉÓ ΒÉÍ ÏÉÄÜÄÈ
ÄÖÜÉÈÄÏÄ.

** ÏÏÜÄÏÖÈ ÐÒÏÄÖÖÖÄÄÜÉ ÄÏÄÖÄÄÉÈ ÄÄÉÍÄÄÄ ÍÄÉÓ ÓÏËÏÓ ÒÄÏÄÄÍÏÄÄ ÈΒÄ/ÓÏ3 (Ä) ÀÒÄ ÒÏÄÖÄÓ
100-ÉÓÄ.

ÝÄÖÉÉÉ Ð. 8.4.

4. ÏÉÈÒÏÄÉÏËÏÄÉÖÖÉ ÏÏÖÏÄÖÉÄÄÄÄÄ ÄÄÄÜÄÈÄ ÈÄÄÄÉÓ ÓÖÄÖÉÈÉÆÄÄÖËÉ ÈÄÉÄÖÉ ÄÄ ÒÐÄÏÏÄÄ
ÐÒÏÄÖÖÖÄÄÉÓÄÈÄÉÓ, ÄÏÏÏÜÄÄÄÄÖÉÈ ÏÖÄÄÄÈÐÒÏ×ÉÈÉÄÍÉ ÓÄÄÏÄÉÓ È ÓÉÐÉÓ ΒÄÒÏÏÄÄÄÜÉ ÄÄ
ÓÄÄÏÖÏÄÄÜÉ „ÈÄÍÏÆÉÓ ÒÐÉÓ ÈÏÄÉÏÄÖÉ"

ÐÒÌÃÖØ ÅÁÉÓ ÆÀÖÁä ÈÁÄ	ÅÅÜÄÈ ÀÖÈÉ	Ì×ÁÌ Ò Èß /ÓÌ3 (Ì)ÀÒÀ ÒÌÀ ÒÄÓ	ÐÒÌÃÖØÅÁÉ ÌÀÖ, (ÓÌ3,À), ÒÌÌÈÅÜÉÝ ÀÒ ÅÁÉÜÅÄÄ			ÅÝÉÀ ×ÉÈÖ ÒÉ ÅÀØÖÀ ÒÉÁÉ Èß/À ÀÒÀ ÒÌÀÖ	Å×ÉÀÖ ÌÀØÖÀÖ ÉÁÉ Èß/À ÀÒÀ ÒÌÀÖÀÖ	ÒÞÀÌ ÅÄ Èß/À ÀÒÀ ÒÌÀ ÖÁ
			ÌÜÄ (ÉÌÈÈ- ×ÌÒÌÁÉ)	ÐÀÈÌÁÌÀ ÁÉ Ì.Ü. ÓÀÈÌÌÀ- ÈÁÉ	S.aure us			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

4.1.
 ÓÖÀÖÉÈÉ
 ÆÁÄÖÈÉ
 ÐÒÌÃÖ-
 (ÖÀÖ-ÄÌ
 ÖÜÅÄÄÄ)*

4.1.1. „ÁÁÉ ÅÄÄÄÄÄ
 ÌÈÈÈ“ ÉÓ ÐÉÒ ÐÒÌÃÖØÉ ÒÌÄ ÆÈÌÜÌ×ÉÈÅÄÄÖ ÓÀßÒÌÌ ÓÖÀÖÉÈÖÒÌÁÉÓ ÌÌÈàÌÁÄÄÖ
 ÅÄÈÉ
 ÅÜÈÄÌ
 1ßÈÀ
 ÌÄ

4.1.2. ÓÖÀÖÉÈÉ —”— —”— —”— —”— —”— —”— —”—
 ÆÁÄÖÈÉ
 ÈáÉÀÖÉ
 ÐÒÌÃÖØ
 ÖÉ
 „ÌÌÈÌÜ
 ÈÌ“

4.1.3. ÌÄ-8 ÐÒÌÃÖØÉ ÒÌÄ ÆÈÌÜÌ×ÉÈÅÄÄÖ ÓÀßÒÌÌ ÓÖÀÖÉÈÌÁÉÓ ÌÌÈàÌÁÄÄÖ
 ÓÖÀÖÉÈÉ ÈÄÈÄÌ 1
 ÆÁÄÖ-ÈÉ ßÈÌÄÄ
 ÅÉÒÀÌÉÍÉÆ
 ÉÒÀ-ÀÖÈÉ
 ÒÞÀ

4.1.4. —”— —”— —”— —”— —”— —”— —”— —”—
 ÓÖÀÖÉÈÉ
 ÍÀÜÁÉ
 „ÄÄÖÖÈÈ“

4.2.
 ÒÞÀÌÑÄÄ
 ÐÒÌÃÖØ
 ÖÁÉ**

4.2.1.	ΑΑΑΑΑΑ ΑΑΑΔΟΕΟΑ ΑΟ Ε Ε ΔΟΙ ΑΟΘ ΟΕ „ΑΕ×Ε ΑΙ ΙΕΕΟΕ“	—	3,0	50,0	10,0	—	1•18	1•18
4.2.2.	—“— „ΑΕ×Ε Ε Ε ΙΕ“	—	3,0	50,0	10,0	—	1•18	—
4.2.3.	6 ΟΑΑΑΟΥΑΙ ΕΑ-×Ε--ΟΕ	—	3,0	50,0	10,0	ΙΕΕΟΙΟ ΕΙΔΟΕΕ ΔΟΑΔΑΟΑ ΟΕ		

* ΔΟΙ ΑΟΘΟΑΕ ΙΕΥΑΟΕΕΑ ΙΑΑΕΑΟΕΕΟ ΕΑΟΙΟΕΕ ΑΑ ΙΤΟΙΑΕΕΑΑΟΕΕ ΙΑΟΑΕΟ ΟΕΟΟΑΙΟΥΑΕΕ ΟΑΙΔΑΟΑΟΟΟΕΕ ΑΑΙΟΥΑΑΑΕΕ, ΑΟΑΔΟΕΕΟΕ ΟΑΙΤΟΑΙΕΕΑ ΑΑ ΟΑΙΑΑΕΟ ΑΑΑΑΕΟ ΑΑΙΑΟΡΕΕΑΙΑΕΕ.

** ΔΟΙ ΑΟΘΟΑΕ ΙΕΥΑΟΕΕΑ ΙΑΑΕΑΟΕΕΟ ΕΑΟΙΟΕΕ ΑΑΙΟΥΑΑΑΕΟ ΑΑΙΤΟΑΙΑΕΕ, ΟΑΑΑΑΑΟΕΕ ΟΟΑΟΕΕΕΑΑΟΕΕ ΙΑΟΑΕΕ, ΑΑΑΟΡΑΕΑΑΟΕΕ ΟΑΙΑΑΕΟ ΑΑΑΕΕ.

ΥΑΟΕΕΕ 8.5

5. ΙΕΕΟΙΑΕΙΕ ΙΑΕΟΕ ΙΤΟΙΑΟΕΑΑΕ ΙΟΥΑΕΕ ΑΕΑΟΟΕ

ΔΟΙ ΑΟΘΟΑΕΟΑΕΑΕΟ

ΘΟ Ι ΑΟΘΟΕΟ ΑΑΟΑΑ Ε ΑΑΑ	ΘΟ Ι ΑΟ ΘΟΕΟ ΑΑΙΕΥΙ Ο Ε ΑΑΑ	ΑΑΑΟΥΑΕΑ ΑΟΑΕΕ	ΑΑΙΟΥ ΑΑΑΑΑ Ι Ια-ΙΑ ΟΑΑΕΟ ΒΕΙ	ΙΑ×ΑΙΙ Ο ΕΒΑ /ΟΙ3 (Α), ΑΟΑ ΟΙΑ ΟΑΟ	ΘΟ Ι ΑΟΘΟΕΟ ΙΑΟΑ (Α), ΟΙΙΑΕΟΥΕΥ ΑΟ ΑΑΕΟΥΑΑΑ			ΙΑ ΕΟ ΟΙ ΕΙ ΑΑΕ ΕΒΑ /Α ΑΟ Α ΟΙΑ ΟΑΟ	ΟΑ×ΟΑ ΟΕΟ ΟΙΕΙΑ ΑΕ ΕΒΑ/Α ΑΟΑ ΟΙΑΟΑ Ο
					ΙΟΥ αΑ(ΕΙ ΕΕ ×Ι ΟΙ ΑΑΕ)	ΔΑΕΙΑ ΑΙΑΑΕ Ι.Ο. ΟΑΕΙ ΙΙΑΕ ΑΑΕ	S. aure us		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

5.1. ΑΕΑΟΟΟΕ

ΔΟΙ ΑΟΘΟΑΕ

5.1.1.	ΑΑΙΒΑΟ ΙΑΕΟ	ΑΑΟΑΟΕ Ε ΑΑ	ΙΕΑΥΑ ΑΕ	25.000	0,3	50,0	1,0	100	50
--------	----------------	----------------	-------------	--------	-----	------	-----	-----	----

ΕΑ Ε Ί Ο Ε Ο Ε Ε (ΑΪΘΕΟΕ)	ΑΑΑΑΑ- ΑΑΑΑΙΕ, ΘΕΟΟΟ- ΑΕΟ Ε Ε ΑΑΑΑΑΑ ΑΑΙΕ	Ο×Ο Ί Ο Ε ΑΟΑΕΕΟ ΑΑΑΟΑΑ ΕΟΑΕΑΕΟ	ΑΟΟΕ Ε ΑΙ ΑΑ						
5.1.2. ΑΕΑΟΟΟΕ ΥΕ Ε Ί ΑΑΙΕ (ΑΪΘΕΟΕ)	—”—	—”—	—”—	25.000	0,3	50,0	1,0	100	50
5.1.3. ΑΕΑΟΟΟΕ ΑΑΑΑ Ε ΕΑ Ε Ί ΟΕΟ Ε Ε (ΑΪΘΕΟΕ)	αΑΟΑΒ Ί ΙΕΑΙΕ ΑΑΑΟΑΑ	—”—	—”—	25.000	0,3	50,0	1,0	100	50
5.1.4. ΑΊΑΊΕΕΟ ΟΑ-ΒΕΙΑΑΊΑ ΑΑ Ί (ΑΪΘΕΟΕ)		—”—	—”—	25.000	0,3	50,0	1,0	100	50
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5.1.5. ΑΊΘΕΟ ΑΥΕ-Α Ί × Ε Ε Ο ΟΕ*	ΕΟα-ΊΑΒ Ε ΑΑΕΟ ΟΟΑΘΟΑ ΟΕΟ ΑΑΑΑΑΑ ΑΑ	1 Β Ε ΕΟ ΑΑ Ο×Ο Ί -Ο Ε ΑΟΑΕΕΟ ΑΑΑΟΑΑ Ε-ΟΑΕ ΑΕΟ	ΑΟΑΑ ΊΑ 40- 45 ⁰ C -ΕΟΑΟ	—	0,3	50,0	1,0	100	50
5.1.6. ΑΕΑΊ Ί Ε Ε	ΑΕΑΑΟΕ	ΑΑΑΟΑΑ ΕΟΑ ΑΑ Ο×-Ο Ί Ο ΑΑΕΟΑΕ ΑΕΟ	ΊΕαΟΑ ΑΕ ΑΟΟΕ Ε ΑΙ ΑΑ	25.000	1,0	50,0	1,0	50	10
5.1.7. „ΑΑ Ε Ε Ί ΑΕ- ΟΕ“	ΟΑΑΕΑΥΕ ΕΕ ΑΑΑΕΑΟΑ- Ε ΑΑΟ Ε Ε ΑΑΑΟΑΑ ΑΕ-ΟΑΕΑ ΕΟ	ΑΑΑΑΑΑ ΘΕΟΑΑ Ε Ε ΕΑΕΑΑΊ	ΊΕαΟΑ ΑΕ ΑΟΟΕ Ε ΑΙ ΑΑ	25.000	1,0	50,0	1,0	100	50
5.1.8. ΊΟΟΑΕ Ε ΟΡΕΟ ΑΑΑΑ Ε Υ-αΕ- Ί Ί ΑΑΙΕ ΘΟ Ί- ΑΟΘ-ΟΕ	αΑΟΑ Β Ί ΙΕΑΙΕ ΑΑΑΟΑΑ ΕΟΑΕΑΕΟ	1 Β Ε ΕΟΑ ΑΑ Ο×Ο Ί Ο Ε ΑΟΑΕΕΟ ΑΑΑΟΑΑ ΕΟΑΕΑΕΟ	—”—	25.000	1,0	50,0	1,0	50	10
5.1.9. Ε ΑΘΟΑΊΑ Ε Ε	Α Ε ΑΟ ΑΕΑ ΟΑΕΑΑΑΕ Α	ΑΑΑΑΑΑ ΕΟ ΘΕΟ ΑΑ Ε Ε ΕΑΕ-ΑΑΊ 1	ΑΟΑΑ ΊΑ 37 ⁰ C- ΑΕΑ	2000	1,0	100,0	1,0	50	10

Β Ε Α Ι Α Α									
5.1.10. × Ε Ο Α Ε Α Ø - Ο Ε	— " —	— " —	— " —	2000	1,0	100,0	1,0	50	10
5.1.11. Α Α Α Α Ε Ε Α Ø - Ο Ι Α Ε Ο Ο Ε „ Ι Α Ε Ε Ο Ο Ε Α “	Ε Α Ø Ο Ι Α Α Ο Α Α Α Α Ο Ο Α	Α Α Α Α Α Α Α Ε Ο Θ Ε Ο Α Α Ε Ε Α Υ Α Α Α Ε Α Α Ι 2 Ε Α Α Ι Α Α	Ι Ε Α Υ Α Α Α Ο Υ Ε Ε Α Ι Α Α	25.000	1,0	100,0	1,0	100	50
5.1.12. Α Α Α Α Ε Ε Α - Ø Ο Ι Α Ε Ο Ο Ε Ο Ρ Α	— " —	Θ Ε Ο Α Α Ε Ε Β Ε Ε Α Ι Α Α Ι Α Ο Ε Α Ο Α Ε Ε Ο Α Α Α Υ Α Α Α Ε - Ο Α Ε Α Ε Ο	— " —	25.000	1,0	50,0	1,0	100	50
5.1.13. × Α Ι Ε Ε Α Ø Ο Ε	Α Ι Ε Ι Τ Ι Ν Α Α Ο Ø Ι Ε Α Ε Ε Α - Ο Α Α Α Ε Α Υ Α Ε Ε Ο Θ Α - Ε Τ - Ε Τ Α Ε Α Ε Ε Ο Ε Ι Α Ε Α Α Ε Ο Α Α Α Α Α Α Α	Α Α Α Α Α Α Α Θ Ε Ο Α Α Ε Ε Ε Α Ε Α Α Ι	— " —	25.000	1,0	50,0	1,0	100	50
5.1.14. Θ Α Ø Ο Ι Ι Ε Ε Ε	Ο Α Α Ε Α Υ Ε Ε Ε Α Ε Α Ι Τ Ø Ι Α - Α Α Α Ε Ε Α Α Α Ε Α - Ο Α Ε Α - Α Ο Ε Ε Α Ε Α Ε Ο	6 Ε Α Ε Α Α Ι	— " —	50.000	0,1	50,0	1,0	200	100
5.1.15. Ο Ι Ε Θ Ε Ο	Α Α Ι Β Α Ø Ι Α Ε Ο Α Α Α Α Α Α Α - Α Α Α Ε, Ø Ε Ο Ø Ο Α Ε Ο Ε Ε Α Α Α Α Α Α Α Α Α Α Ε, Υ Α Ε Ε Α Ε Ε Α	Α Α Α Υ Α Α Α Ε Ο Α Α Α Ι Τ Α - Ο Α Ε Ε Α Α Ε Ο Α Ε Α Ε Ο	— " —	15.000	1,0	50,0	1,0	100	50
5.1.16. Ο Ι Ε Θ Ε Ο -1	Α Α Ι Β Α Ø Ι Α Ε Ο Α	Α Α Α Υ Α Α Α Ε Ο Α Α Α Α Ε	Ι Ε Α Υ Α Α Ε	15.000	1,0	50,0	1,0	100	50

	ÅÅÅÅ- ÅÅÅÅÉ, ØÉØØØÅ ÉØÉÉ ÅÅÅÅÅÅ ÅÅÅÉ ÝÅÈÈÀÈ ÈÀ	ÌÏÆ-ÒÃ É-ÈÃÉÈ ÈÈÆÉÓ	ÅÖÜÉ ÈÀÌÃÅ						
5.1.17. ÖÍÉÐÉÖ-2	—”—	—”—	—”—	15.000	1,0	50,0	1,0	100	50
5.2. ÃÀÖÅÅÈÃÖÅ- ÅÖÉÉ ÐÒÏÃÖØÝÈÀ	ÅÉÖÀÌÉ ÍÅÁÉÈ, ÌÝÁÌÀ- ÖÅÖÉÉ ÅÏàÉÏ ÅÁÉÈ ÅÀ ÌÉÍÃÖÀ -ÈÖ-È ÖÖÉ ÌÀÖÉ-È ÅÁÉÈ ÒÀÝÉÏÍ ÉÓ ÅÀÌÃÉ ÅÖÅÁÉÓ ÅÀ ÓÀÌÈÖÖÍ ÀÈÏ ÐÒÏ×É ÈÀØÖÉ ÈÉÓ ÌÉÆÍÉÈ	5 ßÈÉÓ ÀÓÁÉÉÓ ÅÅÖÅÉ- ÓÀ ÅÀ ÌÏÆ-ÒÃ ÉÈÈÀÈ ÅÉÓ	ÅÜÅÜÉ 3-5 ÅÁÉ						
5.2.1. ÃÀÖÅÅÈÃÖÅ- ÅÖÉÉ ÐÒÏÃÖØÖÉ „ÌÏÖÉÏÁÉ“**	—”—	—”—	—”—	5.000	0,1	25,0	—	200	50
5.2.2. ÐÒÏÃÖØÖÉ ÃÀÖÅÅÈÃÖÅ ÅÖÉÉ „ÜÉÐÏÁÍÉ ÈÈ“**	—”—	—”—	—”—	5000	0,1	25,0	—	200	50
5.2.3. ÐÒÏÃÖØÖÉ ÃÀÖÅÅÈÃÖÅ ÅÖÉÉ „ÈÀÁÈÏÈÏ“**	—”—	—”—	—”—	3000	0,1	25,0	—	100	50
5.2.4. ÐÒÏÃÖØ-ÖÉ ÃÀÖÅÅÈÃÖÅÅ ÖÉÉ „ÀÒÏÍÉÀ“**	—”—	—”—	—”—	3000	0,1	25,0	—	200	50
5.3. ÐÒÏÃÖØÖÉ „ÆÉÖÀ“ áÉÈ- ÈÁÍ-ÉÖÏ ÅÀÍÉÜÀÌÀ- ÓÁÁÉÈ**	—”—	3 ßÈÉÓ ÅÀ Ö×ÒÏÖÉ ÀÓÁÉÉÓ ÅÅÖÅÁÁ ÉÓÀÈÆÓ	ÀÜÃÃ ÅÍÀ 40- 450 Ü-ÆÃ	15.000	1,0	50,0	1,0	100	50

* ΔΟΤΑΩΘΕΟΕ ΨΑΕΥΑΑΟ 1•106 ΑΥΕΑΪ ΧΕΕ ΟΟ ΑΑΘΟΑΟΕΑΑΟ 1ΑΥΕ.

** ΔΟΤΑΩΘΟΥΕ ΙΪΟΙΕΟΑΑΑΑ B. cereus-ΟΕΟ ΟΑΪΑΑΪΤΑΑ ΕΒΑ/Α - ΑΟΑ ΟΙΑΟΑΟ 100 (ΔΟΤΑΩΘΟΕΟΑΕΑΕΟ „ΙΪΟΕΪΑΕ“, „ΑΕΟΑ“ - ΑΟΑΟΙΑΟΑΟ 200).

0,1 Α ΔΟΤΑΩΘΟΕ (ΑΑΟΑΑ ΔΟΤΑΩΘΟΕ „ΑΕΟΑΟΕ“) ΙΑΕΪ ΧΕΕ ΟΟ ΟΟΕ ΧΕΟΙΑΟΑΑΟΥΕΟΑΑΑΕ ΕΕ ΪΟΟΟΕΑΕΑΑΟ ΑΟ ΟΪΑΑ ΨΑΕΥΑΑΑΑΟ.

ΥΑΟΕΕΕ Δ. 8.6.

6. ΙΕΕΟΪΑΕΪ ΕΪΑΕΟΘΕ ΙΪΟΪΑΘΕΑΑΑΕ ΟΡΕΟ ΪΟΑΕΕ ΧΑΧΑΑΕΟΑΕΑΕΟ

ΔΟΤΑΩΘΕΟ ΑΑΟΑΑΕ ΑΑΑ	ΑΑΑΨΑΕΑ ΑΟΑΕΕ	ΑΑΪΟΥΑΑΑΑ ΪΪΑΪΑΟΑ- ΑΕΟ ΒΕΪ	ΙΑΧΑ ΪΪΟ ΕΒΑ/ΟΪ3 (Α) ΑΟΑ ΟΪΑΟΑΟ	ΔΟΤΑΩΘΟΕΟ ΙΑΟΑ (Α), ΟΪΙΑΕΪΕΥΕ ΑΟ ΑΑΕΪΑΑΑΑ		ΪΑΕΟ ΟΪΕ ΪΑΑΕ ΕΒΑ/ Α ΑΟΑ ΟΪΑΟ ΑΟ	ΟΑΧΟ ΑΟΕΟ ΟΪΕ ΪΑΑΕ ΕΒΑ/ Α ΑΟΑ ΟΪΑΟ ΑΟ
				ΪΪΪΑ (ΕΪ-ΕΕ ΧΪΟΪΑ ΑΕ)	ΔΑΕΪΑΑ ΪΑΑΕ Ϊ.Ϊ. ΟΑΕΪΪΪ ΑΕΑΑΕ		
1	2	3	4	5	6	7	8

6.1. ΟΡΕΟ ΧΑΧΑΕ

6.1.1. ΧΑΧΑ „ΪΑΕΕΪΕΑ“ ΑΟΕΪΑΕΟ ΧΘΑΕΕΕΕ	ΑΑΑΑΑΑ ΑΕΟ ΔΕΟΑΑ ΕΕ ΕΑΕ ΑΑΪ 1 ΒΕΑΪΑΑ	ΪΕΑΪΑΑΕ ΑΟΪΕΕΑΪΑΑ	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.2. ΧΑΧΑ „ΪΑΕΕΪΕΑ“ ΒΕΒΕΑΟΟΑΟ ΧΘΑΕΕΕΕ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.3. ΧΑΧΑ „ΪΑΕΕΪΕΑ“ ΟΪΪΕΕΟ ΑΪ ΪΑΟΕΕΟ ΧΘΑΕΕΕΕ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.4. ΧΑΧΑ „ΑΕΟΪΕΪΕΪ“ ΑΟΕΪΑΕΟ ΧΘΑΕΕΕΕ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.1.5. ΧΑΧΑ „ΑΕΟΪΕΪΕΪ“ ΟΪΪΕΕΟ ΑΪ ΪΑΟΕΕΟ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100

×ØǺÉĚĚĚ

6.1.6. ×Ǻ×Ǻ „ǺǺǺǺǺ-ǺǺǺ“ ǺǺǺǺǺǺǺǺǺǺǺ ǺǺǺǺǺǺ, ØǺǺǺǺǺ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
---	-----	-----	--------	-----	------	-----	-----

6.1.7. ×Ǻ×Ǻ „ǺǺǺǺǺ-ǺǺǺ“ ǺǺǺ- ǺǺǺǺǺǺǺǺǺǺǺ ǺǺǺǺǺǺ, ǺǺǺǺǺǺǺ ×ØǺÉĚĚĚ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
--	-----	-----	--------	-----	------	-----	-----

6.1.8. ×Ǻ×Ǻ „ǺǺǺǺǺǺ“ ØǺǺǺǺǺ ǺǺǺǺǺǺǺǺ ×ØǺÉĚĚĚ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
---	-----	-----	--------	-----	------	-----	-----

6.1.9. ×Ǻ×Ǻ „ǺǺǺǺǺǺ“ ǺǺǺǺǺǺǺ ×ØǺÉĚĚĚ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
--	-----	-----	--------	-----	------	-----	-----

6.1.10. ×Ǻ×Ǻ „ǺǺǺǺǺǺ“ ǺǺǺǺǺǺǺǺǺ ×ØǺÉĚĚĚ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
--	-----	-----	--------	-----	------	-----	-----

6.1.11. ×Ǻ×Ǻ „ǺǺǺǺǺǺ-ǺǺ“ ØǺǺǺǺǺǺǺǺǺǺ ǺǺǺǺ ×ØǺÉĚĚĚ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
--	-----	-----	--------	-----	------	-----	-----

6.1.12. ×Ǻ×Ǻ „ǺǺǺǺǺǺ-ǺǺ“ ǺǺǺǺǺǺǺ ×ØǺÉĚĚĚ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
--	-----	-----	--------	-----	------	-----	-----

6.1.13. ×Ǻ×Ǻ „ǺǺǺǺǺǺǺ“ ǺǺǺǺǺǺǺǺǺ ×ØǺÉĚĚĚ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
---	-----	-----	--------	-----	------	-----	-----

6.1.14. ×Ǻ×Ǻ „ǺǺǺǺǺǺǺ-ǺǺ“ ǺǺǺǺǺǺǺǺǺ ×ØǺÉĚĚĚ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
--	-----	-----	--------	-----	------	-----	-----

6.1.15. ×Ǻ×Ǻ „ǺǺǺǺǺǺǺ-ǺǺ“ ØǺǺǺǺǺǺǺǺǺǺ ǺǺǺǺ ×ØǺÉĚĚĚ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
---	-----	-----	--------	-----	------	-----	-----

6.1.16. ×Ǻ×Ǻ „ǺǺǺǺǺ-ǺǺǺ“	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
-----------------------------	-----	-----	--------	-----	------	-----	-----

ΑΟΕΙΆΕΟ ×ØΆΕΈΈΈ

6.1.17. ×À×À —” —” 50.000 0,1 50,0 200 100
 „ΈΆΆΟΈΌΈΐ“
 ΒΈΒΈΆΌΌΆΌ

×ØΆΕΈΈΈ

6.1.18. ×À×À —” —” 50.000 0,1 50,0 200 100
 „ΈΆΆΟΈΌΈΐ“

ØΌΐΆΈΈΌ Άΐ ΌΆ-
 ΌΈΈΌ ×ØΆΕΈΈΈ

6.1.19. ×À×À 5 ΈΆΈΌ ΆΌΌΈΈΈ 50.000 0,1 50,0 200 100
 „ΈΌΌΈΐΈΆ“ ΐΆΐΆ-
 ΐΆΌ ×ØΆΕΈΈΈ ΆΌΆΈΈ
 ΆΆΐ

6.2. ×À×ΆΆΈ
 „ΆΆΌΌΈΈΆ“
 (ΔΆØΌΈΐΈΈ)

6.2.1. ×À×À 6 ΐΈΆΌΆΈ ΈΆΈΆΐ 1 50.000 0,1 50,0 200 100
 „ΆΆΌΌΈΐΆ“ ΌΠΈΆΐΈ,
 ΆΆΌΈΈΌ ΔΆØΌΈΐΈΈ ΒΈΆΐΆΆ
 ΆΆ
 ΒΈΒΈΆΌΌΆΌ

×ØΆΕΈΈΈ

6.2.2. ×À×À —” —” 50.000 0,1 50,0 200 100
 „ΆΆΌΌΈΐΆ“ ΌΠΈΆΐΈ,
 ΆΆΌΈΈΌ ΔΆØΌΈΐΈΈ

ΆΆ ΆΌΈΐΆΈΌ

×ØΆΕΈΈΈ

6.2.3. ×À×À —” —” 50.000 0,1 50,0 200 100
 „ΆΆΌΌΈΐΆ“ ΌΠΈΆΐΈ,
 ΆΆΌΈΈΌ ΔΆØΌΈΐΈΈ

ΆΆ ØΌΐΈΈΌ

Άΐ ΌΆ-ΌΈΈΌ

×ØΆΕΈΈΈ

6.2.4. ×À×À —” —” 50.000 0,1 50,0 200 100
 „ΆΆΌΌΈΐΆ“ ΌΠΈΆΐΈ,
 àÀÒáΈΈΌ ΔΆØ-
 ΌΈΐΈΈ ΆΆ ΆΌΈΐΆΈΌ

×ØΆΕΈΈΈ

6.2.5. ×À×À —” —” 50.000 0,1 50,0 200 100
 „ΆΆΌΌΈΐΆ“ ΌΠΈΆ-
 ΐΈ, àÀÒáΈΈΌ ΔΆØ-
 ΌΈΐΈΈ ΆΆ

ΒΈΒΈΆΌΌΆΌ

×ØΆΕΈΈΈ

6.2.6. ×À×À „ΆΆ- —” —” 50.000 0,1 50,0 200 100
 ΌΌ-ΈΐΆ“ ΌΠΈ-Ά-ΐΈ,
 ΔΆØΌΈΐΈΈ ΆΆ

ØΌΐΈΈΌ Άΐ ΌΆ-
 ΌΈΈΌ ×ØΆΕΈΈΈ

6.3. ×À×À
„ÄÄ È Ì ÖÖÖÈÄÈÄ“

6.3.1. ×À×À „ÄÄ È Ì ÖÖÖÈÄÈÄ“ ÌÄÄÉÓ Ì Ì ÌÄÖÀÈ È É	5 ÈÄÈÄÄÍ	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.3.2. ×À×À „ÄÄ È Ì ÖÖÖÈÄÈÄ“ ÒÞÄ-ÄÄÛ È ÈÄÍÉ	6 ÈÄÈÄÄÍ	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.3.3. ×À×À „ÄÄ È Ì ÖÖÖÈÄÈÄ“ ÒÞÄ-ÄÄÒÄÒÈÄÍÉ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.3.4. ×À×À „ÄÄ È Ì ÖÖÖÈÄÈÄ“ ÒÞÄ-ÄÖÌÈÄÍÉ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.3.5. ×À×À „ÄÄ È Ì ÖÖÖÈÄÈÄ“ ÒÞÄ-ØÈÈÄÄÈÄÍÉ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.3.6. ×À×À „ÄÄ È Ì ÖÖÖÈÄÈÄ“ ÒÞÄ-ÄÈÖÜÈÄÍÉ	8 ÈÄÈÄÄÍ	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.3.7. ×À×À „ÄÄ È Ì ÖÖÖÈÄÈÄ“ ÄÈÄÖÖÖÈ	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.3.8. áÏÖÄÈÄÖ- ÈÉÓ ÍÄÖÄÄÈ „ÏÓÏÄÄÈÄ“	—”—	—”—	50.000	0,1	50,0	200	100
6.4. ×À×ÄÄÈ „ÈÖÄÖÖÈÄÍÓÈÈÄ“							
6.4.1. ×À×À „ÈÖÄÖÖÈÄÍÓÈÈÄ“	ÖÈÏ ÈÄÌ ÄÄÈÈÄ ÄÄ ÖÈÏ ÈÉÓ ÄÖÄÈÉÓ ÄÄÄÜÄÄÄ ÉÓÄÈÄÉÓ	ÄÖÜÈÈÈ 5-10 ΒÖÈÈ	50.000	0,1	25,0	200	100
6.4.2. ÁÖÈÍäÉÓ ×À×À „ÈÖÄÖÖÈÄÍÓÈÈÄ“	—”—	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100
6.4.3. ΒÉΒÉÄÖÖÄÓ ×À×À „ÈÖÄÖÖÈÄÍÓÈÈÄ“	—”—	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100
6.4.4. ÛÄÖÈÉÓ ×À×À „ÈÖÄÖÖÈÄÍÓÈÈÄ“	—”—	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100
6.5. ÌÜÒÄÈÈ ×À×ÄÄÈ ÌÝÄÍÄÖÄÖÈÈ ÍÄÄÈÄ-ÖÈÈÓÄÄÄÍ ÌÉÜÄÄÖÈÈ ÈÖÈÏ×äÄÍÈÈÄÄÉÓ ÄÄÌÏÜÄÍÄÄÈÈ (äÄÖäÄÈÈ,							

ÓÔÀ×ÉËÏ, ÛÄÄÍÄÚÏ×Ä ÝÉÖÝÄËÉ)								
6.5.1. ×Ä×Ä	1 ßËÉÓ	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100	
„ÍÉÑÄÄÏÖÏÄÓ- ÈÄÈÄ“ ßÉßÉÄÖ-ÒÄÓ ×ØÄÉËËÈ	ÄÄ Ö×ÖÏÓÉ ÀÖÄËÉÓÄ							
6.5.2. ×Ä×Ä	—”—	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100	
„ÍÉÑÄÄÏÖÏÄÓÈÄÈÄ ÛÄÒÉÉÓ ×ØÄÉËËÈ ÄÍ ØÖÏÄËËÈ								
6.5.3. ×Ä×Ä	—”—	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100	
„ÍÉÑÄÄÏÖÏÄ ÓÈÄÈÄ“ ÄÖÉÍäÉÓ ×ØÄÉËËÈ								
6.5.4. ØÞÄ	—”—	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100	
ÄÏÖÖÍÄÖËÉÓ ×Ä×Ä ÄÖÉÍäÉÓ ×ØÄÉËËÈ								
6.5.5. ØÞÄ	—”—	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100	
ÄÏÖÖÍÄÖËÉÓ ×Ä×Ä ßÉßÉÄÖ-ÒÄÓ ×ØÄÉËËÈ								
6.5.6. ØÞÄ ÄÏÖÖ- ÍÄÖËÉÓ ×Ä×Ä ÛÄ- ÖÉÉÓ ×ØÄÉ-ËËÈ ÄÍ ØÖÏËËÈ	—”—	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100	
6.5.7. ×Ä×Ä	—”—	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100	
„ÖÉÄÄÉÍÈÄ“ ÄÖÉÍäÉÓ ×ØÄÉËËÈ								
6.5.8. ×Ä×Ä	—”—	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100	
„ÖÉÄÄÉÍÈÄ“ ÛÄ- ÖÉÉÓ ×ØÄÉËËÈ								
6.5.9. ×Ä×Ä	—”—	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100	
„ÖÉÄÄÉÍÈÄ“ ØÖÏËËÈ								
6.6. ×Ä×ÄÄÉ „ÄÉÖÄÏÉÍÉÆÄÄÖËÉ“								
6.6.1.	ÖÄÄÉÄÝÉ ËÉ ÆÄÏÏ ØÏÄÄÄ ÄÉÓ ÖÄ- ÖÉ- ÖÏÖÉÉÓ ÆÏÍÄÙÉ	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100	
ÄÉÖÄÏÉÍÉÆÄÄÖËÉ ×Ä×Ä äÏÖÄËÉÓ ØÄÖÏËËÈ, ßÉßÉ- ÄÖÖÄÖ ÄÄ ØÖÖÉÓ ×ØÄÉËËÈ								
6.6.2.	—”—	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100	
ÄÉÖÄÏÉÍÉÆÄÄÖËÉ ×Ä×Ä äÏÖÄ-ËÉÓ ØÄÖÏ-ËÉ, ßÉßÉÄÖÖÄÖ ÄÄ ÄÖÉÍäÉÓ ×ØÄÉËËÈ								

6.6.3. ÅÉÔÀÏÉÍÉ- ÆÄÄÖËÉ ×À×À áĲÒÁËÉÓ ØÀÔĲËÉ ÃÀ ÁÒÉÍ-æÉÓ ×ØÆÉËËÈ	—”—	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100
6.6.4. ÅÉÔÀÏÉÍÉ- ÆÄÄÖËÉ ×À×À áĲÒÁËÉÓ ØÀ-ÔĲËÉ ÃÀ ßÉßÉ-ÁÔÔÀÓ ×ØÆÉËËÈ	—”—	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100
6.6.5. ÅÉÔÀÏÉÍÉ- ÆÄÄÖËÉ ×À×À áĲÒÁËÉÓ ØÀÔĲËÉ ÃÀ ØÏÄËËÈ	—”—	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100
6.6.6. ÅÉÔÀÏÉÍÉ- ÆÄÄÖËÉ ×À×À áĲÒÁËÉÓ ØÀ-ÔĲËÉ ÃÀ ÛÄ-ÔÉÉÓ ×ØÆÉËËÈ	—”—	—”—	50.000	0,1	25,0	200	100

ÝáÔÉËÉ 8.7.

7. ĲÉÔĲÁÉĲË ĲÁÉÔÔÉ ĲĲÒĲÀÔÉÅÅÉ ĲÛÒÁËÉ ÁÉĲË ĲÁÉÔÒÄÄ
ÀØÔÉÔÔÉ ÄĲĲĲÀÔÄÉÓÄËÉÓ (ÄÄÄ)

ØÔĲÄÖØÔÉÓ ÃÒÄÄÄË ÄÄÄ	ÄÄÄÄÄ ÉÓ ÄÓÄÉÉ	ÄÄĲÛÄÄÄ ÄÄ ĲĲÄĲÄ- ÔÄÄÉÓ ßÉÍ	ĲÄ×ÄĲĲ ĲÔ ÉßÄ/ÔĲ 3 (Ä), ÄÔÄ ÔĲÄÔÄ Ó	ØÔĲÄÖØÔÉÓ ĲÄÓÄ (Ä), ÔĲĲÄËÛÉÝ ÄÔ ÄÄÉÛÄÄÄÄ			B. cau reu s ÉßÄ / Ä, ÄÔ Ä ÔĲÄ ÔÄÓ	ÁÉ×É- ÄÔĲ ÄÄØÔÄ ÔÉÄÄÉ ÉßÄ/ Ä ÄÔÄ ÔĲÄ ÔÄÓ
				ĲÛÄÄ (ÉĲËÉ- ×ĲÔĲ ËÉ)	ØÄËĲÄÄ Ĳ.Û. ÓÄËĲĲ ĲÄ-ËÄÄÉ	S. aur eus		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7. ØΡΕΑΤΕ ΑΑΙΔΙΑ- ÔÄÄÉ ĲÛÒÁËÉ ÁÉĲË ĲÁÉÔÒÄÄ ÀØÔÉÔÔÉ	ÄÄÄÄÄ ØÉÔÄÄ ËÉ ÄÛÉ ÄÄĲ 1 ßËÄĲ ÄÄ	ÉÄÔĲÔËË ÄÄĲÛÄÄÄ ÁÉÓ ÄÄÔÄÛÄ						
7.1. ËÉÆĲĲÝÉĲËÈ	—”—	—”—	500	1,0	5,0	1,0	50	—

7.2. ΑΕ×ΕΑΪΑΑΘΟΑ- ΟΕ ΑΑΕΕ (ΑΑΑΕ - 1Α)	___"___	___"___	—	1,0	5,0	1,0	50	1•10
7.3. ΕΕÆΪΥΕΙΕΕ ΑΑ ΑΕ×ΕΑΪΑΑΘΟΑ- ΟΕΑ ΑΕΕ (ΑΑΑΕ - 2)	___"___	___"___	—	1,0	5,0	1,0	50	1•10
7.4. ΕΙΘΙΪΑΕΪΑΟ- ΕΕ ΙΕΕ (ΑΑΑΕ - ΕΑΕ)	___"___	___"___	500	1,0	5,0	1,0	50	—

ΥάΟΕΕΕ 8.8.

8. ×ΑάΙΡΕΪΑ ΘΑΕΑΑΕΟΑ ΑΑ ΙΑΡΟΡΟΕ ΑΑΑΑΕΟ ΕΑΑΕΟ ΕΪΘΑΥΕΕΟΑΕΑΕΟ ΟΑΑΕΟΪ ΙΥΟΑΕΕ ΟΡΕΟ
ΘΟΪΑΘΟΑΑΕΟ ΙΕΕΟΪΑΕΪΕ ΪΑΕΟΟΕ ΪΪΟΪΑΟΕΑΑΕ

ΘΟΪΑΘ ΟΕΟ ΑΑΟΑΑΕΑ ΑΑ	ΘΟΪΑ ΑΑΙΕΥ ΙΘΕΑ ΑΑ	ΑΑΙΘ ΥΑΑ ΑΑ ΪΪΑΪ ΑΟΑΑ ΕΟ ΒΕΪ	ΙΑ×ΑΪ ΙΘ ΕΒΑ/ΟΪ3 (Α), ΑΟΑ ΟΪΑΟΑΟ	ΘΟΪΑΘΟΕΟ ΙΑΟΑ (Α), ΟΪΪΑΕΥΕΥ ΑΟ ΑΑΕΥΑΑΑ				ΪΑΕΟ ΟΪΕΪ ΑΑΕ ΕΒΑ/ Α ΑΟΑ ΟΪΑ ΟΑΟ	ΟΑ×ΟΑ ΟΕΟ ΟΪΕΪΑ ΑΕ ΕΒΑ/ Α ΑΟΑ ΟΪΑΟΑΟ
				ΙΥΑΑ (ΕΪΕΕ -×ΪΘ ΪΑΑΕ)	ΘΑΕ ΪΑΑΪ ΑΑΕ, Ϊ.Υ. ΟΑΕ ΪΪΪΑ ΕΑ ΑΕ	S. aure us	B. Cere us ΕΒΑ/ Α ΑΟΑ ΟΪΑΟ ΑΟ		

8.
ΘΟΪΑΘΟΑ
ΑΕ ×Αά-
ΪΡΕΪΑ
ΘΑΕΑΑΕΟΑ
ΑΑ
ΙΑΡΟΡΟΕ
ΑΑΑΑΕΟΑ
ΕΑΕΟ

8.1. ΑΑΕΑΕ ΟΪΪ-1	×ΑάΪ ΡΕΪΑ ΘΑΕΑ ΑΕΟ ΕΑΑΕ ΟΑΕΑΕΟ	ΑΥΑ ΑΑΪΑ 40- 45°C -ÆΑ	25.000	1,0	50,0	1,0	—	100	50
8.2. ΑΑΕΑΕ ΟΪΪ-2	×ΑάΪΡΕ ΪΑΘΑ ΕΑ ΑΕΟΑ- ΕΑΕΟ,	___"___	25.000	1,0	50,0	1,0	—	100	50

9. AAAÜAEA EAAAEO
BAOI I AAAUE
AAI I UAIAAOEE

ΕΙ ΙΔΙ ΙΑΙΟΑΑΕ						
9.1. ΟΑΟΕΟ ΥΕΕ ΙΑΑΙΕ ΕΙ ΙΥΑΙΟΑΟΕ „ΑΕΑ ΕΑΟΕ“	10.000	1,0	25,0	1,0	50	10
9.2. ΑΕ ΑΟΟ ΙΑΕΑ ΕΕΕΟ ΙΑΕ ΙΑΕΕ ΙΕΥΑΑΟ ΕΕ ΑΑΙΕ ΙΑΟΑ ΕΕΑΑ ΟΕΕ ΟΑΟΕ (ΥΑ- ΑΑ) *	10.000	1,0	25,0	1,0	50	10
9.3. ΟΕ ΟΑ×ΕΕ Ο ΟΑΥΕΟ ΙΑΕ ΙΑΕΕ ΙΕΥΑΑΟ ΕΕ ΥΕΕ ΙΑΑΙΕ ΟΑΟΕΟ ΕΙ ΙΥΑΙΟΑΟΕ (ΕΟΑ- Ο×) *	10.000	1,0	50,0	1,0	50	10
9.4. ΟΕ ΟΑ×ΕΕ Ο ΟΑΥΕΟ ΑΑ ΑΕ ΑΟΟ ΙΑΕΑ ΕΕΕΟ ΙΑΕ ΙΑΕΕ ΙΕΥΑΑΟ ΕΕ ΥΕΕ ΙΑΑΙΕ ΟΑΟΕ ΕΙ ΙΥΑΙΟΑΟΕ (ΕΟΑ-Ο×/ΑΑ) *	10.000	1,0	25,0	1,0	50	10
9.5. ΙΑΑΟΕΟΒΥΕ ΙΑΑΙ- ΥΕΕ ΙΑΑΙΕ ΕΙ ΙΥΑΙΟ- ΑΟΕ (ΟΑΕ-1, ΟΑΕ- 2) *	10.000	1,0	50,0	1,0	50	10
9.6. ΟΡΕΟ ΥΕΕ ΙΑΑΙΕ ΕΙ ΙΥΑΙΟΑΟΕ (ΙΑΕ) *	10.000	1,0	50,0	1,0	50	10
9.7. ΑΑΕΕΟ ΟΑΟΕΟΑΑΑΙ ΙΕΥΑΑΟ ΕΕ ΙΟΑΕΕ ΙΑΑΟΕΟΒΥΕ ΙΑΑΙ- ΥΕΕ ΙΑΑΙΕ ΙΙΑΟΕΕ	25.000	1,0	25,0	1,0	50	10
9.8. ΑΑΙΟ ΟΑΟΕΟΑΑΑΙ ΙΕΥΑΑΟ ΕΕ ΙΟΑΕΕ ΙΑΑΟΕΟΒΥΕ ΙΑΑΙ- ΥΕΕ ΙΑΑΙΕ ΙΙΑΟΕΕ	25.000	1,0	25,0	1,0	50	10
9.9. ΑΑΑΕΑΕΑΕΙΟΕ ** ΕΙ ΙΥΑΙΟΑΟΕ ΕΑΕΑΟΕ	—	3,0	25,0	1,0	50	50
9.10. ΑΑΑΕΑΕΑΕΙΟΕ ** ΕΙ ΙΥΑΙΟΑΟΕ ΙΟΑΕΕ	—	1,0	25,0	1,0	50	50
9.11. ΕΑΕΑΥΕΟΕ	10.000	1,0	25,0	1,0	50	10

ÌÙÒÀĚĚ						
9.12. ÓĬĚĬÓ ĚÆĬĚĚÒĀĀŎĚĚ ÝĚĚÀ***	5.000	0,1	25,0	0,1	—	—
9.13. ĀŎŎŬŎĚĀŎĚĚ: ĀŎĚÍǎĚ, ßĚßĚĀŎŎĀ, ŬĀŎĚĀ, áĬŎĀĀĚĚ, ĀĀŎĬŎŬĀĀĀĀĚĚ ŎĀŎĚŎ	25.000	1,0	25,0	—	200	100
9.14. ×ŎĀĚĚĚ ĀŎĚÍǎĚŎ, ßĚßĚĀŎŎĀŎ, ŬĀŎĚĚŎ, áĬŎĀĚĚŎ, ĀĀŎĬŎŬĀĀĀ-ĀĀĚĚ ŎĀŎĚŎ	50.000	0,1	25,0	—	100	100
9.15. ×ŎĀĚĚĚ ĀŎĚÍǎĚŎ, ßĚßĚĀŎŎĀŎ, ŬĀŎĚĚŎ, áĬŎĀĚĚŎ, ĀĀŎĬŎŬĀĀĀ-ĀŎĚĚ ŎĀŎĚŎ	10.000	1,0	25,0	1,0	10	50
9.16. ĬĀĬĀĬĚŎ ĀŎŎŬŎĚĚ	10.000	1,0	25,0	1,0	10	50
9.17. ŬĀŎĚĚŎ ŎŎĬĀĚĚ	10.000	1,0	25,0	1,0	10	50
9.18. ÓĚĬĚÍǎĚŎ ÌÙÒÀĚĚĚĀĀĀĚĚ, ĚĬŎĬŎŎŎĚĚ	5000	1,0	100,0	1,0	50	10
9.19. ĀĀĀĚĚŬĀŎŎĚĀĬĚ ĀĀĀĀĚŎ ×ŎĀĚĚĚ	10.000	1,0	25,0	1,0	100	50
9.20. ÍĀĀŬĚŎßŬĚĬĀĬĚ ĚĬŎŎĬĬĬĬŎĚ, ĬĚŬĀ- ĀŎĚĚŎĀĀĬĀĚĚŎ ×ĀŎ--ĬĀĬŎĀÝĚŎĚĚ ǎĚĀŎĬ-ĚĚÆĚĚ	10.000	1,0	25,0	—	100	50
9.21. ßĚŎŎĚĀĚĚĀŎ ĀŎŎ-ŎŎĀŎŎĚ ĀĀĀŬĀĚĀĚĀĀ- ĀĚŎĀĚĀĚŎ	10.000	1,0	25,0	—	50	50
9.22. ŎĀĀĬĬĀĀĚĚ ŎĚĬĚĬ-ĀĚŎĀĚĚ ĚĀŎŎĬ×ĚĚĚŎĀ ŎĬĀŬĚĀŎĚĚĀŎĚŎĀĚŎ	10.000	1,0	25,0	—	50	10
9.23. ŬĀŎŎĚŎ ×ĀĬĬĚĚĚ ŎĀ×ĚĬĚŎĀĀŎĚĚ	10.000	1,0	25,0	—	10	10
9.24. ŎßĚŎ ŬĀŎĀŎĚ ŎĀ×ĚĬĚŎĀĀŎĚĚ	10.000	1,0	25,0	—	10	10
9.25. ĚĀŎŎĬĬÆĀ ŎĀĚĀĀĚĚĚĬĚŬĀŎĚĚ	10.000	1,0	25,0	1,0	100	10

ÀÀ×ØÀÀÖ È È ÙÒ Ì ÁÉÈ						
9.26. ÈÀØÖ ÌÆÀÓ È Ì Í-ÝÄ Í-ÖÒÀÖÈ	5000	1,0	50,0	—	100	50
9.27. ÓÈ Ì È Í ÁÉÓ ÆÄÈÈ ÒÀ×É ÍÉÒÀÁÖ È È ÃÄÆ Ì-Ã Ì ÖÈÒÀÁÖ È È	100	1,0	25,0	—	20	ÃÀÖÙÃÃ ÃÄ È ÈÀ
9.28. ÌÆÀÖÖ ÌÆÈÖÈÓ ÆÄÈÈ ÒÀ×É ÍÉÒÀÁÖ È È ÃÄÆ Ì-Ã Ì-ÖÈÒÀ ÁÖ È È	500	1,0	25,0	—	100	ÃÀÖÙÃÃ ÃÄ È ÈÀ
9.29. Ó Ì È Ì Ó ÝáÈ Ì È	100	1,0	25,0	—	20	ÃÀÖÙÃÃ ÃÄ È ÈÀ
9.30. ÒÞÉÓ ÝáÈ Ì È (ÃÄÃÄ Ì Á Í Á Ö È)	100	1,0	25,0	1,0	100	ÃÀÖÙÃÃ ÃÄ È ÈÀ
9.31. ÀÖÄ Ì È ØÓÈ ÆÈÖÄ Ì È ÍÉÓ	100	1,0	25,0	1,0	20	ÃÀÖÙÃÃ ÃÄ È ÈÀ
9.32. Ì È Í ÁÒÀ È ÖÖÈ ÀÖÄ Ì È ØÓÈ	10.000	1,0	25,0	1,0	50	50
9.33. ÐÃØÖÈ Ì È	10.000	0,1	25,0	—	100	100
9.34. Ì ÙÒÀ È È ÓÈÓÁ È È	25.000	1,0	25,0	1,0	—	—
9.35. ÍÀÖÀÃÄÉÓ „ÌÀÈÈÖ- Ò-ÈÈÓ“ ÃÀ „ÌÀÈÈÖÈÓ“-ÒÀÈÄÉÓ ÌÙÒÀÈÈÈ ÒÞÉÓ ×ÖÞÃ	15.000	1,0	25,0	1,0	50	10
9.36. ÃÄÃÙÄÈÀ ÐÒ Ì ÃÖØ-ÖÃÄÉÓÀÈ ÆÉÓ ÌÙÒÀÈÈÈ ÒÞÉÓ È Ì Ð Ì Í Á Í ÖÃÄÈ						
9.36.1. ÖÝáÈ Ì Ì ÌÙÒÀÈÈÈ ÒÞÉÓ È Ì Ð Ì Í Á Í ÖÃÄÈ ÃÄÃÙÄÈÀ ÌÙÒÀÈÈÈ ÐÒ Ì ÃÖØÖÃÄÉÓÀÈ ÆÉÓ	15.000	0,3	25,0	1,0	50	10
9.36.2. ÌÙÒÀÈÈÈ ÒÞÉÓ È Ì Ì-Ð Ì Í Á Í ÖÈ ÞÈÖÖÈÄÈ-ÈÀÓ ÃÖÓ- ÖÒÀØÖÈÈ ÃÄÄ-ÙÄ-ÈÀ ÈáÈÄ-ÖÈ ÐÒ Ì ÃÖØ- ÖÃÄÉÓÀ ÈÆÉÓ	15.000	0,3	25,0	1,0	50	10
9.36.3. ÌÙÒÀÈÈÈ ÒÞÉÓ È Ì Ð Ì Í Á Í ÖÈ ÍÄáÙÈÖÖÙÈ ÌÄÀÍÈ- ÝÈÈ ÌÄÀÍÈ È Ì Í-ÝÄ Í- ÖÒÀÖÈÈ ÃÄÃÙÄÈÀ ÈáÈÄÖÈ ÐÒ Ì ÃÖØÖÃÄ-	25.000	1,0	25,0	1,0	50	10

ἈΕ- ὉΑΕΑΕΟ 9.36.4. ἸῸΑΕΕ 25.000 1,0 25,0 1,0 50 10 ὈΡΕΟ ὈΥΑΕΙἸ ἘἸἸΘἸ- ἸΑἸΘΕ ΘΕἸΕΘΟΕ ἈἸἸῸἈἈἈΕΟ ἈἈῸἈ ἈἈἈῸἈ ἸῸΑΕΕ ΘῸἸ ἈῸΘῸἈΕΟἈ ΕἈΕΟ 9.37. ἸἸῸἈἈΕΕ 25.000 1,0 25,0 1,0 50 10 ἸῸΑΕΕ ὈΡἈ ἈἈἈῸἈ ΕἈἈΕΟἈΕἈΕΟ 2**** 9.38. ἸῸΑΕΕ 25.000 1,0 25,0 1,0 50 10 ὈΥΑΕἸἸ ὈΡἈ****						
---	--	--	--	--	--	--

* ΘῸἸ ἈῸΘῸΕ ἈἸἈἈἈἈΕΟἈ ἸἈἘἈῸΕῸΕ ὈΑῸΕ ὈΥΕ ἸἈἈἸ ἘἸἸΥἈἸῸἈῸἈΕ ὈἈῸἈ ὈἈἸἈἸἸ ἘἈῸἸῸΕ ἈἸἸῸἈἈἈΕ, ἈἈῸἈἈἈΕ 25.000 ἘΒἈ/Ἀ-ΕῸἈ.

** ΘἈῸἈἈἈΕἸΕ ἘἸἸΥἈἸῸἈῸἈῸ ἸἘῸἸῸἸῸΕ ΘῸἈῸἈῸ ὈἈἸἈἈ ὈῸἈῸἸἸἸἈ ἈἸ ὈἈῸἈἈ.

*** ὈῸ ἘῸἸἈῸἈῸἈῸἈἈ ἸἘῸἸ ὈἈἸἸἈἸ ὈἸἈ ἘῸἸ ἈῸἈῸἈῸ 10 ἘΒἈ/Ἀ-ΕῸἈ.

**** ἸῸἈἸ ὈἈἈἸ ὈἸ ἈῸΘῸΕ ἈἸἈἈἈἈΕΟἈ ὈἈῸ ἈἸἈἈἈἈἈἈἈ ἸῸἈἸ ἸῸἈἈἸ ἈἸ ἈἈὈΥἈἸἸἈἈῸ ὈΡἈ ὈἸἈ ὈἈἸἈἈἈ ἸἈἸἈἸἈἈ ἈἈῸἸἈῸ Ἀ ἈἸἈῸἸἈῸ ἸἘῸἸ ὈἈἸἸἈἸ ἈἈ ὈἸἈἈ 3000 ἘΒἈ/Ἀ-ΕῸἈ.

ფანართი 8

(სავალოფუნქციონალი)

XVI. სავალოფუნქციონალის ნუსხა, რომელიც გამოყენება
აკრძალულია სავალო პროდუქტების წარმოებისას

კოდი	სავალოფუნქციონალის დასახელება	ტექნოლოგიური ფუნქცია
1	2	3
		ὈἈἈἈἈ
121	ΥΕῸῸῸΕ ἸἸἈἈ -2 (CITRUS RED 2)	
123	ἈἸἈῸἸ (AMARANTH)	ὈἈἈἈἈ
240	× ἸῸἸ ἈἈἈἸ (FORMALDEHYDE)	ὈἈἈἈἈ
924Ἀ	ἘἈἸῸἸ ἈῸἸ ἈῸἸ (POTASSIUM BROMATE)	× ὈἈἸἈἈ Ἀ ὈῸἸ ἈἸἈῸἸ ἈἈἈἈἈἈἈ
924Ἀ	ἘἈἸῸἸ ἈῸἸ ἈῸἸ (CALCIUM BROMATE)	× ὈἈἸἈἈ Ἀ ὈῸἸ ἈἸἈῸἸ ἈἈἈἈἈἈἈ