



## ԵՎՐԱՍԻԱԿԱՆ ՏՆՏԵՍԱԿԱՆ ՀԱՆՁՆԱԺՈՂՈՎ

### ԽՈՐՀՈՒՐԴ

### ՈՐՈՇՈՒՄ

9 հոկտեմբերի 2013 թվականի

**թիվ 67**

քաղ. Կազան

#### **«Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի մասին**

«Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի մասին» 2011 թվականի նոյեմբերի 18-ի պայմանագրի 3-րդ հոդվածին համապատասխան՝ Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհուրդը **որոշեց**.

1. Ընդունել կից ներկայացվող «Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգը (ՄՄ ՏԿ 033/2013):

2. Սահմանել, որ «Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգն (ՄՄ ՏԿ 033/2013) ուժի մեջ է մտնում 2014 թվականի մայիսի 1-ից:

3. Մինչեւ «Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգն (ՄՄ ՏԿ 033/2013) ուժի մեջ մտնելու օրը Ռուսաստանի Դաշնության Կառավարությանը Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի հետ նախապատրաստել նշված տեխնիկական կանոնակարգում կատարված փոփոխությունները սահմանված կարգով ընդունելուն՝

վերականգնված կաթը սպառողական տարայում բաժնեծրարված եւ իր մականշվածքին համապատասխան կաթնամթերքի շարքին դասելու հետ կապված դրույթներ սահմանելու մասին ընդունված որոշմանը համապատասխան:

4. Սույն Որոշումն ուժի մեջ է մտնում դրա պաշտոնական հրապարակման օրվանից 30 օրացուցային օրը լրանալուց հետո:

**Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի անդամներ՝**

<b>Բելառուսի Հանրապետությունից՝</b>	<b>Ղազախստանի Հանրապետությունից՝</b>	<b>Ռուսաստանի Դաշնությունից՝</b>
---	--	--------------------------------------

**Ս. Ռումաս**

**Բ. Սագինտաեւ**

**Ի. Շուվալով**

## ԸՆԴՈՒՆՎԱԾ Է

Եվրասիական տնտեսական  
հանձնաժողովի խորհրդի 2013 թվականի  
հոկտեմբերի 9-ի թիվ 67 որոշմամբ

### Մաքսային միության

### ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ

#### «Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին»

(ՄՄ ՏԿ 033/2013)

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգը մշակվել է «Բելառուսի Հանրապետությունում, Ղազախստանի Հանրապետությունում եւ Ռուսաստանի Դաշնությունում տեխնիկական կանոնակարգման միասնական սկզբունքների եւ կանոնների մասին» 2010 թվականի նոյեմբերի 18-ի համաձայնագրին համապատասխան:

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվող կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգությանը, դրանց արտադրության, պահման, փոխադրման, իրացման ու օգտահանման (ուտիլիզացման) գործընթացներին, ինչպես նաեւ դրանց ազատ տեղափոխումն ապահովելու համար կաթի եւ կաթնամթերքի մականշվածքին ու փաթեթվածքին ներկայացվող՝ Մաքսային միության մաքսային տարածքում կիրառության եւ կատարման համար պարտադիր պահանջները:

Այն դեպքում, երբ կաթի եւ կաթնամթերքի վերաբերյալ ընդունվել են Մաքսային միության այլ տեխնիկական կանոնակարգեր, որոնցով սահմանվում են կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգությանը, դրանց արտադրության, պահման, փոխադրման, իրացման ու օգտահանման գործընթացներին ներկայացվող

պահանջները, ինչպես նաև դրանց մականշվածքին եւ փաթեթվածքին ներկայացվող պահանջները, կաթն ու կաթնամթերքը, դրանց արտադրության, պահման, փոխադրման, իրացման եւ օգտահանման գործընթացներին ներկայացվող պահանջները, ինչպես նաև դրանց մականշվածքին ու փաթեթվածքին ներկայացվող պահանջները պետք է համապատասխանեն Մաքսային միության բոլոր այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

## I. Կիրառության ոլորտը

1. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգը մշակվել է մարդու կյանքի եւ առողջության, շրջակա միջավայրի, կենդանիների կյանքի եւ առողջության պաշտպանության, դրանց նշանակությանը եւ անվտանգությանը վերաբերող՝ կաթի եւ կաթնամթերքի սպառողներին մոլորության մեջ գցող գործողությունների կանխարգելման նպատակով եւ տարածվում է Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվող կաթի եւ կաթնամթերքի, դրանց արտադրության, պահման, փոխադրման, իրացման ու օգտահանման գործընթացների վրա:

2. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգը տարածվում է Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվող եւ սննդային նպատակներով օգտագործող կաթի եւ կաթնամթերքի վրա, այդ թվում՝

ա) հում կաթ՝ հումք, յուղագերծված կաթ (հում եւ ջերմամշակված)՝ հումք, սերուցք (հում եւ ջերմամշակված)՝ հումք.

բ) կաթնամթերք, այդ թվում՝

կաթնային մթերքներ,

կաթնային բաղադրյալ մթերքներ,

կաթ պարունակող մթերքներ,

կաթի վերամշակումից ստացվող կողմնակի մթերքներ,

մանկական սննդի համար արտադրանք՝ կաթնային հիմքով՝ վաղ տարիքի (0-ից մինչև 3 տարեկան), նախադպրոցական տարիքի (3-ից մինչև 6 տարեկան), դպրոցական տարիքի (6 տարեկան եւ ավելի) երեխաների համար նախատեսված, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներ (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդներ, կաթնային ըմպելիքներ (այդ թվում՝ չոր)՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված, կաթնային շիլաներ՝ օգտագործման համար պատրաստի, չոր կաթնային շիլաներ (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի)՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված.

գ) կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության, պահման, փոխադրման, իրացման եւ օգտահանման գործընթացներ.

դ) ֆունկցիոնալ բաղադրիչներ, որոնք անհրաժեշտ են կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար:

3. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի գործողությունը չի տարածվում հետեւյալ արտադրատեսակների վրա.

ա) կաթի եւ կաթնամթերքի հիմքով պատրաստված մթերքներ, որոնք նախատեսված են հատուկ նշանակության սննդի մեջ օգտագործվելու համար (բացառությամբ մանկական սննդի համար նախատեսված կաթի եւ կաթնամթերքի).

բ) խոհարարական արտադրատեսակներ եւ հրուշակեղեն, սննդային եւ կենսաբանորեն ակտիվ հավելումներ, դեղամիջոցներ, կենդանիների համար նախատեսված կերեր, կաթի եւ կաթնամթերքի օգտագործմամբ կամ դրանց հիմքով պատրաստված ոչ սննդային ապրանքներ.

գ) քաղաքացիների կողմից տնային պայմաններում եւ (կամ) անձնական օժանդակ տնտեսություններում ստացված կաթ ու կաթնամթերք, ինչպես նաեւ

միայն անձնական օգտագործման համար նախատեսված եւ Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դնելու համար չնախատեսված կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության, պահման, փոխադրման ու օգտահանման գործընթացներ:

4. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են կաթի եւ կաթնամթերքի մականշվածքին եւ փաթեթվածքին ներկայացվող՝ Մաքսային միության մաքսային տարածքում կիրառության եւ կատարման համար պարտադիր պահանջները, որոնք լրացնում են Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի թիվ 881 որոշմամբ հաստատված «Մննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 022/2011) (այսուհետ՝ «Մննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ (ՄՄ ՏԿ 022/2011)) եւ Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի օգոստոսի 16-ի թիվ 769 որոշմամբ հաստատված «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 005/2011) (այսուհետ՝ «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ (ՄՄ ՏԿ 005/2011)) պահանջները եւ չեն հակասում դրանց:

## II. Հիմնական հասկացությունները

5. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգը կիրառելու նպատակով օգտագործվում են հասկացություններ, որոնք սահմանված են Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի թիվ 880 որոշմամբ հաստատված «Մննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 021/2011) (այսուհետ՝ «Մննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ (ՄՄ ՏԿ 021/2011)), «Մննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 022/2011), ինչպես նաեւ հետեւյալ հասկացություններն ու դրանց սահմանումները.

«այրան»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է խառը (կաթնաթթվային եւ սպիրտային) խմորման միջոցով՝ օգտագործելով մերանային միկրոօրգանիզմներ (ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկներ, բուլղարական կաթնաթթվային ցուպիկներ) եւ խմորասնկեր, ավելացնելով կամ չավելացնելով ջուր, կերակրի աղ,

«ալբումին»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է կաթնային շիճուկից եւ կաթի շիճուկային սպիտակուցների խտանյութ (կոնցենտրատ) է,

«ացիդոֆիլին»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է մերանային միկրոօրգանիզմների (ացիդոֆիլային կաթնաթթվային ցուպիկների, լակտոկոկների եւ կեֆիրային սնկերի հիմքով պատրաստված մերանների) հավասար հարաբերակցության օգտագործմամբ,

«մածուն (վարենեց)»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է նախապես մանրէագերծված կամ  $97^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  ջերմաստիճանում այլ ջերմամշակման ենթարկված կաթի եւ (կամ) կաթնամթերքի թթվեցման միջոցով՝ օգտագործելով մերանային միկրոօրգանիզմներ (ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկներ), մինչեւ բնորոշ զգայորոշման (օրգանոլեպտիկ) հատկանիշներ ձեռք բերելը,

«վերականգնված կաթ»՝ սպառողական տարայում բաժնեծրարված կաթնային մթերք կամ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված հումք՝ բացի խմելու կաթից, որն արտադրվել է կոնցենտրացված կամ խտացրած կամ չոր կաթնային մթերքից եւ ջրից,

«երկրորդային կաթնային հումք»՝ կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերք, կաթնային մթերք, կաթնային բաղադրյալ մթերք, կաթ պարունակող մթերք՝ մասամբ կորցրած նույնականացման հատկանիշներով կամ սպառողական հատկություններով (այդ թվում՝ մթերքներ, որոնք հետ են կանչվել իրենց պիտանիության ժամկետների սահմաններում, համապատասխանում են պարենային հումքին ներկայացվող անվտանգության պահանջներին), որոնք նախատեսված են վերամշակումից հետո օգտագործման համար,

«կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված մերաններ»՝ հատուկ ընտրված ու կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար օգտագործվող ոչ ախտածին, ոչ թունածին միկրոօրգանիզմներ եւ (կամ) միկրոօրգանիզմների խմբեր (հիմնականում կաթնաթթվային),

«հատիկավոր կաթնաշոռ»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք, որն արտադրվել է կաթնաշոռային հատիկներից՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով սերուցք, կերակրի աղ եւ այլ ոչ կաթնային բաղադրիչներ, որոնց ներմուծման նպատակը կաթի բաղադրիչները փոխարինելը չէ,

«յոգուրտ»՝ թթվակաթնային մթերք՝ կաթի չոր յուղազերծված նյութերի բարձր պարունակությամբ, որն արտադրվել է մերանային միկրոօրգանիզմների (ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկների եւ բուլղարական կաթնաթթվային ցուպիկների) օգտագործմամբ,

«կազեին»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է յուղազերծված կաթից եւ կաթի սպիտակուցների հիմնական զտամասն է,

«կազեինատ»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է կազեինից՝ ակալիական մետաղների հիդրօքսիդների կամ դրանց աղերի լուծույթներով մշակման եւ չորացման միջոցով,

«կեֆիր»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է խառը (կաթնաթթվային եւ սպիրտային) խմորման միջոցով՝ օգտագործելով կեֆիրային սնկերի հիմքով պատրաստված, առանց կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմների եւ խմորասնկերի մաքուր կուլտուրաների ավելացման մերաններ,

«թթվակաթնային պաղպաղակ»՝ պաղպաղակ (կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք), որում կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 7,5 տոկոսից ոչ ավելի, արտադրվել է մերանային միկրոօրգանիզմների կամ թթվակաթնային մթերքների օգտագործմամբ,



«թթվակաթնային մթերք»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք, որն արտադրվել է ակտիվ թթվայնության (pH) ցուցանիշի նվազեցմանը, կաթնային սպիտակուցի թթվայնության եւ կոագուլյացիայի ցուցանիշի բարձրացմանը հանգեցնող, կաթի եւ (կամ) կաթնային մթերքների եւ (կամ) դրանց՝ այն ոչ կաթնային բաղադրիչներով խառնուրդների թթվեցման եղանակով, որոնց ներմուծման նպատակը կաթի բաղկացուցիչ մասերը փոխարինելը չէ (թթվեցումից առաջ եւ հետո), կամ առանց նշված բաղադրիչների ավելացման՝ օգտագործելով մերանային միկրոօրգանիզմներ, եւ պարունակում է սոյն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 1 հավելվածով սահմանված քանակությամբ կենդանի մերանային միկրոօրգանիզմներ,

«թթվասերուցքային յուղային մածուկ»՝ յուղային մածուկ, որն արտադրվել է պաստերիզացված սերուցքից՝ օգտագործելով կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ,

«թթվասերուցքային կարագ»՝ սերուցքային կարագ, որն արտադրվել է պաստերիզացված սերուցքից՝ օգտագործելով կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ,

«շիճուկային սպիտակուցների խտանյութ (կոնցենտրատ)»՝ շիճուկային սպիտակուցներ, որոնք ստացվել են կաթնային շիճուկից՝ կոնցենտրացման եւ ուլտրաֆիլտրման միջոցով,

«կոնցենտրացված կամ խտացրած յուղազերծված կաթ»՝ կոնցենտրացված կամ խտացրած կաթնային մթերք, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 20 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 1,5 տոկոսից ոչ ավելի,

«կոնցենտրացված կամ խտացրած անքաշ կաթ»՝ կոնցենտրացված կամ խտացրած կաթնային մթերք, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 25 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում

կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 7,5 տոկոսից ոչ պակաս,

«կոնցենտրացված կամ խտացրած, մասամբ յուղազերծված կաթ»՝ կոնցենտրացված կամ խտացրած կաթնային մթերք, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 20 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 1,5 տոկոսից ավելի, սակայն 7,5 տոկոսից պակաս,

«կումիս»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է զամբիկի կաթի խառը (կաթնաթթվային եւ սպիրտային) խմորման միջոցով՝ օգտագործելով մերանային միկրոօրգանիզմներ (բուլղարական եւ ացիդոֆիլային կաթնաթթվային ցուպիկներ) ու խմորասնկեր,

«կումիսային մթերք»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է կովի կաթից՝ կումիսի արտադրության տեխնոլոգիային համապատասխան,

«լակտոլոզա»՝ լակտոզայի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է լակտոզա պարունակող կաթնային հումքից՝ լակտոզայի իզոմերացման միջոցով,

«կովի կաթից կարագ»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք՝ էմուլսիոն կաթնային հիմքով, որում գերակշռող բաղկացուցիչ մասը կաթնային ճարպն է, որն արտադրվել է կովի կաթից, կաթնային մթերքներից եւ (կամ) կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերքներից՝ դրանցից ճարպային ֆազի անջատման ու դրանում կաթնային պլազմայի հավասարաչափ բաշխման միջոցով,

«յուղային մածուկ»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք՝ էմուլսիոն ճարպային հիմքով, որում ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 39-ից մինչեւ 49 տոկոսը ներառյալ, եւ որն արտադրվել է կովի կաթից, կաթնային մթերքներից եւ (կամ) կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերքներից՝

կայունարարների օգտագործմամբ, ավելացնելով կամ չավելացնելով ոչ կաթնային բաղադրիչներ՝ չունենալով կաթնային բաղադրիչները փոխարինելու նպատակ,

«մեշնիկովյան թթվեցրած կաթ (պրոստոկվաշա)»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է մերանային միկրոօրգանիզմների (ջերմասեր կաթնաթթվային ստրոպտոկոկների եւ բուլղարական կաթնաթթվային ցուպիկների) օգտագործմամբ,

«կաթ»՝ գյուղատնտեսական կենդանիների կաթնագեղձերի բնականոն ֆիզիոլոգիական սեկրեցիայի մթերք, որն ստացվել է մեկ կամ մի քանի կենդանիներից՝ կաթնարտադրության շրջանում մեկ կամ մի քանի անգամ կթելու արդյունքում այդ մթերքում որեւէ բան չավելացնելով կամ որեւէ նյութ չհեռացնելով դրանից,

«կաթ պարունակող մթերք»՝ սննդամթերք, որն արտադրվել է կաթից եւ (կամ) դրա բաղկացուցիչ մասերից եւ (կամ) կաթնային մթերքներից եւ (կամ) կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերքներից ու ոչ կաթնային բաղադրիչներից՝ այն տեխնոլոգիայով, որով նախատեսվում է կաթնային ճարպը բացառապես կաթնային ճարպի փոխարինիչով փոխարինելու հնարավորություն՝ կաթնային ճարպի 50 տոկոսից ոչ ավելի քանակությամբ, եւ թույլատրվում է ոչ կաթնային ծագման սպիտակուցների օգտագործում՝ չունենալով կաթնային սպիտակուցները փոխարինելու նպատակ, պատրաստի մթերքի չոր նյութերում կաթի չոր նյութերի՝ 20 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժնով,

«կաթնային պլազմա»՝ կաթի սպիտակուցների, կաթնաշաքարի (լակտոզայի), ջրային ֆազում հանքային նյութերի, ֆերմենտների եւ վիտամինների կոլլոիդային համակարգ,

«կաթնամթերք»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որը ներառում է կաթնային մթերքը, կաթնային բաղադրյալ մթերքը, կաթ պարունակող մթերքը, կաթի վերամշակումից ստացվող կողմնակի մթերքը, մանկական սննդի համար

նախատեսված արտադրանքը՝ կաթնային հիմքով, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդները (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդները, կաթնային ըմպելիքները (այդ թվում՝ չոր)՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված, կաթնային շիլաները՝ օգտագործման համար պատրաստի եւ չոր կաթնային շիլաները (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի)՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված,

«կաթնային շիճուկ՝ ենթապանրային, կաթնաշոռային կամ կազեինային»՝ կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերք, որն ստացվել է պանիր (ենթապանրային շիճուկ), կաթնաշոռ (կաթնաշոռային շիճուկ) կամ կազեին (կազեինային շիճուկ) արտադրելիս,

«կաթնային պաղպաղակ»՝ պաղպաղակ (կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք), որում կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 7,5 տոկոսից ոչ ավելի,

«կաթնային շիլաներ՝ օգտագործման համար պատրաստի, եւ չոր կաթնային շիլաներ (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի)՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված»՝ մանկական սննդի համար նախատեսված սննդամթերք, որն արտադրվել է տարբեր տեսակի ձավարեղենից եւ (կամ) այլուրից, կաթից եւ (կամ) կաթնային մթերքներից եւ (կամ) կաթ պարունակող մթերքներից՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթնային բաղադրիչներ, օգտագործման համար պատրաստի արտադրանքի չոր նյութերում կաթի չոր նյութերի՝ 15 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժնով,

«կաթնային ըմպելիքներ՝ վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված»՝ վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված, օգտագործման համար պատրաստի կաթնամթերք, որն արտադրվել է հում կաթից եւ (կամ) կաթնային

մթերքներից՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով ոչ կաթնային բաղադրիչներ, հետագա ջերմամշակմամբ, առնվազն պաստերիզացմամբ, եւ համապատասխանում է վաղ տարիքի երեխաների ֆիզիոլոգիական պահանջներին,

«կաթնային պահածոներ», «կաթնային բաղադրյալ պահածոներ», «կաթ պարունակող պահածոներ»՝ չոր կամ կոնցենտրացված (խտացրած), տարայում փաթեթավորված կաթնային, կաթնային բաղադրյալ, կաթ պարունակող մթերքներ,

«կաթնային ճարպ»՝ կաթնային մթերք, որում կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 99,8 տոկոսից ոչ պակաս, ունի չեզոք համ եւ հոտ ու արտադրվում է կաթից եւ (կամ) կաթնային մթերքներից՝ կաթնային պլազմայի հեռացման միջոցով,

«կաթնային ըմպելիք»՝ կաթնային կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք, որն արտադրվել է կաթից եւ (կամ) կաթի բաղկացուցիչ մասերից եւ (կամ) կաթնային մթերքներից, այդ թվում՝ կոնցենտրացված եւ (կամ) խտացրած եւ (կամ) չոր կաթնային մթերքներից ու ջրից՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով այլ կաթնային մթերքներ կամ ոչ կաթնային բաղադրիչներ՝ չունենալով կաթի բաղկացուցիչ մասերը փոխարինելու նպատակ, կաթնային սպիտակուցի՝ 2,6 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժնով ու կաթի չոր յուղազերծված նյութերի՝ 7,4 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժնով (կաթնային մթերքի համար),

«կաթնային մթերք»՝ սննդամթերք, որն արտադրվել է կաթից եւ (կամ) դրա բաղկացուցիչ մասերից եւ (կամ) կաթնային մթերքներից՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթի վերամշակումից ստացված մթերքներ (բացառությամբ կաթ պարունակող մթերքի արտադրության ընթացքում կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերքների), չօգտագործելով ոչ կաթնային ճարպեր ու ոչ կաթնային սպիտակուցներ, եւ որի բաղադրության մեջ կարող են առկա լինել կաթի վերամշակման համար ֆունկցիոնալ առումով անհրաժեշտ բաղադրիչներ,

«կաթնաշաքար»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է կաթնային շիճուկից կամ կաթնային շիճուկի ուլտրաֆիլտրատից՝ լակտոզայի կոնցենտրացման, բյուրեղացման եւ չորացման միջոցով,

«կաթնային բաղադրյալ մթերք»՝ սննդամթերք, որն արտադրվել է կաթից եւ (կամ) դրա բաղկացուցիչ մասերից եւ (կամ) կաթնային մթերքներից՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերք (բացառությամբ կաթ պարունակող մթերքների արտադրության ընթացքում կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերքների) եւ ոչ կաթնային բաղադրիչներ (բացառությամբ ոչ կաթնային ծագման ճարպերի, որոնք ներմուծվում են բաղադրության մեջ որպես ինքնուրույն բաղադրամասեր (չի տարածվում վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնամթերքի վրա, որն արտադրելիս օգտագործվում են ոչ կաթնային ծագման ճարպեր)), որոնք ավելացվում են՝ չունենալով կաթի բաղկացուցիչ մասերը փոխարինելու նպատակը: Ընդ որում, պատրաստի մթերքում կաթի բաղկացուցիչ մասերը պետք է լինեն 50 տոկոսից ավելի, պաղպաղակում եւ կաթի վերամշակումից ստացվող քաղցր մթերքներում՝ 40 տոկոսից ավելի,

«պաղպաղակ պինդ»՝ պաղպաղակ, որը սառցարանում մշակվելուց հետո ենթարկվում է սառեցման  $-18^{\circ}\text{C}$ -ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում եւ պահպանում է նշված ջերմաստիճանը այն պահելիս, փոխադրելիս եւ իրացնելիս,

«պաղպաղակ փափուկ»՝ պաղպաղակ, որի ջերմաստիճանը  $-5^{\circ}\text{C}$ -ից  $-7^{\circ}\text{C}$  է եւ սպառողներին է իրացվում սառցարանում մշակման ենթարկվելուց անմիջապես հետո,

«պաղպաղակ՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով»՝ պաղպաղակ (կաթ պարունակող մթերք)՝ ճարպի՝ 12 տոկոսից ոչ ավելի զանգվածային բաժնով,

«պաղպաղակ»՝ հարած, սառեցված եւ սառեցված վիճակում սպառվող քաղցր կաթնային մթերք, կաթնային բաղադրյալ մթերք, կաթ պարունակող մթերք,

«ազգային կաթնային մթերք»՝ կաթնային մթերք, որն ունի Մաքսային միության եւ Միասնական տնտեսական տարածքի անդամ պետության տարածքում պատմականորեն ձեւավորված անվանում, ինչը որոշվում է դրա արտադրության տեխնոլոգիայի առանձնահատկություններով, հումքով, մերան արտադրելիս օգտագործվող բաղադրությամբ եւ (կամ) աշխարհագրական օբյեկտի (համապատասխան կաթնային մթերքի տարածման վայրի) անվանմամբ,

«ոչ կաթնային բաղադրիչներ»՝ սննդամթերք, որն ավելացվում է կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքներին, կամ սննդային հավելումներ կամ վիտամիններ կամ միկրո- եւ մակրոտարրեր կամ սպիտակուցներ կամ ճարպեր կամ ոչ կաթնային ծագման ածխաջրեր,

«նորմալացված կաթ»՝ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված հումք, որում կաթնային ճարպի ու կաթնային սպիտակուցի եւ (կամ) կաթի չոր յուղազերծված նյութերի զանգվածային բաժինը կամ դրանց հարաբերակցությունը համապատասխանեցվում է ստանդարտի ցուցանիշներին կամ պատրաստողի այն տեխնիկական փաստաթղթին, որին համապատասխան արտադրվում է կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքը,

«յուղազերծված կաթ»՝ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված հումք՝ կաթնային ճարպի՝ 0,5 տոկոսից պակաս զանգվածային բաժնով, որն ստացվում է կաթից կաթնային ճարպի անջատման արդյունքում,

«հարստացված կաթ»՝ հումք կամ խմելու կաթ, որում բնական (սկզբնական) պարունակության համեմատությամբ մթերքի սննդային արժեքը բարձրացնելու նպատակով հավելյալ, առանձին կամ համալիր ներմուծվում են կաթնային սպիտակուց, վիտամիններ, միկրո- եւ մակրոտարրեր, սննդային մանրաթելեր, կիսաչհագեցած ճարպաթթուներ, ֆոսֆոլիպիդներ, պրեբիոտիկներ,

«պաստերիզացված, մանրէազերծված, ուլտրապաստերիզացված, գերբարձր ջերմաստիճանում մշակված կաթ»՝ կաթ, որը ենթարկվել է ջերմամշակման՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված՝ անվտանգության միկրոկենսաբանական ցուցանիշներին ներկայացվող պահանջները պահպանելու նպատակով,

«թան»՝ կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերք, որն ստացվել է կովի կաթից կարագ արտադրելիս,

«խմելու կաթ»՝ կաթ՝ անքաշ, յուղազերծված, նորմալացված, հարստացված, կաթնային մթերք՝ կաթնային ճարպի՝ 10 տոկոսից պակաս զանգվածային բաժնով, ջերմամշակման, առնվազն պաստերիզացման ենթարկված, առանց չոր կաթնային մթերքների եւ ջրի ավելացման, սպառողական տարայում բաժնեծրարված,

«խմելու սերուցք»՝ սերուցք, որը ենթարկվել է ջերմամշակման, առնվազն պաստերիզացման եւ բաժնեծրարվել է սպառողական տարայում,

«հալած պանիր»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք, որն արտադրվել է պանրից եւ (կամ) կաթնաշոռից՝ օգտագործելով կաթնային մթերքներ եւ (կամ) կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերքներ, էնուլզացնող աղեր կամ կառուցվածք հաղորդող միջոցներ՝ հալեցման նպատակով խառնուրդները մանրացնելու, խառնելու, հալեցնելու եւ էնուլզացնելու միջոցով, ավելացնելով կամ չավելացնելով ոչ կաթնային բաղադրիչներ, որոնց ներմուծման նպատակը կաթի բաղկացուցիչ մասերը փոխարինելը չէ,

«հալած պանրամթերք»՝ կաթ պարունակող մթերք, որն արտադրվել է հալած պանրի արտադրության տեխնոլոգիային համապատասխան,

«պլոմբիր»՝ պաղպաղակ (կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք), որում կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 12 տոկոսից ոչ պակաս,



«կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերք»՝ զուգակցված մթերք, որն ստացվել է կաթի վերամշակման մթերքի արտադրության գործընթացում,

«ենթապանրային յուղային մածուկ»՝ յուղային մածուկ, որն արտադրվել է ենթապանրային շիճուկի առանձնացման միջոցով ստացված սերուցքից,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք՝ առանց լակտոզայի»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որում լակտոզայի պարունակությունը ջրատարրալուծված (հիդրոլիզացված) կամ հեռացված լակտոզայով օգտագործման համար պատրաստի 1 Լ մթերքում կազմում է 0,1 գ-ից ոչ ավելի:

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք հարած»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է հարելու միջոցով,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք վերականգնված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք (բացի խմելու ջրից), որն արտադրվել է կոնցենտրացված (խտացրած) կամ կաթի վերամշակումից ստացված չոր մթերքից եւ ջրից՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով այլ կաթնային մթերքներ,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք՝ շաքարով կոնցենտրացված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված կոնցենտրացված մթերք, որն արտադրվել է սախարոզայի եւ (կամ) շաքարի այլ տեսակների ավելացմամբ,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք՝ կոնցենտրացված, խտացրած, շոգեհարված կամ սառեցված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է դրանից ջրի մասամբ հեռացման միջոցով մինչեւ չոր նյութերի 20 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժնին հասնելը,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք՝ ցածր լակտոզային»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որում լակտոզան մասամբ ջրատարրալուծված է կամ հեռացված,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք նորմալացված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որում կաթնային ճարպի ու կաթնային

սպիտակուցի եւ (կամ) կաթի չոր յուղազերծված նյութերի զանգվածային բաժինների կամ դրանց հարաբերակցության ցուցանիշները համապատասխանեցվել են համապատասխան մթերքի վերաբերյալ փաստաթղթերով սահմանված ցուցանիշներին.

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք յուղազերծված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է յուղազերծված կաթից եւ (կամ) թանից եւ (կամ) շիճուկից եւ (կամ) արտադրվել է դրանց հիմքով մթերքներից,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք հարստացված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք՝ այնպիսի նյութերի ավելացմամբ, ինչպիսիք են կաթնային սպիտակուցները, վիտամինները, միկրո- եւ մակրոտարրերը, սննդային մանրաթելերը, կիսաչհագեցած ճարպաթթուները, ֆոսֆոլիպիդները, պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմները, պրեբիոտիկները՝ առանձին կամ համալիր,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք վերակոմբինացված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է կաթի վերամշակումից ստացված մթերքներից եւ (կամ) դրանց առանձին բաղկացուցիչ մասերից ու ջրից,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք սուբլիմացված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է կաթի վերամշակումից ստացված սառեցված մթերքից՝ ջրի հեռացման միջոցով, մինչեւ չոր նյութերի՝ 95 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժինն հասնելը,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք չոր»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որն արտադրվել է դրանից ջրի մասամբ հեռացման միջոցով, մինչեւ չոր նյութերի՝ 90 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժինն հասնելը,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք՝ ջերմամշակված, պաստերիզացված, մանրէազերծված, ուլտրապաստերիզացված կամ գերբարձր ջերմաստիճանում մշակված»՝ կաթի վերամշակումից ստացված մթերք, որը

ենթարկվել է ջերմամշակման եւ համապատասխանում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված՝ այդ մթերքում միկրոօրգանիզմների պարունակության թույլատրելի մակարդակին ներկայացվող պահանջներին,

«մթերք՝ սպիտակուցի մասնակի հիդրոլիզատների հիմքով»՝ մանկական սննդի համար նախատեսված կաթնամթերք, որն արտադրվել է գյուղատնտեսական կենդանիների կաթի՝ մասնակի ջրատարալուծման ենթարկված սպիտակուցներից,

«կաթի վերամշակումից ստացված մթերք՝ սպիտակուցի լրիվ կամ մասնակի հիդրոլիզատների հիմքով»՝ կաթնամթերք, որն արտադրվել է կովի կաթի՝ ամբողջական կամ մասնակի ջրատարալուծման ենթարկված սպիտակուցներից,

«մանկական սննդի համար նախատեսված արտադրանք՝ կաթնային հիմքով»՝ մանկական սննդի համար նախատեսված սննդամթերք (բացառությամբ չոր եւ հեղուկ կաթնային խառնուրդների, կաթնային ըմպելիքների ու կաթնային շիլաների), որն արտադրվել է գյուղատնտեսական կենդանիների կաթից՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթի վերամշակումից ստացված մթերքներ եւ (կամ) կաթի բաղկացուցիչ մասեր, ինչպես նաեւ ավելացնելով կամ չավելացնելով պատրաստի մթերքի ընդհանուր զանգվածի 50 տոկոսից ոչ ավելի քանակությամբ ոչ կաթնային բաղադրիչներ,

«թթվեցրած կաթ»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է մերանային միկրոօրգանիզմների (լակտոկոկների եւ (կամ) ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկների) օգտագործմամբ,

«ոյաժենկա»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է եռացրած կաթը թթվեցնելու միջոցով՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթնային մթերքներ, օգտագործելով մերանային միկրոօրգանիզմներ (ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկներ), ավելացնելով կամ չավելացնելով բուլղարական կաթնաթթվային ցուպիկներ,

«շաքարով խտացրած յուղազերծված կաթ»՝ կոնցենտրացված կամ խտացրած կաթնային մթերք շաքարով, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 26 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 1 տոկոսից ոչ ավելի,

«շաքարով խտացրած անքաշ կաթ»՝ կոնցենտրացված կամ խտացրած կաթնային մթերք շաքարով, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 28,5 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 8,5 տոկոսից ոչ պակաս,

«շաքարով խտացրած մասամբ յուղազերծված կաթ»՝ կոնցենտրացված կամ խտացրած կաթնային մթերք շաքարով, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 26 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 1 տոկոսից ավելի, սակայն 8,5 տոկոսից պակաս,

«շաքարով խտացրած սերուցք»՝ կոնցենտրացված կամ խտացրած կաթնային մթերք շաքարով, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 37 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 19 տոկոսից ոչ պակաս,

«թթվեցրած մթերք»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք, որը թթվեցվելուց հետո ենթարկվել է ջերմամշակման, կամ կաթ պարունակող մթերք, որն արտադրվել է թթվակաթնային մթերքի արտադրության տեխնոլոգիային համապատասխան՝ պահպանելով մերանի միկրոֆլորայի տեսքը եւ բաղադրությունը, որով որոշվում է համապատասխան թթվակաթնային մթերքի տեսակը, եւ ունի դրան նման զգայորոշման եւ ֆիզիկաքիմիական հատկություններ,

«քաղցրասերուցքային յուղային մածուկ»՝ յուղային մածուկ, որն արտադրվել է պաստերիզացված սերուցքից,

«քաղցրասերուցքային կարագ»՝ սերուցքային կարագ, որն արտադրվել է պաստերիզացված սերուցքից,

«սերուցք չոր»՝ չոր կաթնային մթերք, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 95 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 42 տոկոսից ոչ պակաս,

«սերուցք»՝ կաթնային մթերք (հումք), որն արտադրվել է կաթից եւ (կամ) կաթնային մթերքներից, հանդես է գալիս որպես կաթնային ճարպի ու կաթնային պլազմայի էմուլսիա, եւ որում կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 10 տոկոսից ոչ պակաս,

«սերուցքային կարագ»՝ կովի կաթից կարագ, որում ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 50 տոկոսից ոչ պակաս,

«սերուցքային պաղպաղակ»՝ պաղպաղակ (կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք), որում կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 8 տոկոսից մինչեւ 11,5 տոկոս,

«սերուցքային ենթապանրային կարագ»՝ սերուցքային կարագ, որն արտադրվել է ենթապանրային շիճուկի առանձնացման արդյունքում ստացված սերուցքից,

«սերուցքաբուսական հալած խառնուրդ»՝ կաթ պարունակող մթերք, որում ընդհանուր ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 99 տոկոսից ոչ պակաս, եւ որն արտադրվել է սերուցքաբուսական սփրեդից՝ ճարպային ֆազի հալեցման միջոցով կամ այլ տեխնոլոգիական եղանակների օգտագործմամբ,

«սերուցքաբուսական սփրեդ»՝ կաթ պարունակող մթերք՝ էմուլսիոն ճարպային հիմքով, որում ընդհանուր ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 39-ից մինչեւ 95 տոկոս, եւ ճարպային ֆազում կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 50-ից մինչեւ 95 տոկոս,

«սերուցքային մթերք»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք՝ ճարպի՝ 10 տոկոսից ավելի զանգվածային բաժնով, որը հիմնականում պատրաստվել է սերուցքից,

«պաղպաղակի համար խառնուրդ հեղուկ»՝ կաթնային հեղուկ մթերք, կաթնային բաղադրյալ հեղուկ մթերք կամ կաթ պարունակող հեղուկ մթերք, որը պարունակում է պաղպաղակի արտադրության համար անհրաժեշտ բոլոր բաղադրիչները,

«պաղպաղակի համար խառնուրդ չոր»՝ չոր կաթնային մթերք, չոր կաթնային բաղադրյալ մթերք կամ կաթ պարունակող չոր մթերք, որն արտադրվել է պաղպաղակի համար նախատեսված հեղուկ խառնուրդը չորացնելու կամ անհրաժեշտ չոր բաղադրիչները խառնելու միջոցով եւ նախատեսված է պաղպաղակի արտադրության համար՝ ջրով, կաթով, սերուցքով եւ (կամ) հյութով վերականգնվելուց հետո,

«թթվասեր»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է սերուցքը թթվեցնելու միջոցով՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթնային արտադրանք, օգտագործելով մերանային միկրոօրգանիզմներ (լակտոկոկներ կամ լակտոկոկների եւ ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկների խառնուրդներ), որում կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 10 տոկոսից ոչ պակաս,

«կաթի բաղկացուցիչ մասեր»՝ չոր նյութեր (կաթնային ճարպ, կաթնային սպիտակուց, կաթնաշաքար (լակոզ), ֆերմենտներ, վիտամիններ, հանքային նյութեր), ջուր,

«չոր թթվակաթնային խառնուրդներ՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված»՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնամթերք, որն արտադրվել է թթվակաթնային մթերքի արտադրության մերանային միկրոօրգանիզմների օգտագործմամբ (առանց օրգանական թթուների օգտագործման) կաթի սպիտակուցների ակտիվ թթվայնության (pH) եւ

կոագույլացիայի ցուցանիշների նվազեցմանը հանգեցնող տեխնոլոգիային համապատասխան, չոր խառնուրդներում հետագայում ավելացնելով կամ չավելացնելով սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 2 հավելվածով սահմանված քանակությամբ կենդանի մերանային միկրոօրգանիզմներ,

«չոր կաթնային ըմպելիքներ՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված»՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնամթերք, որն արտադրվել է կովի կաթից եւ (կամ) կաթնային մթերքներից՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով ոչ կաթնային բաղադրիչներ, պատրաստի մթերքի չոր նյութերում կաթի չոր նյութերի՝ 15 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժնով, եւ համապատասխանում է վաղ տարիքի երեխաների ֆիզիոլոգիական պահանջներին,

«չոր յուղազերծված կաթ»՝ չոր կաթնային մթերք, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 95 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 1,5 տոկոսից ոչ պակաս,

«չոր անքաշ կաթ»՝ չոր կաթնային մթերք, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 95 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, ու կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 26 տոկոսից ոչ պակաս եւ 42 տոկոսից ոչ ավելի,

«չոր կաթնային մնացորդ»՝ կաթի բաղկացուցիչ մասեր՝ բացառությամբ ջրի,

«չոր յուղազերծված կաթնային մնացորդ»՝ կաթի բաղկացուցիչ մասեր՝ բացառությամբ կաթնային ճարպի եւ ջրի,

«շիճուկ՝ կաթնային, չոր»՝ չոր կաթնային մթերք, որն արտադրվել է կաթը մակարդող ֆերմենտային պատրաստուկների ազդեցությամբ սպիտակուցների կոագուլյացիայի եղանակով պանրի պատրաստման ընթացքում, ինչպես նաեւ

կաթնաթթվի առաջացման արդյունքում սպիտակուցների կոագուլյացիայի կամ ջերմաթթվային եղանակով պանրի, կազեինի եւ կաթնաշոռի պատրաստման ընթացքում ստացված կաթնային շիճուկից ջրի մասամբ հեռացման միջոցով՝ մինչեւ չոր նյութերի 95 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային բաժնին հասնելը,

«շիճուկային սպիտակուց»՝ կաթի սպիտակուց, որը մնում է կաթնային շիճուկում կազեինը նստեցնելուց հետո,

«պանիր, հալած պանիր, պանրամթերք, հալած պանրամթերք ապխտած»՝ պանիր, հալած պանիր, պանրամթերք, հալած պանրամթերք, որոնք ենթարկվել են ապխտման եւ ունեն ապխտած սննդամթերքին բնորոշ յուրահատուկ զգայորոշման հատկություններ: Չի թույլատրվում օգտագործել ապխտման բուրավետիչներ,

«պանիր, պանրամթերք՝ փափուկ, կիսապինդ, պինդ, գերպինդ»՝ պանիր, պանրամթերք, որոնք ունեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի հավելվածներով կանոնակարգված համապատասխան յուրահատուկ զգայորոշման եւ ֆիզիկաքիմիական հատկություններ,

«պանիր, պանրամթերք՝ աղաջուր դրած»՝ պանիր, պանրամթերք, որոնք հասունանում եւ (կամ) պահվում են աղի լուծույթում,

«պանիր, պանրամթերք բորբոսով»՝ պանիր, պանրամթերք, որոնք արտադրվել են պատրաստի պանրի, պանրամթերքի ներսում եւ (կամ) դրանց մակերեւոյթին գտնվող բորբոսասնկերի օգտագործմամբ,

«պանիր, պանրամթերք լորձային»՝ պանիր, պանրամթերք որոնք արտադրվել են պատրաստի պանրի, պանրամթերքի մակերեւոյթին առաջացող լորձային միկրոօրգանիզմների օգտագործմամբ,

«պանիր»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք, որն արտադրվել է կաթից, կաթնային մթերքներից եւ (կամ) կաթի վերամշակումից ստացված կողմնակի մթերքներից՝ օգտագործելով կամ չօգտագործելով հատուկ մերաններ, այն տեխնոլոգիայով, որն ապահովում է կաթնային սպիտակուցի



կոագուլյացիան կաթ մակարդող ֆերմենտների օգնությամբ, կամ թթվային կամ ջերմաթթվային եղանակով՝ հետագայում շիճուկից պանրային զանգվածի առանձնացմամբ, դրա կաղապարմամբ, մամլմամբ, աղադրմամբ կամ առանց աղադրման, հասունացմամբ կամ առանց հասունացման՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով ոչ կաթնային բաղադրիչներ, որոնց ներմուծման նպատակը կաթի բաղկացուցիչ մասերը փոխարինելը չէ.

«պանրամթերք»՝ կաթ պարունակող մթերք, որն արտադրվել է պանրի արտադրության տեխնոլոգիային համապատասխան,

«հում կաթ»՝ կաթ, որը չի ենթարկվում ջերմամշակման 40°C-ից ավելի ջերմաստիճանում կամ մշակման, ինչի արդյունքում փոփոխվում են դրա բաղկացուցիչ մասերը,

«հում յուղազերծված կաթ»՝ յուղազերծված կաթ, որը չի ենթարկվում 45°C-ից ավելի ջերմաստիճանում ջերմամշակման, ստացվում է կաթից կաթնային ճարպի առանձնացման արդյունքում,

«պանրիկ»՝ կաթնաշոռային մթերք, որը կաղապարված է, պատված է սննդային մթերքներից պատրաստված ջնարակով կամ պատված չէ այդ ջնարակով, 150 գ-ից ոչ ավելի զանգվածով,

«հում սերուցք»՝ սերուցք, որը չի ենթարկվում 45°C-ից ավելի ջերմաստիճանում ջերմամշակման,

«կաթնաշոռ»՝ թթվակաթնային մթերք, որն արտադրվել է մերանային միկրոօրգանիզմների (լակտոկոկների կամ լակտոկոկների եւ ջերմասեր կաթնաթթվային ստրեպտոկոկների խառնուրդների) եւ կաթնային սպիտակուցի թթվային կամ թթվաշրդանային կոագուլյացիայի մեթոդների օգտագործմամբ՝ հետագայում հեռացնելով շիճուկը ինքնամամլման եւ (կամ) մամլման եւ (կամ) առանձնացման (ցենտրիֆուգման) եւ (կամ) ուլտրաֆիլտրացման միջոցով, ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթի բաղկացուցիչ մասեր (թթվեցնելուց առաջ եւ հետո)՝ կաթնային մթերքի նորմալացման նպատակով,

«կաթնաշոռային զանգված»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք, որն արտադրվել է կաթնաշոռից՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով սերուցքային կարագ, սերուցք, շաքարով խտացրած կաթ, շաքար եւ (կամ) աղ, ավելացնելով կամ չավելացնելով ոչ կաթնային բաղադրիչներ, որոնց ներմուծման նպատակը կաթի բաղկացուցիչ մասերը փոխարինելը չէ,

«կաթնաշոռային մթերք»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք կամ կաթ պարունակող մթերք, որն արտադրվել է կաթնաշոռից եւ (կամ) կաթի վերամշակումից ստացված մթերքներից՝ կաթնաշոռի արտադրության տեխնոլոգիային համապատասխան՝ ավելացնելով կամ չավելացնելով կաթնային մթերքներ, ավելացնելով կամ չավելացնելով ոչ կաթնային բաղադրիչներ, այդ թվում՝ ոչ կաթնային ճարպեր եւ (կամ) ոչ կաթնային սպիտակուցներ (կաթ պարունակող մթերքի համար), հետագա ջերմամշակմամբ կամ առանց դրա,

«կաթնաշոռային պանրիկ»՝ կաթնային մթերք կամ կաթնային բաղադրյալ մթերք, որն արտադրվել է կաթնաշոռային զանգվածից, կաղապարված է, պատված է սննդամթերքից պատրաստված ջնարակով կամ պատված չէ այդ ջնարակով, 150 գ-ից ոչ ավելի զանգվածով,

«հալած յուղ»՝ կովի կաթից յուղ, որում ճարպի զանգվածային բաժինը կազմում է 99 տոկոսից ոչ պակաս, արտադրվել է սերուցքային կարագից՝ ճարպային ֆազի հալեցման միջոցով, եւ ունի յուրահատուկ զգայորոշման հատկություններ,

«եռացրած կաթ»՝ հումք կամ խմելու կաթ, որը ենթարկվել է 85°C-ից մինչեւ 99°C ջերմաստիճանում ջերմամշակման՝ պահելով 3 ժամից ոչ պակաս՝ մինչեւ յուրահատուկ զգայորոշման հատկություններ ձեռք բերելը,

«ֆերմենտային պատրաստուկներ»՝ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար՝ սպիտակուցային նյութեր, որոնք անհրաժեշտ են կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության ընթացքում տեղի ունեցող կենսաքիմիական գործընթացներն իրականացնելու համար,

«կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության ընթացքում ֆունկցիոնալ առումով անհրաժեշտ բաղադրիչներ»՝ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված մերաններ, կեֆիրային սնկեր, պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներ (պրոբիոտիկներ), պրեբիոտիկներ, ֆերմենտային պատրաստուկներ, որոնք ներմուծվում են կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության ընթացքում, եւ առանց որոնց անհնար է կաթի վերամշակումից ստացվող համապատասխան մթերքի արտադրությունը,

«անքաշ կաթ»՝ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար հումք, որում բաղկացուցիչ մասերը դրանց կանոնակարգման միջոցով չեն ենթարկվել ներգործության,

«մասամբ յուղազերծված չոր կաթ»՝ չոր կաթնային մթերք, որում կաթի չոր նյութերի զանգվածային բաժինը կազմում է 95 տոկոսից ոչ պակաս, կաթի չոր յուղազերծված նյութերում կաթնային սպիտակուցի զանգվածային բաժինը՝ 34 տոկոսից ոչ պակաս, եւ կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը՝ 26 տոկոսից ոչ պակաս:

### III. Կաթի եւ կաթնամթերքի նույնականացումը

6. Կաթի եւ կաթնամթերքի նույնականացումն իրականացվում է հետեւյալ կանոնների համաձայն.

ա) կաթը եւ կաթնամթերքը տեխնիկական կանոնակարգման այն օբյեկտների շարքին դասելու նպատակով, որոնց նկատմամբ կիրառվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգը, կաթի եւ կաթնամթերքի նույնականացումն իրականացվում է հայտատուի, պետական հսկողության (վերահսկողության) մարմինների, մաքսային հսկողություն իրականացնող մարմինների, համապատասխանության գնահատման (հավաստման) մարմինների, ինչպես նաեւ այլ շահագրգիռ անձանց կողմից առանց ըստ անվանման հետազոտություն (փորձարկում) անցկացնելու՝ մականշվածքի կազմում կամ ապրանքաուղեկից

փաստաթղթերում նշված կաթի եւ կաթնամթերքի անվանումներին սույն Տեխնիկական կանոնակարգի II բաժնում, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված կաթի եւ կաթնամթերքի անվանումների համապատասխանությունը հաստատելու միջոցով, որոնց գործողությունը տարածվում է կաթի եւ կաթնամթերքի վրա.

բ) այն դեպքում, երբ կաթը եւ կաթնամթերքը հնարավոր չէ նույնականացնել ըստ անվանման, կաթը եւ կաթնամթերքը նույնականացվում են տեսողական մեթոդով՝ կաթի եւ կաթնամթերքի արտաքին տեսքը սույն Տեխնիկական կանոնակարգում, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերում այդ արտադրանքի սահմանման մեջ շարադրված հատկանիշների հետ համեմատելու միջոցով, որոնց գործողությունը տարածվում է կաթի եւ կաթնամթերքի վրա.

գ) կաթի եւ կաթնամթերքի՝ իրենց անվանման հետ համապատասխանությունը սահմանելու նպատակով կաթի եւ կաթնամթերքի նույնականացումն իրականացվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 3 հավելվածով սահմանված հատկանիշները արտաքին տեսքի կամ զգայորոշման ցուցանիշների հետ համեմատության միջոցով կամ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի հետ համապատասխանության գնահատման (հավաստման) նպատակով կիրառվող ստանդարտների ցանկով սահմանված որոշակի ստանդարտներով, որոնց կամավոր հիմունքով կիրառման արդյունքում ապահովվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների կատարումը, կամ տեխնիկական փաստաթղթերի փաթեթով սահմանված հատկանիշների հետ, որոնց համաձայն պատրաստված են կաթը եւ կաթնամթերքը.

դ) այն դեպքում, երբ կաթը եւ կաթնամթերքը հնարավոր չէ նույնականացնել ըստ անվանման, տեսողական մեթոդով կամ զգայորոշման մեթոդով, նույնականացումն իրականացվում է վերլուծական մեթոդով կաթի եւ կաթնամթերքի ֆիզիկաքիմիական եւ (կամ) միկրոկենսաբանական ցուցանիշների՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգով, որոշակի տեխնիկական

փաստաթղթերով, որոնց համաձայն պատրաստվել են կաթը եւ կաթնամթերք, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված հատկանիշների հետ համապատասխանության ստուգման միջոցով, որոնց գործողությունը տարածվում է կաթի եւ կաթնամթերքի վրա:

IV. Մաքսային միության եւ Միասնական տնտեսական տարածքի անդամ պետությունների շուկայում կաթի եւ կաթնամթերքի շրջանառության կանոնները

7. Կաթը եւ կաթնամթերքը շրջանառության մեջ են դրվում Մաքսային միության եւ Միասնական տնտեսական տարածքի անդամ պետությունների (այսուհետ՝ անդամ պետություններ) շուկայում սույն Տեխնիկական կանոնակարգի, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին դրանց համապատասխանության դեպքում, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

8. Կաթը եւ կաթնամթերքը, որոնք համապատասխանում են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա, անցել են համապատասխանության գնահատման (հավաստման) գործընթացը, պետք է ունենան Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մականշվածք:

9. Անդամ պետություններն ապահովում են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա, համապատասխանող կաթի եւ կաթնամթերքի շրջանառությունը անդամ պետությունների շուկայում՝ անդամ պետության տարածքում սույն Տեխնիկական կանոնակարգում պարունակվող պահանջներին

չներկայացնելով լրացուցիչ պահանջներ եւ չանցկացնելով համապատասխանության գնահատման (հավաստման) լրացուցիչ ընթացակարգեր:

10. Ֆիզիկական անձանց կողմից ոչ արդյունաբերական պատրաստման կաթը եւ կաթնամթերքը շուկաներում, այդ թվում՝ գյուղատնտեսական շուկաներում իրացնելու դեպքում պարտադիր է ցանկացած հարմար եղանակով սպառողին տեղեկացնել անասնաբուժասանիտարական տեսանկյունից դրանց անվտանգության, անվանման, արտադրման վայրի (հասցեի), արտադրման ամսաթվի մասին:

Գյուղատնտեսական շուկաներում հատուկ տրանսպորտային միջոցների տարաներից կամ սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված նյութերից պատրաստված այլ տարաներից սպառողի տարա տեղափոխելով հում կաթ իրացնելիս վաճառողները (իրավաբանական անձինք, որպես անհատ ձեռնարկատեր գրանցված ֆիզիկական անձինք եւ ֆիզիկական անձինք) պարտավոր են սպառողին ներկայացնել անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության անցկացման մասին համապատասխան փաստաթղթերը, ինչպես նաեւ սպառողին տեղեկացնել հում կաթը պարտադիր եռացնելու անհրաժեշտության մասին:

11. Կաթի ընդունման կետերին կամ կաթի վերամշակման ձեռնարկություններին հում կաթ, հում յուղազերծված կաթ, հում սերուցք մատակարարելիս վաճառողները (իրավաբանական անձինք, որպես անհատ ձեռնարկատերեր գրանցված ֆիզիկական անձինք եւ ֆիզիկական անձինք) պարտավոր են ներկայացնել անդամ պետության լիազորված մարմնի կողմից տրված ապրանքաուղեկից անասնաբուժական փաստաթղթերը, որոնցով հաստատվում է հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի անվտանգությունը:

12. Հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի՝ Մաքսային

միության մաքսային տարածքով փոխադրումն ուղեկցվում է անդամ պետության լիազորված մարմնի կողմից տրված ապրանքաուղեկից անասնաբուժական փաստաթղթերով, որոնք պարունակում են դրանց անվտանգությունը հաստատող անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության անցկացման մասին տեղեկություններ:

Ապրանքաուղեկից անասնաբուժական փաստաթղթի գործողության ժամկետը սահմանվում է՝ ըստ հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի արտադրության վայրերի գյուղատնտեսական մթերատու կենդանիների նկատմամբ անասնաբուժասանիտարական միջոցառումների իրականացման արդյունքներից ելնելով, սակայն այդ փաստաթուղթը տրամադրելու օրվանից 1 ամսից ոչ ավելի:

13. Անդամ պետությունների միջև տեղափոխվող կաթնամթերքը, որը ենթակա է անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության), ներմուծվել է երրորդ երկրից կամ արտադրվել է Մաքսային միության մաքսային տարածքում, ուղեկցվում է անդամ պետությունների լիազորված մարմինների կողմից տրված անասնաբուժական սերտիֆիկատով՝ չիրականացնելով անասնահամաճարակային բարեկեցությունը հաստատող անասնաբուժասանիտարական փորձաքննություն:

Անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ենթակա կաթի եւ կաթնամթերքի յուրաքանչյուր խմբաքանակ ներմուծվում է Մաքսային միության մաքսային տարածք ուղարկող երկրի իրավասու մարմնի կողմից տրված անասնաբուժական սերտիֆիկատի առկայության դեպքում:

#### V. Հում կաթին, հում յուղազերծված կաթին, հում սերուցքին ներկայացվող անվտանգության պահանջները

14. Կենդանիների ծնից հետո՝ առաջին 7 օրվա ընթացքում, դրանց բացթողումից առաջ (ծնից առաջ)՝ 5 օրվա ընթացքում, հիվանդ եւ կարանտինի մեջ գտնվող կենդանիներից ստացված հում կաթը չի թույլատրվում օգտագործել կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար:

15. Կովի հում կաթում չոր յուղազերծված նյութերի զանգվածային բաժինը պետք է կազմի 8,2 տոկոսից ոչ պակաս:

16. Հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի մեջ պոստենցիալ վտանգավոր նյութերի պարունակության մակարդակները չպետք է գերազանցեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) թիվ 1-4 հավելվածներով եւ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 4 հավելվածով սահմանված թույլատրելի մակարդակները:

17. Հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի մեջ միկրոօրգանիզմների եւ սոմատիկ բջիջների պարունակության մակարդակները չպետք է գերազանցեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 5 հավելվածով սահմանված թույլատրելի մակարդակները:

18. Կովի հում կաթի, գյուղատնտեսական կենդանիների մյուս տեսակների հում կաթի եւ կովի կաթից ստացված հում սերուցքի նույնականացման ցուցանիշները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 6 եւ 7 հավելվածներում:

VI. Հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի արտադրության, պահման, փոխադրման, իրացման եւ օգտահանման ընթացքում անվտանգության պահանջները

19. Հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի արտադրության ընթացքում կիրառվող գործընթացները, այդ թվում՝ գյուղատնտեսական կենդանիներին պահելու, կերակրելու, կթելու պայմանները, հում կաթ, հում յուղազերծված կաթ, հում սերուցք հավաքելու, սառեցնելու եւ պահելու պայմանները պետք է ապահովեն դրանց համապատասխանությունը սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության յան մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:



20. Գյուղատնտեսական կենդանիներին կթելուց հետո ստացված հում կաթը պետք է մաքրվի եւ սառեցվի  $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  ջերմաստիճանում՝ ոչ ավելի, քան 2 ժամվա ընթացքում:

21. Մինչեւ արդյունաբերական վերամշակում սկսելը հում կաթը, հում յուղազերծված կաթը թույլատրվում է պահել (ներառյալ առանձնացման համար օգտագործվող հում կաթը պահելու ժամկետը)  $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  ջերմաստիճանում, հում սերուցքը՝  $8^{\circ}\text{C}$ -ը չգերազանցող ջերմաստիճանում՝ 36 ժամից ոչ ավելի (ներառյալ փոխադրման ժամանակը):

Մինչեւ արդյունաբերական վերամշակում սկսելը հում կաթը, հում յուղազերծված կաթը (ներառյալ առանձնացման համար օգտագործվող հում կաթը պահելու ժամկետը), վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված մանկական սննդի մթերքների պատրաստման համար նախատեսված հում սերուցքը թույլատրվում է պահել  $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  ջերմաստիճանում՝ 24 ժամից ոչ ավելի (ներառյալ փոխադրման ժամանակը):

22. Թույլատրվում է արտադրողի կողմից հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի նախնական ջերմամշակում, այդ թվում՝ պաստերիզացում՝ հետեւյալ դեպքերում՝

ա) հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի՝  $19^{\circ}\text{T}$ -ից մինչեւ  $21^{\circ}\text{T}$  թթվայնություն, հում սերուցքի՝  $17^{\circ}\text{T}$ -ից մինչեւ  $19^{\circ}\text{T}$  թթվայնություն.

բ) հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի՝ 6 ժամից ավելի առանց սառեցման պահում.

գ) հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի փոխադրում, որի տեսողությունը գերազանցում է պահման թույլատրելի ժամկետը, սակայն 25 տոկոսից ոչ ավելի.

դ) անդամ պետության լիազորված մարմնի՝ անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ոլորտում համապատասխան

հանձնարարագրի առկայություն:

23. Հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի նախնական ջերմամշակում, այդ թվում՝ պաստերիզացում կիրառելիս ջերմամշակման ռեժիմները (ջերմաստիճանը, անցկացման ժամանակահատվածը) նշվում են հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի վերաբերյալ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում:

24. Հում կաթ, հում յուղազերծված կաթ, հում սերուցք արտադրելիս գյուղատնտեսական ապրանք արտադրողները պետք է օգտագործեն սարքավորումներ եւ նյութեր, որոնք համապատասխանում են սննդամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող նյութերի անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներին:

25. Հում կաթը, հում յուղազերծված կաթը, հում սերուցքը վերամշակման վայր փոխադրելու ժամանակ, վերամշակում սկսելու պահին դրանց ջերմաստիճանը չպետք է գերազանցի 10°C-ը:

Սույն կետով սահմանված՝ դրանց ջերմաստիճանին ներկայացվող պահանջներին չհամապատասխանող հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի ընդունումը թույլատրվում է կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքներ պատրաստողի կողմից դրանք անմիջապես վերամշակման ենթարկելու պայմանով:

26. Հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի փոխադրումն իրականացվում է ամուր փակվող կափարիչներով կնքված տարաներում, որոնք պատրաստված են սննդամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող նյութերի անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներին համապատասխանող նյութերից: Տրանսպորտային միջոցները պետք է ապահովեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 20-րդ եւ 21-րդ կետերով սահմանված ջերմաստիճանի պահպանումը:

27. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքներ պատրաստողի կողմից հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի, ինչպես նաեւ նախնական

ջերմամշակման, այդ թվում՝ պաստերիզացման ենթարկվածների պահումը մինչև վերամշակում սկսելն իրականացվում է առանձին մակնշված տարաներում՝  $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  ջերմաստիճանի պայմաններում:

28. Հում կաթի, հում յուղագերծված կաթի, հում սերուցքի, ինչպես նաև նախնական ջերմամշակման, այդ թվում՝ պաստերիզացման ենթարկվածների իրացման գործընթացները պետք է համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 10-րդ կետով սահմանված պահանջներին եւ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

29. Հում կաթի, հում յուղագերծված կաթի, հում սերուցքի, ինչպես նաև նախնական ջերմամշակման, այդ թվում՝ պաստերիզացման ենթարկվածների օգտահանման գործընթացները պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

## VII. Կաթնամթերքի անվտանգությանը ներկայացվող պահանջները

30. Սահմանված պիտանիության ժամկետում Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ գտնվող կաթնամթերքն ըստ նշանակության օգտագործվելիս պետք է լինի անվտանգ:

Կաթնամթերքը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա:

31. Կաթնամթերքի արտադրությունը պետք է իրականացվի հում կաթից եւ (կամ) հում յուղազրկված կաթից եւ (կամ) հում սերուցքից, որոնք համապատասխանում են սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված անվտանգության պահանջներին եւ ենթարկվել են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող կաթնամթերքի ստացումն

ապահովող ջերմամշակման:

Կաթնամթերքի արտադրության համար օգտագործվող մյուս պարենային հումքը պետք է համապատասխանի Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա:

32. Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվելու համար նախատեսված կաթնամթերքում թունավոր տարրերի, պոտենցիալ վտանգավոր նյութերի, միկոտոքսինների, հակամանրէների (անտիբիոտիկներ), թունաքիմիկատների, ռադիոնուկլիդների, միկրոօրգանիզմների պարունակության եւ օքսիդացման փչացման ցուցանիշների արժեքի մակարդակները չպետք է գերազանցեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) թիվ 1-4 հավելվածներով եւ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 4 հավելվածով սահմանված մակարդակները:

33. Կաթնամթերքում միկրոօրգանիզմների պարունակության մակարդակները չպետք է գերազանցեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 8 հավելվածով սահմանված թույլատրելի մակարդակները:

34. Դիետիկ սննդի համար նախատեսված մթերքների եւ թթվակաթնային մթերքների (բացի կաթնային բաղադրյալ մթերքներից) արտադրությունը պետք է իրականացվի՝ չկիրառելով սննդային հավելումներ եւ բուրավետիչներ՝ բացառությամբ ֆունկցիոնալ առումով անհրաժեշտ բաղադրիչների:

Կաթնաշոռային զանգվածի եւ հատիկավոր կաթնաշոռի արտադրությունը պետք է իրականացվի՝ պատրաստի արտադրանքը չենթարկելով ջերմամշակման եւ չավելացնելով կազմության (կոնսիստենցիա) կայունացուցիչներ ու կոնսերվանտներ:

35. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների նույնականացման զգայորոշման ցուցանիշները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 3 հավելվածում:

36. Կաթնամթերքի նույնականացման ֆիզիկաքիմիական եւ միկրոկենսաբանական ցուցանիշները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 1 հավելվածում:

VIII. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար անհրաժեշտ ֆունկցիոնալ բաղադրիչներին ներկայացվող անվտանգության պահանջները

37. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված մոնոկուլտուրաներում կամ մերանների բաղադրության մեջ օգտագործվող միկրոօրգանիզմները, այդ թվում՝ պրոբիոտիկ, պետք է լինեն նույնականացված, ոչ ախտածին, ոչ թունածին ու պետք է ունենան այնպիսի հատկություններ, որոնք անհրաժեշտ են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող նշված արտադրանքի արտադրության համար:

38. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված ֆերմենտային պատրաստուկները պետք է ունենան որոշակի տեխնոլոգիական գործընթացի համար անհրաժեշտ ակտիվություն եւ առանձնահատկություն ու համապատասխանեն Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված ֆերմենտային պատրաստուկների վրա:

39. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված մերանների, կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված ֆերմենտային պատրաստուկների, մերանային եւ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմների աճեցման համար նախատեսված սննդային միջավայրերի միկրոկենսաբանական անվտանգության մակարդակները չպետք է գերազանցեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 8 հավելվածով սահմանված թույլատրելի մակարդակները:

40. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված մերանների, պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմների, պրեբիոտիկների, կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված ֆերմենտային պատրաստուկների, կաթի վերամշակումից

ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված մերանների պատրաստման համար սննդային միջավայրերի անվտանգության մյուս ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաև «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) թիվ 3 հավելվածով սահմանված պահանջներին:

41. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված մերաններ, կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված ֆերմենտային պատրաստուկներ եւ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության ընթացքում ֆունկցիոնալ առումով անհրաժեշտ այլ բաղադրիչներ պատրաստողն ապահովում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին դրանց համապատասխանությունը :

Կաթնամթերք պատրաստողը պետք է ապահովի արտադրական մերանի եւ դրա արտադրության գործընթացների անվտանգությունը, ինչպես նաև դրա համապատասխանությունը փաստաթղթի (ստանդարտի կամ պատրաստողի այն տեխնիկական փաստաթղթի, որին համապատասխան արտադրվում է կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքը) պահանջներին:

Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված մերանները պետք է օգտագործել չվնասված փաթեթվածքը բացելուց անմիջապես հետո: Չի թույլատրվում կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության համար նախատեսված մերանների բացված փաթեթվածքները պահել եւ օգտագործել վնասվածները:

42. Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ կաթնային հիմքով սննդամթերք արտադրելիս չի թույլատրվում օգտագործել կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված՝ կաթ մակարդող ֆերմենտային պատրաստուկներ եւ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության համար նախատեսված մերաններ, որոնք ստացվել են գենետիկորեն ձեւափոխված օրգանիզմների օգտագործմամբ:

IX. Կաթի եւ կաթնամթերքի՝ դրանց արտադրության, պահման, փոխադրման եւ իրացման գործընթացներում անվտանգության ապահովմանը ներկայացվող պահանջները

43. Կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության ընթացքում կիրառվող տեխնոլոգիական գործընթացներով պետք է ապահովել սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանող արտադրանքի բացթողումը, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

44. Արտադրության գործընթացում կաթի եւ կաթնամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող նյութերը պետք է համապատասխանեն սննդամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող նյութերի անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներին:

Կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության գործընթացի բոլոր փուլերում պետք է ապահովվի դրանց հետազօծելիությունը:

45. Արտադրական օբյեկտները, որտեղ իրականացվում են հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի արտադրության եւ (կամ) կաթնամթերքի արտադրության ընթացքում դրանց վերամշակման (մշակման) գործընթացները, ենթակա են պետական գրանցման «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) դրույթներին համապատասխան:

46. Արտադրական տարածքների կազմակերպումը, որտեղ իրականացվում է կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության գործընթացը, կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության գործընթացում օգտագործվող տեխնոլոգիական սարքավորումները եւ գույքը, կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության թափոնների պահման եւ հեռացման պայմանները, ինչպես նաեւ կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության գործընթացում օգտագործվող ջուրը պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

47. Վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված մանկական սննդի համար կաթնային հիմքով սննդամթերքի, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդների, վաղ

տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքների (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաների եւ վաղ տարիքի երեխաների մանկական սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաների (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) արտադրությունն իրականացվում է մասնագիտացված արտադրական օբյեկտներում, մասնագիտացված արտադրամասերում կամ մասնագիտացված տեխնոլոգիական ցանցերում:

Պատրաստողները, վաճառողները եւ այն անձինք, որոնք կատարում են կաթի եւ կաթնամթերքի օտարերկրյա պատրաստողների գործառույթ, պարտավոր են դրանց պահման, փոխադրման եւ իրացման գործընթացներն իրականացնել այնպես, որ կաթը եւ կաթնամթերքը համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

Կաթի եւ կաթնամթերքի պահման, փոխադրման, իրացման եւ օգտահանման գործընթացները պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

Մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքին, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներին (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդներին, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքներին (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաներին եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաներին (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) ներկայացվող անվտանգության պահանջները

48. Մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքը, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա



օգտագործման կաթնային խառնուրդները (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդները, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքները (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաները եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաները (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջր օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) պետք է համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին, ինչպես նաեւ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) 8-րդ հոդվածով սահմանված պահանջներին եւ պետք է լինեն երեխաների առողջության համար անվտանգ:

49. Մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքում, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներում (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդներում, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքներում (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաներում եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաներում (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) օքսիդացման փչացման եւ պոտենցիալ վտանգավոր նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 9 հավելվածում:

50. Մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքում, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներում (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդներում, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքներում (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաներում եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաներում (որոնք տնային պայմաններում

խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի), այդ թվում՝ կաթնային խոհանոցներում արտադրված մթերքներում միկրոօրգանիզմների պարունակության թույլատրելի մակարդակները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 2 հավելվածում:

Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի արտադրության ընթացքում ֆունկցիոնալ առումով ոչ անհրաժեշտ բաղադրիչների այն միկրոօրգանիզմների քանակը, որոնք ավելացվում են չոր խառնուրդին վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր թթվակաթնային խառնուրդների արտադրության ընթացքում, սահմանված է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 2 հավելվածում:

Մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքում, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներում (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդներում, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքներում (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաներում եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաներում (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) միկրոկենսաբանական անվտանգության ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 2 հավելվածով սահմանված պահանջներին:

51. Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնամթերքում, կաթնային բաղադրյալ մթերքներում օքսիդացման փչացման եւ պոտենցիալ վտանգավոր նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 10 հավելվածում:

52. Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնամթերքում, կաթնային բաղադրյալ մթերքներում միկրոօրգանիզմների պարունակության թույլատրելի մակարդակները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 11 հավելվածում:

53. Մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքի, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդների, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքների (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաների եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաների (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 12 հավելվածում:

54. Նախադպրոցական, դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքի նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 13 հավելվածում:

55. Մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքի, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդների, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքների (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաների եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաների (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) սննդային արժեքի ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 12 եւ 14 հավելվածներով սահմանված թույլատրելի մակարդակներին ու երեխայի օրգանիզմի ֆունկցիոնալ վիճակին՝ հաշվի առնելով նրա տարիքը:

56. Համապատասխան խառնուրդի բաղադրությունը մայրական կաթի բաղադրությանն առավելագույնս մոտեցնելու նպատակով ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային

խառնուրդների (մայրական կաթի փոխարինիչ) ու հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների արտադրության ընթացքում թույլատրվում է դրանց բաղադրության մեջ ներառել միայն L-ամինաթթուներ, տաուրին, նուկլեոտիդներ, պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներ եւ պրեբիոտիկներ, ձկան յուղ ու կիսաչհագեցած ճարպաթթուների այլ խտանյութեր:

57. Վաղ տարիքի մանկական սննդի համար նախատեսված՝ մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքի, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդների, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքների (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաների եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաների (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) արտադրության ընթացքում օգտագործվող վիտամինների եւ հանքային նյութերի ձեւերը սահմանված են «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգում (ՄՄ ՏԿ 021/2011):

Վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված հեղուկ կաթնային խառնուրդներում, չոր կաթնային խառնուրդներում միկրոնուտրիենտների պարունակության մակարդակը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 14 հավելվածով սահմանված թույլատրելի մակարդակներին:

58. Վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքի, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդների, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքների (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաների եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ չոր կաթնային շիլաների (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի

վիճակի) արտադրության ընթացքում թույլատրվում է օգտագործել սննդային հավելումներ, որոնց ցանկը սահմանված է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 15 հավելվածում:

59. Մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքի արտադրության ընթացքում օգտագործվող ոչ կաթնային բաղադրիչները, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդները (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդները, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքները (այդ թվում՝ չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաները եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաները (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) պետք է համապատասխանեն Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

#### XI. Կաթնամթերքի փաթեթվածքին ներկայացվող պահանջները

60. Իրացման համար նախատեսված կաթնամթերքը պետք է բաժնեծրարված լինի փաթեթվածքով, որը համապատասխանում է «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 005/2011) պահանջներին եւ կաթի ու կաթնամթերքի պիտանիության ժամկետում ապահովվում է դրանց անվտանգությունը եւ սպառողական հատկությունների պահպանումը՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների համաձայն:

61. Վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված՝ մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքը, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդները (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդները, վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված կաթնային ըմպելիքները (այդ թվում՝

չոր), օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաները եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաները (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) պետք է Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվեն միայն կշռաճրարված եւ հերմետիկ մանրահատ փաթեթվածքով փաթեթավորված, որը չի գերազանցում հետեւյալ ծավալը (կամ զանգվածը)՝

ա) 1 կգ՝ չոր մթերքներ (ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներ, չոր թթվակաթնային խառնուրդներ, հավելյալ սննդի համար նախատեսված սննդամթերք՝ կաթնային հիմքով, մթերքներ՝ ակնթարթային պատրաստման, կաթնային շիլաներ չոր (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի)։

բ) 0,2 լ՝ հեղուկ (ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման խառնուրդներ)։

գ) 0,25 լ (կգ)՝ կաթ խմելու, սերուցք խմելու, թթվակաթնային մթերքներ։

դ) 0,1 կգ՝ մանկական սննդի համար նախատեսված մածուկանման մթերքներ՝ կաթնային հիմքով։

62. Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով արտադրանքը պետք է Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվի միայն կշռաճրարված եւ հերմետիկ փաթեթվածքով փաթեթավորված։ Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների համար նախատեսված՝ մանկական սննդի համար՝ կաթնային հիմքով հեղուկ արտադրանքը պետք է բաց թողնվի 2 լիտրից ոչ ավելի ծավալ ունեցող փաթեթվածքով, մանկական սննդի մածուկանման մթերքները՝ 0,2 կգ-ից ոչ ավելի ծավալով (սննդում չափաբաժնով անմիջական օգտագործման համար)։

63. Կաթի վերամշակումից ստացվող՝ չկշռաճրարված եւ չփաթեթավորված

արագ փչացող մթերքների իրացման դեպքում չի թույլատրվում օգտագործել սպառողի (գնորդի) փաթեթվածքը՝ բացի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 10-րդ կետում նշված դեպքերից:

64. Չափաբաժանված (կտրատված) կաթնամթերքը փաթեթավորվում է պատրաստողի կամ վաճառողի կողմից այնպիսի պայմաններում, որոնք ապահովում են այդ արտադրանքի անվտանգության համապատասխանությունը սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին:

65. Կաթնամթերքի յուրաքանչյուր փաթեթվածք պետք է ունենա մականշվածք, որը սպառողների համար պարունակում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի XII բաժնին համապատասխան տեղեկատվություն:

XII. Կաթի եւ կաթնամթերքի մականշվածքին ներկայացվող պահանջները

66. Կաթը եւ կաթնամթերքը պետք է ուղեկցվեն սպառողների համար այնպիսի տեղեկատվությամբ, որը համապատասխանում է «Սննդամթերքի մականշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 022/2011) պահանջներին եւ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի լրացուցիչ պահանջներին:

67. Կաթի եւ կաթնամթերքի խմբային, բազմաշրջանառու կամ տրանսպորտային փաթեթվածքի յուրաքանչյուր միավորի վրա զետեղվում է մականշվածք, որը սպառողի համար պարունակում է հետեւյալ տեղեկատվությունը՝

ա) ապրանքային նշանը (առեւտրային նշանը) (առկայության դեպքում).

բ) զուտ զանգվածը (բրուտո զանգվածը՝ պատրաստողի հայեցողությամբ).

գ) կաթի եւ կաթնամթերքի խմբաքանակի համարը.

դ) նախագգուշացնող գրառումներ կամ մանիպուլյացիոն նշաններ (օրինակ՝ «հեռու պահել արեւի ճառագայթներից», «ջերմաստիճանի սահմանափակում», «հեռու պահել խոնավությունից», «արագ փչացող բեռ»)՝ զետեղվում են ըստ ընտրության՝ կաթի եւ կաթնամթերքի պահման ու տրանսպորտային փոխադրման ռեժիմներին համապատասխան.

ե) մթերքի բաղադրությունը՝ անմիջապես տրանսպորտային տարայում բաժնեծրարված կաթի եւ կաթնամթերքի համար.

զ) պատրաստողի ստանդարտի կամ տեխնիկական փաստաթղթի նշագրումը, որին համապատասխան արտադրվում է կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքը՝ անմիջապես սպառողական տարայում բաժնեծրարված կաթի եւ կաթնամթերքի համար (թույլատրվում է չնշել երրորդ երկրից ներմուծվող կաթի եւ կաթնամթերքի համար):

68. Կաթի եւ կաթնամթերքի խմբային կամ տրանսպորտային փաթեթվածքը թափանցիկ պաշտպանիչ պոլիմերային նյութերով փաթաթելու դեպքում դրանց վրա թույլատրվում է չզետեղել մականշվածք: Տվյալ դեպքում սպառողների համար որպես տեղեկատվություն է հանդես գալիս սպառողական տարայի մականշվածքը:

69. Կաթի եւ կաթնամթերքի անվանումները պետք է համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի II բաժնով սահմանված հասկացություններին: Կաթի եւ կաթնամթերքի անվանումները կարող են լրացվել տեսակակազմի նշաններով կամ պատրաստողի ֆիրմային անվանմամբ: Կաթի եւ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների անվանումներում սույն Տեխնիկական կանոնակարգի II բաժնով սահմանված հասկացությունների հիման վրա ձեւակերպված բառերի հերթականությունը չի կանոնակարգվում մականշման տեքստում, օրինակ՝ «անքաշ կաթ», «կաթ անքաշ», «կարագ սերուցքային», «սերուցքային կարագ»:

Վերականգնված կաթի անվանումը ձեւակերպելիս անհրաժեշտ է նշել



անմիջապես մթերքի պատրաստման ընթացքում օգտագործվող հիմնական հումքի անվանման մեջ՝ միեւնույն չափի տառատեսակով, օրինակ՝ «վերականգնված կաթ՝ չոր կաթից», «վերականգնված կաթ՝ կոնցենտրացված կաթից», «վերականգնված կաթ՝ չոր եւ խտացրած կաթից»:

Թույլատրվում է սերուցքային կարագի անվանման մեջ չնշել դասակարգման հատկանիշները, որոնցով բնութագրվում են դրա տեխնոլոգիայի առանձնահատկությունները (քաղցրասերուցքային, անալի)՝ այն դեպքում, երբ դրա արտադրության ընթացքում չեն օգտագործվում մերանային միկրոօրգանիզմներ եւ կերակրի աղ:

70. Գյուղատնտեսական կենդանիների տեսակի նշումը (բացառությամբ կովերի, որոնցից կաթ է ստացվել) պետք է առկա լինի փաթեթվածքի պիտակի վրա՝ «կաթ» հասկացությունից առաջ կամ այդ հասկացությունից հետո:

71. Կաթի կամ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների ջերմամշակման եղանակի հետ կապված հասկացությունները նշվում են փաթեթվածքների պիտակների վրա՝ «կաթ» հասկացությունից կամ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների անվանումներից հետո, օրինակ՝ «կաթ պաստերիզացված», «սերուցք մանրէազերծված»:

72. Կաթի եւ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների անվանումներից հետո դրանց ջերմամշակման եղանակը նշելու հետ համատեղ կարող է զետեղվել այդ արտադրանքի հետ կապված այլ հասկացություններ, որոնցով բնութագրվում են արտադրության եղանակը, հումքի բաղադրության առանձնահատկությունները, մերանային միկրոօրգանիզմների օգտագործումը, օրինակ՝ «կաթնաշոռային մթերք՝ ջերմամշակված, բուրավետացված (բույրով)», «ըմպելիք թթվակաթնային», «սերուցք վերահամակցված»: Կաթի եւ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների անվանման մեջ առկա «նորմալացված» հասկացությունը կարելի է չնշել փաթեթվածքների պիտակների վրա:

73. Կաթնային բաղադրյալ մթերքների անվանումները պետք է բաղկացած լինեն կաթնային մթերքի համար սահմանված հասկացություններից եւ լրացվեն դրանց ավելացված ոչ կաթնային բաղադրիչների առկայության մասին տեղեկատվությամբ, օրինակ՝ «կաթնաշոռ՝ մրգերի փոքր կտորներով», «կեֆիր մրգային», «պանիր՝ հալած, խոզապուխտով»:

74. Պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներով եւ (կամ) պրեբիոտիկներով հարստացված թթվակաթնային մթերքների անվանումները ձեւակերպելիս կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի անվանման հետ թույլատրվում է օգտագործել «բիո» նախածանցը, օրինակ՝ «բիոկեֆիր», «բիոռյաժենկա»:

75. Կաթնային մթերքների, կաթնային բաղադրյալ մթերքների, կաթ պարունակող մթերքների անվանման մեջ առկա «մթերք» հասկացությունը կարող է փոխարինվել կամ լրացվել մթերքի կազմությունը կամ ձեւը բնութագրող եզրույթով (դոնդոդ, կիսել, կոկտեյլ, կրեմ, մուս, ըմպելիք, մածուկ, ռուլետ, սոուս, սուֆլե, տորթ եւ այլն), օրինակ՝ «կաթնահյութային կոկտեյլ», «թթվասերային սոուս», «կաթնային կիսել», «կաթնաշոռային սուֆլե ընկույզով», «պանրային ռուլետ համեմունքներով»:

76. Համապատասխան թթվակաթնային մթերքի արտադրության տեխնոլոգիային համապատասխան արտադրված՝ կաթ պարունակող կամ թթվեցրած մթերքի մականշվածքում չի թույլատրվում օգտագործել թթվակաթնային մթերքների հետ կապված հասկացություններ (այրան, ացիդոֆիլին, մածուն, յոգուրտ, կեֆիր, կումիս, կումիսային մթերք, թթվեցրած կաթ, մեչնիկովյան թթվեցրած կաթ, ոյաժենկա, թթվասեր, կաթնաշոռ): Կաթ պարունակող մթերքի կամ թթվեցրած մթերքի մականշվածքում «կաթ պարունակող» կամ «թթվեցրած» բառերը պետք է փոխարինվեն այդ մթերքների արտադրության տեխնոլոգիան բնութագրող բառերով, օրինակ՝ «կեֆիրային», «կեֆիրային, ջերմամշակված», «յոգուրտային», «յոգուրտային, ջերմամշակված»:

Կեֆիրային սնկերի միկրոօրգանիզմների (միկրոֆլորայի) կազմի մեջ մտնող կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմների մաքուր կուլտուրաների եւ մեկ կամ մի

քանի տեսակի խմորասնկերի հիման վրա պատրաստված մերանների օգտագործմամբ կեֆիրի արտադրության տեխնոլոգիայի համաձայն արտադրված թթվակաթնային մթերքի անվանման մեջ օգտագործվում է «կեֆիրային մթերք» հասկացությունը, որը դրոշմվում է միեւնույն չափի տառատեսակով:

77. Պանրի տեսքը եւ տիպը բնութագրող եզրույթը (պինդ, կիսապինդ, փափուկ, թարմ (առանց հասունացման), կտորներով, մածուկանման) կարող է չօգտագործվել պանրի անվանման զուգակցությամբ:

78. Մականշվածքում «հարստացված» հասկացությունն օգտագործվում է համապատասխան մթերքի անվանման զուգակցությամբ եւ ուղեկցվում է այդ մթերքներում ավելացված նյութերի առկայության ու քանակության մասին տեղեկատվությամբ:

79. Այն դեպքում, երբ մթերքները չեն համապատասխանում սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված նոյնականացման ցուցանիշներին, տեսակակազմի նշանների անվանումներում եւ կաթի ու կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների այլ լրացուցիչ անվանումներում չպետք է օգտագործել սույն Տեխնիկական կանոնակարգի II բաժնով սահմանված հասկացությունները:

80. Կաթնամթերքի եւ կաթնային բաղադրյալ մթերքների սպառողական փաթեթվածքի վրա մականշվածք զետեղելիս թույլատրվում է դրանց անվանումը մասնակիորեն դրոշմել այդ փաթեթվածքի՝ ընթերցելու համար հարմար կողմում այն դեպքում, երբ հենց այդ փաթեթվածքի վրա արդեն իսկ դրոշմվել են տվյալ մթերքների լրիվ անվանումները:

Կաթ պարունակող մթերքի սպառողական փաթեթվածքի վրա մականշվածք զետեղելիս չի թույլատրվում կաթ պարունակող մթերքի անվանումը մասամբ դրոշմել այդ փաթեթվածքի՝ ընթերցելու համար հարմար կողմում՝ սպառողին մոլորության մեջ զգելուց խուսափելու համար:

81. Կաթնային ճարպի՝ իր փոխարինիչով (բացառությամբ սերուցքաբուսական սփրեդների) փոխարինումը նախատեսող տեխնոլոգիային համապատասխան կաթ պարունակող մթերքների արտադրության ընթացքում կաթնային ճարպի փոխարինիչի օգտագործման մասին տեղեկատվությունն ընդգրկվում է սպառողական փաթեթվածքի դիմերեսին դրոշմված՝ կաթ պարունակող մթերքի տեսակի անվանման մեջ (կաթ պարունակող մթերքի անվանմանը հաջորդում են հետևյալ բառերը՝ «կաթնային ճարպի փոխարինիչով»), օրինակ՝ «թթվասերային մթերք՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով», «պանրիկ՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով»:

82. Կաթ պարունակող մթերքների համար (բացի թթվեցրած մթերքներից) չի թույլատրվում կաթի, կաթնային մթերքների եւ կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված հասկացությունները, այդ թվում՝ այդ հասկացությունների կազմում ընդգրկված բառերը կամ բառերի մասերը, դրանց տարբեր կապակցությունները կաթ պարունակող մթերքները մակնշելիս օգտագործել ապրանքային նշանների (առետրային նշանների) անվանումների մեջ, դրանց պիտակների վրա՝ գովազդային կամ այլ նպատակներով, որոնք կարող են սպառողին շփոթության մեջ գցել:

Կաթ պարունակող մթերքների արտադրության գործընթացում ստացված կաթի վերամշակման կողմնակի մթերքի համար օգտագործվում են «շիճուկային մթերք» եւ «թանից պատրաստված մթերք» անվանումները:

83. Յուղային մածուկի եւ սերուցքաբուսական սփրեդի պիտակների վրա մականշվածք զետեղելիս չի թույլատրվում օգտագործել «յուղ» հասկացությունը, այդ թվում՝ ապրանքային նշանների (առետրային նշանների) անվանումներում՝ գովազդային կամ այլ նպատակներով, որոնք կարող են սպառողին շփոթության մեջ գցել:

Սերուցքաբուսական հալած խառնուրդի պիտակի վրա մականշվածք զետեղելիս չի թույլատրվում օգտագործել «հալած յուղ» հասկացությունը, այդ թվում՝ ապրանքային նշանի (առետրային նշանի) անվանման մեջ՝ գովազդային

կամ այլ նպատակներով, որոնք կարող են սպառողին շփոթության մեջ գցել:

84. Կաթնային պաղպաղակի, սերուցքային պաղպաղակի, պլոմբիրի, թթվակաթնային պաղպաղակի, կաթնային ճարպի փոխարինիչով պաղպաղակի մականշվածքը պետք է պարունակի նշված արտադրանքի անվանումը, որը համապատասխանում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի II բաժնով սահմանված հասկացություններին: Պաղպաղակի վրա մականշվածք գետեղելիս սպառողական փաթեթվածքի դիմերեսին նշվում է այդ արտադրանքի լրիվ անվանումը, որը դրոշմվում է միեւնոյն չափի տառատեսակով:

Այն պաղպաղակի մականշվածքի անվանման մեջ, որի բաղադրության մեջ առկա է կաթնային ճարպի փոխարինիչ, չի թույլատրվում «կաթնային», «սերուցքային», «պլոմբիր» հասկացությունների կիրառությունը:

85. Որպես անհատ ձեռնարկատեր գրանցված ֆիզիկական անձանց, իրավաբանական անձանց կողմից վերամշակման համար իրացվող հում կաթը, հում յուղագերծված կաթը, հում սերուցքը պետք է ուղեկցվեն ապրանքաուղեկից փաստաթղթերով, որոնք պարունակում են հետեւյալ տեղեկատվությունը՝

ա) անվանումը (հում կաթ, հում յուղագերծված կաթ, հում սերուցք).

բ) սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 6 եւ 7 հավելվածներով սահմանված նույնականացման ցուցանիշները՝ դրանց որոշման հնարավորության դեպքում.

գ) հում կաթ, հում յուղագերծված կաթ, հում սերուցք պատրաստողի անվանումը եւ գտնվելու վայրը (իրավաբանական հասցեն՝ ներառյալ երկիրը, հում կաթի, հում յուղագերծված կաթի, հում սերուցքի արտադրության վայրի հասցեն (իրավաբանական հասցեի հետ չհամընկնելու դեպքում)).

դ) հում կաթի, հում յուղագերծված կաթի, հում սերուցքի ծավալը (լիտրով) կամ զանգվածը (կիլոգրամով).

ե) հում կաթի, հում յուղագերծված կաթի, հում սերուցքի բեռնառաքման

ամսաթիվը եւ ժամանակը (ժամ, րոպե).

զ) ջերմաստիճանը հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի բեռառաքման ժամանակ ( $^{\circ}\text{C}$ ).

է) հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի խմբաքանակի համարը:

86. Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի սպառողական փաթեթվածքի վրա պետք է զետեղվի հետտեսյալ տեղեկատվությունը պարունակող մականշվածք՝

ա) կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի անվանումը (սույն Տեխնիկական կանոնակարգի II բաժնով եւ X բաժնի դրույթներով սահմանված հասկացություններին համապատասխան՝ կատարելով դրանց կիրառմանը ներկայացվող՝ սույն բաժնով սահմանված պահանջները).

բ) ճարպի զանգվածային բաժինը (տոկոսներով) (բացի յուղազերծված մթերքներից, պանրից, պանրամթերքից, հալած պանիրներից, հալած պանրամթերքից),

չոր նյութերում ճարպի զանգվածային բաժինը (տոկոսներով) պանրի, պանրամթերքի, հալած պանիրների, հալած պանրամթերքի համար:

Անքաշ կաթից արտադրված մթերքների համար թույլատրվում է «...-ից մինչեւ ...» տիրույթում տոկոսներով նշել ճարպի զանգվածային բաժինը՝ ճարպի զանգվածային բաժնի որոշակի արժեք ունեցող յուրաքանչյուր խմբաքանակի համար հստակ տեսանելի լրացուցիչ մականշվածքով՝ ցանկացած հարմար եղանակով:

Չոր կաթնային ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների, չոր թթվակաթնային խառնուրդների, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային ըմպելիքների, օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաների եւ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված չոր կաթնային շիլաների համար (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի

օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) թույլատրվում է ճարպի զանգվածային բաժինը «Սննդային արժեք» բաժնում զետեղված մակնշման տեքստում նշել գրամներով.

գ) կաթնային ճարպի զանգվածային բաժինը (ճարպային ֆազի տոկոսներով) (կաթ պարունակող մթերքների համար).

դ) կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքները պատրաստողի եւ պատրաստողի կողմից՝ Մաքսային միության տարածքի սպառողներից դժգոհություններն ընդունելու համար լիազորված՝ Մաքսային միության տարածքում գրանցված կազմակերպության անվանումն ու գտնվելու վայրը (իրավաբանական հասցեն՝ ներառյալ երկիրը, կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների արտադրության վայրի հասցեն (իրավաբանական հասցեի հետ չհամընկնելու դեպքում)).

ե) ապրանքային նշանը (առետրային նշանը) (առկայության դեպքում).

զ) կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի զուտ զանգվածը կամ ծավալը (սպառողական փաթեթվածքի՝ ընթերցելու համար հարմար հատվածում).

է) կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի բաղադրությունը՝ նշելով դրա բաղադրության մեջ մտնող բաղադրիչները: Այն դեպքում, երբ որպես բաղադրիչ հանդես է գալիս երկու կամ ավելի բաղադրիչներից բաղկացած սննդամթերքը, այդ սննդամթերքը նշվում է մակնշման տեքստի «Բաղադրություն» բաժնում՝ իր անվանման տակ:

Կաթնային բաղադրյալ մթերքի եւ (կամ) կաթ պարունակող մթերքի բաղադրության մեջ մտնող կաթնային մթերքը նշվում է մակնշման տեքստի «Բաղադրություն» բաժնում՝ իր անվանման տակ: Այդ արտադրանքի բաղադրության մեջ նշվում են սննդամթերքի անվանումները, սննդային հավելումները (խմբի անվանումը եւ անվանումը կամ «E» ցուցիչը, արտադրության գործընթացում օգտագործվող, սակայն պատրաստի մթերքի բաղադրության մեջ չմտնող ֆունկցիոնալ բաղադրիչները թույլատրվում է չնշել),

բուրավետիչները (Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի՝ 2012 թվականի հուլիսի 20-ի թիվ 58 որոշմամբ ընդունված «Սննդային հավելումների, բուրավետիչների եւ տեխնոլոգիական օժանդակ միջոցների անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներ» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 029/2012) պահանջներին համապատասխան (այսուհետ՝ «Սննդային հավելումների, բուրավետիչների եւ տեխնոլոգիական օժանդակ միջոցների անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներ» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ (ՄՄ ՏԿ 029/2012))): Ջնարակի բաղադրության մեջ մտնող բաղադրիչները նշվում են մակնշման տեքստի «Բաղադրություն» բաժնում՝ հաշվի առնելով բաղկացուցիչ մասերին ներկայացվող պահանջները:

Բազմաբաղադրիչ սննդամթերք հանդիսացող կաթնամթերքի մասին տեղեկատվության շարադրման կարգը սահմանվում է «Սննդամթերքի մակնշման մասին» (ՄՄ ՏԿ 022/2011) եւ «Սննդային հավելումներին, բուրավետիչներին եւ տեխնոլոգիական օժանդակ միջոցներին ներկայացվող պահանջները» (ՄՄ ՏԿ 029/2012) Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխան.

ը) կաթի վերամշակումից ստացվող այն մթերքների սննդային արժեքը (սննդային արժեքը թույլատրվում է նշել «...-ից մինչեւ ...» տիրույթում), որոնք պատրաստվել են անքաշ կաթից.

թ) միկրոօրգանիզմների (1 գրամ մթերքում գաղութ առաջացնող միավորների կաթնաթթվային, բիֆիդոբակտերիաների եւ այլ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմների, ինչպես նաեւ խմորասնկերի (մերանների բաղադրության մեջ խմորասնկերի առկայության դեպքում)) պարունակությունը պատրաստի թթվակաթնային մթերքում կամ թթվեցրած մթերքում (թթվեցնելուց հետո չի ենթարկվում ջերմամշակման).

ժ) պատրաստի հարստացված մթերքում միկրո- եւ մակրոտարրերի, վիտամինների, մթերքի հարստացման համար օգտագործվող այլ նյութերի պարունակությունը՝ նշելով մթերքում ավելացված նյութերի քանակության հարաբերակցությունը սպառման օրական չափաքանակի հետ (սպառման



չափաքանակի՝ սահմանված կարգով կանոնակարգված ցուցանիշի առկայության դեպքում) եւ մթերքի օգտագործման առանձնահատկությունները (անհրաժեշտության դեպքում)։

ժա) փաստաթուղթը, որի համաձայն արտադրվել եւ կարող է նույնականացվել արտադրանքը (երրորդ երկրից Մաքսային միության տարածք ներմուծվող արտադրանքի համար թույլատրվում է չնշել)։

87. Կոնցենտրացված կամ խտացրած կաթնամթերքի եւ չոր կաթնամթերքի մականշվածքը պետք է պարունակի հետեւյալ լրացուցիչ տեղեկատվությունը՝

ա) մթերքի արտադրության (պատրաստման) ամսաթիվը եւ պիտանիության ժամկետը (զետեղվում է բանկայի կամ տուփի կափարիչի վրա կամ ներքեի հատվածում)։ Պիտանիության ժամկետը «պիտանի է մինչեւ» կամ «օգտագործել մինչեւ» բառերով նշելու դեպքում այդ բառերի կողքին նշվում է այն վայրը, որտեղ զետեղվել է այդ տեղեկատվությունը, օրինակ՝ «նայիր բանկայի կափարիչի վրա կամ ներքեի հատվածում՝ առաջին կամ երկրորդ շարքում» կամ «նայիր տուփի կափարիչի վրա կամ ներքեի հատվածում»։ Պիտանիության ժամկետը «պիտանի է ... ընթացքում» կամ «օգտագործել մինչեւ» բառերով նշելիս այդ բառերի կողքին զետեղվում է պիտանիության ժամկետը (ամիսը) եւ գրառում՝ «արտադրության ամսաթիվը նշված է բանկայի կափարիչի վրա կամ ներքեի հատվածում՝ առաջին կամ երկրորդ շարքում» կամ «արտադրության ամսաթիվը նշված է տուփի կափարիչի վրա կամ ներքեի հատվածում»։

բ) կաթի վերամշակումից ստացվող՝ շաքարով կոնցենտրացված (խտացրած) մթերքների համար նախատեսված շաքարի տեսակները (սախարոզա, ֆրուկտոզա, գլյուկոզա, լակտոզա) (նշվում է մականշման տեքստի «Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի բաղադրություն» բաժնում)։

88. Մականշվածքը զետեղելիս թույլատրվում է տեղեկատվությունը դրոշմել պանրի, պանրամթերքի թաղանթի կամ դրա ծածկույթի վրա՝ կիրառելով չջնջվող

անվտանգ ներկեր կամ ինքնակաշուն պիտակներ, կամ այլ եղանակով, որով ապահովվում է բաց թողնվող արտադրանքի անվտանգությունը:

89. Պանրի, պանրամթերքի մականշվածքը պետք է պարունակի հետևյալ լրացուցիչ տեղեկատվությունը՝

ա) հիմնական մերանային միկրոֆլորայի տեսակը (պատրաստողը կազմում է մականշման տեքստը).

բ) կաթ մակարդող ֆերմենտային պատրաստուկների առաջացման բնույթը:

90. Մանկական սննդի՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի X բաժնով սահմանված պահանջներին համապատասխանող՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված մթերքների մականշվածքը պետք է պարունակի հետևյալ լրացուցիչ տեղեկատվությունը՝

ա) համապատասխան մթերքի օգտագործման վերաբերյալ խորհուրդներ.

բ) համապատասխան մթերքի պատրաստման, պահման եւ օգտագործման պայմանները սպառողական փաթեթվածքը բացելուց հետո.

գ) երեխայի տարիքը (նշվում է թվերով՝ առանց բառերը կրճատելու), որի համար նախատեսված է համապատասխան մթերքը.

Ճննդյան օրվանից՝ ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կաթնային խառնուրդներ (այդ թվում՝ չոր եւ մասամբ ջրատարրալուծված սպիտակուցների հիմքով), չոր թթվակաթնային խառնուրդներ,

6 ամսականից բարձր (սկսած 6 ամսականից)՝ ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներ (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդներ,

6 ամսականից բարձր (սկսած 6 ամսականից)՝ կաթնային ըմպելիքներ (այդ թվում՝ չոր)՝ վաղ տարիքի երեխաների համար, կաթնաշոռ եւ կաթնաշոռի հիմքով մթերքներ,

8 ամսականից բարձր (սկսած 8 ամսականից)՝ խմելու կաթ (թույլատրվում է օգտագործել վաղ տարիքի՝ 4 ամսականից բարձր (սկսած 4 ամսականից) երեխաների հավելյալ սննդի համար նախատեսված ուտեստների պատրաստման համար՝ մականշվաձքում նշելով տարիքային սահմանափակումը մթերքի նպատակային նշանակման դեպքում),

8 ամսականից բարձր (սկսած 8 ամսականից)՝ խմելու սերուցք (թույլատրվում է օգտագործել վաղ տարիքի՝ 6 ամսականից բարձր (սկսած 6 ամսականից) երեխաների հավելյալ սննդի համար նախատեսված ուտեստների պատրաստման համար՝ մականշվաձքում նշելով տարիքային սահմանափակումը մթերքի նպատակային նշանակման դեպքում),

8 ամսականից բարձր (սկսած 8 ամսականից)՝ կեֆիր, յոգուրտ եւ այլ թթվակաթնային մթերքներ.

դ) մթերքի բաղադրությունը (նշելով օգտագործված բուսական յուղերի եւ ածխաջրերի անվանումները).

ե) մթերքի սննդային արժեքը՝ ներառյալ վիտամինների, հանքային նյութերի պարունակությունը եւ էներգետիկ արժեքը (մթերքի հարստացման դեպքում՝ օրական սպառման տոկոսները):

91. Աղապտացված կամ մասամբ աղապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների (այդ թվում՝ չոր) փաթեթվածքների վրա պետք է զետեղվի նախազգուշացնող գրառում՝ «Վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախընտրելի է կրծքով կերակրումը»: Մայրական կաթի փոխարինիչների մականշվաձքը չպետք է պարունակի երեխաների պատկերներ:

92. Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված մյուս կաթնային մթերքների, կաթնային բաղադրյալ մթերքների եւ կաթ պարունակող մթերքների մասին տեղեկատվությունը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 86-րդ կետով

սահմանված պահանջներին:

93. Կաթնամթերքի՝ դրա փաթեթվածքի կամ պիտակի վրա զետեղված մականշվածքում նշված սննդային արժեքի ցուցանիշների՝ այդպիսի արտադրանքի սննդային արժեքի իրական ցուցանիշներից շեղումների թույլատրելի մակարդակները չպետք է գերազանցեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 16 հավելվածով սահմանված թույլատրելի մակարդակները: Կաթնամթերքի սննդային արժեքի ցուցանիշները պետք է սահմանվեն հայտնի արժեքների հիման վրա հաշվարկային մեթոդով ստացված միջին կշռված արժեքների կամ պատրաստողի կողմից կաթնամթերքի հետազոտության (փորձարկման) ընթացքում ստացված կամ հաշվարկային մեթոդով պաշտոնական աղբյուրներից վերցված աղյուսակային արժեքների հիման վրա կամ օգտագործվող բաղադրիչների սննդային արժեքի ցուցանիշների վերլուծության ընթացքում հաշվարկային մեթոդով ստացված միջին կշռված արժեքի հիման վրա:

94. Հարստացված կաթնամթերքում օգտագործված նյութերի քանակը նշվում է՝ հաշվի առնելով իր պիտանիության ժամկետի ավարտին նշված արտադրանքում դրանց պարունակությունը: Ինչ վերաբերում է կաթնամթերքում իր պիտանիության ժամկետի ընթացքում վիտամինների քանակի՝ բնական եղանակով նվազեցմանը, այդպիսի արտադրանք արտադրելիս թույլատրվում է դրանում ավելացնել վիտամինների պարունակությունը, սակայն ոչ ավելի, քան 50 տոկոսով՝ ճարպալույծ վիտամինների համար, եւ ոչ ավելի, քան 100 տոկոսով՝ ջրալույծ վիտամինների համար՝ հայտարարագրված ցուցանիշների հարաբերակցությամբ:

95. Մթերքի անվանումը նշվում է սպառողական փաթեթվածքի դիմերեսին՝ օգտագործելով 9,5 կեգելից ոչ պակաս՝ միեւնույն չափի տառատեսակ, 100 մլ (գ)-ից պակաս ծավալով կամ զանգվածով սպառողական տարայի վրա՝ օգտագործելով 8,5 կեգելից ոչ պակաս՝ միեւնույն չափի տառատեսակ:

96. Մթերքի սպառողական փաթեթվածքի մականշվածքի վրա անհրաժեշտ տեղեկատվությունն իր ամբողջ ծավալով զետեղելու անհնարինության դեպքում

տեղեկատվության մի մասը պետք է զետեղվի ներդիր թերթիկի վրա (բացառությամբ մթերքի անվանման, ճարպի զանգվածային բաժնի արժեքների, մթերքի զուտ զանգվածի կամ ծավալի, դրա պատրաստման ամսաթվի ու պիտանիության ժամկետի, պատրաստողի անվանման), իսկ այդ մթերքի սպառողական փաթեթվածքի վրա պետք է զետեղվի գրառում՝ «Լրացուցիչ տեղեկություն՝ տես ներդիր թերթիկը»:

### XIII. Անվտանգության պահանջներին համապատասխանության ապահովումը

97. Կաթի եւ կաթնամթերքի՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգին համապատասխանությունն ապահովվում է դրա պահանջների, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջների կատարմամբ, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

98. Հետազոտության (փորձարկման) եւ չափման մեթոդները սահմանվում են ստանդարտներով՝ համաձայն Ստանդարտների ցանկի, որոնք պարունակում են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջները կիրառելու եւ կատարելու, ինչպես նաեւ սննդամթերքի համապատասխանության գնահատում (հավաստում) իրականացնելու համար անհրաժեշտ՝ հետազոտությունների (փորձարկումների) եւ չափումների կանոններ եւ մեթոդներ, այդ թվում՝ նմուշառման կանոններ:

### XIV. Կաթի եւ կաթնամթերքի համապատասխանության գնահատումը (հավաստումը)

99. Կաթի եւ կաթնամթերքի՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանության գնահատումը (հավաստումն) իրականացվում է հետեւյալ ձեւով՝

ա) համապատասխանության հայտարարագրում.

բ) մանկական սննդի համար նախատեսված մթերքների պետական

գրանցում՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին համապատասխան.

գ) նոր տեսակի կաթնամթերքի պետական գրանցում՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) դրույթներին համապատասխան.

դ) հետագա վերամշակման նպատակով ձեռնարկություն մատակարարվող հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի եւ հում սերուցքի անասնաբուժասանիտարական փորձաքննությունը:

100. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 99-րդ կետի «բ»-ից «դ» ենթակետերում նշված եւ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանության գնահատման (հավաստման) ենթարկված արտադրանքի համար չի պահանջվում համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունում:

101. Ոչ արդյունաբերական պատրաստման կաթի եւ կաթնամթերքի համապատասխանության գնահատումը (հավաստումը) իրականացվում է անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան:

102. Կաթնամթերքի արտադրության (պատրաստման) ընթացքում հում կաթի, հում սերուցքի եւ հում յուղազերծված կաթի ընդունման եւ (կամ) դրանց վերամշակման հետ կապված արտադրության գործընթացի համապատասխանության գնահատումը (հավաստումը) իրականացվում է մինչեւ այդ գործընթացներն իրականացնելը (մինչեւ արտադրանքը շրջանառության մեջ դնելը)՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին համապատասխան արտադրական օբյեկտների պետական գրանցման ձեռով:

103. Կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության, պահման, փոխադրման եւ իրացման գործընթացների՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին

համապատասխանության գնահատումը (հավաստումը) իրականացվում է պետական հսկողության (վերահսկողության) ձեռով:

104. Հում կաթի, հում յուղագերծված կաթի եւ հում սերուցքի համապատասխանության գնահատումը (հավաստումը) իրականացվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին համապատասխան անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության ձեռով:

Անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության ենթակա չեն՝

հում կաթը, հում յուղագերծված կաթը եւ հում սերուցքը՝ մեկ արտադրական օբյեկտի սահմաններում եւ մեկ տնտեսավարող սուբյեկտի արտադրական տարածքների միջեւ դրանց փոխադրման (տեղափոխման) ժամանակ,

հում կաթի, հում յուղագերծված կաթի ու հում սերուցքի միացյալ խմբաքանակները, ինչպես նաեւ դրանց մասերը, որոնք ձեւավորվել են հում կաթի, հում յուղագերծված կաթի եւ հում սերուցքի՝ ավելի վաղ անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության ենթարկված խմբաքանակներից:

105. Կաթնամթերքի՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանության հայտարարագրումն իրականացվում է հայտատուի ընտրությամբ սեփական ապացույցների եւ (կամ) երրորդ երկրի մասնակցությամբ ստացված ապացույցների հիման վրա համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունման միջոցով:

106. Կաթնամթերքի համապատասխանության հայտարարագրումն իրականացվում է հայտարարագրման հետեւյալ սխեմաներից մեկի համաձայն՝

ա) «1հ» հայտարարագրման սխեման (սերիական թողարկման արտադրանքի համար) ներառում է հետեւյալ ընթացակարգերը՝

տեխնիկական փաստաթղթերի եւ ապացուցողական նյութերի կազմում ու վերլուծություն,

արտադրական հսկողության իրականացում.

արտադրանքի նմուշների փորձարկումների անցկացում.

համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունում եւ գրանցում.

Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանի զետեղում:

Հայտատուն ձեռնարկում է բոլոր անհրաժեշտ միջոցները, որպեսզի կաթնամթերքի արտադրության գործընթացը կայուն լինի եւ ապահովի դրա՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանությունը, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա: Հայտատուն կազմում է տեխնիկական փաստաթղթերը, ապացուցողական նյութերը եւ իրականացնում է դրանց վերլուծությունը:

Հայտատուն ապահովում է արտադրական հսկողության իրականացումը:

Հայտատուն անցկացնում է կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումները: Կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումներն իրականացվում են հայտատուի փորձարկման լաբորատորիայում (հայտատուի ընտրությամբ կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումները կարող են անցկացվել հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում, որն ընդգրկված է Մաքսային միության սերտիֆիկացման մարմինների եւ փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) միասնական ռեեստրում):

Հայտատուն կազմում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագիրը, որը ձեւակերպվում է Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի՝ 2012 թվականի դեկտեմբերի 25-ի թիվ 293 որոշմամբ հաստատված միասնական ձեռնարկ եւ կանոններով:



Հայտատուն զետեղում է Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը:

Սերիական թողարկման կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագրի գործողության ժամկետը 3 տարուց ոչ ավելի է.

բ) «2h» հայտարարագրման սխեման (կաթնամթերքի խմբաքանակի համար) ներառում է հետևյալ ընթացակարգերը՝

տեխնիկական փաստաթղթերի եւ ապացուցողական նյութերի կազմում ու վերլուծություն.

արտադրանքի նմուշների փորձարկումների անցկացում.

համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունում եւ գրանցում.

Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանի զետեղում:

Հայտատուն կազմում է տեխնիկական փաստաթղթերը, ապացուցողական նյութերը եւ իրականացնում է դրանց վերլուծությունը:

Հայտատուն անցկացնում է կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումները՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին դրա համապատասխանությունն ապահովելու նպատակով, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա: Կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումներն անցկացվում են հայտատուի փորձարկման լաբորատորիայում (հայտատուի ընտրությամբ կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումները կարող են անցկացվել հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում, որն ընդգրկված է Մաքսային միության սերտիֆիկացման մարմինների եւ փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) միասնական ռեեստրում):

Հայտատուն կազմում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագիրը, որը ձեւակերպվում է Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի՝ 2012 թվականի դեկտեմբերի 25-ի թիվ 293 որոշմամբ հաստատված միասնական

ձեռով եւ կանոններով:

Հայտատուն զետեղում է Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը:

Կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագրի գործողության ժամկետը համապատասխանում է այդ կաթնամթերքի պիտանիության ժամկետին.

գ) «3h» հայտարարագրման սխեման (սերիական թողարկման կաթնամթերքի համար) ներառում է հետեւյալ ընթացակարգերը՝

տեխնիկական փաստաթղթերի եւ ապացուցողական նյութերի կազմում ու վերլուծություն.

արտադրական հսկողության իրականացում.

սննդամթերքի նմուշների փորձարկումների անցկացում.

համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունում եւ գրանցում.

Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանի զետեղում:

Հայտատուն ձեռնարկում է բոլոր անհրաժեշտ միջոցները, որպեսզի կաթնամթերքի արտադրության գործընթացը կայուն լինի եւ ապահովի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին դրա համապատասխանությունը, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա: Հայտատուն կազմում է տեխնիկական փաստաթղթերը, ապացուցողական նյութերը եւ իրականացնում է դրանց վերլուծությունը:

Հայտատուն ապահովում է արտադրական հսկողության իրականացումը:

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին կաթնամթերքի համապատասխանությունը հսկելու նպատակով, որոնց

գործողություն տարածվում է դրա վրա, հայտատուն անցկացնում է կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումներ: Կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումներն անցկացվում է հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում, որն ընդգրկված է Մաքսային միության սերտիֆիկացման մարմինների եւ փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) միասնական ռեեստրում:

Հայտատուն կազմում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագիրը, որը ձեւակերպվում է Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի՝ 2012 թվականի դեկտեմբերի 25-ի թիվ 293 որոշմամբ հաստատված միասնական ձեւով եւ կանոններով:

Հայտատուն զետեղում է Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը:

Սերիական թողարկման կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագրի գործողության ժամկետը 3 տարուց ոչ ավելի է:

դ) «4h» հայտարարագրման սխեման (կաթնամթերքի խմբաքանակի համար) ներառում է հետեւյալ ընթացակարգերը՝

տեխնիկական փաստաթղթերի եւ ապացուցողական նյութերի կազմում ու վերլուծություն.

արտադրանքի խմբաքանակի փորձարկումների անցկացում.

համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունում եւ գրանցում.

Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանի զետեղում:

Հայտատուն կազմում է տեխնիկական փաստաթղթերը, ապացուցողական նյութերը եւ իրականացնում է դրանց վերլուծությունը:

Հայտատուն անցկացնում է կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումներ՝ սույն

Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաև Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին դրա համապատասխանությունն հաստատելու համար, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա: Կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումներն իրականացվում են հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում, որն ընդգրկված է Մաքսային միության սերտիֆիկացման մարմինների եւ փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) միասնական ռեեստրում:

Հայտատուն կազմում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագիրը, որը ձեւակերպվում է Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի՝ 2012 թվականի դեկտեմբերի 25-ի թիվ 293 որոշմամբ հաստատված միասնական ձեւով եւ կանոններով:

Հայտատուն զետեղում է Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը:

Կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագրի գործողության ժամկետը համապատասխանում է այդ կաթնամթերքի պիտանիության ժամկետին:

ե) «ճի» հայտարարագրման սխեման (սերիական թողարկման կաթնամթերքի համար, եթե արտադրողի մոտ առկա է ՀԱՍՍՊ (ՎԱՎԿԿՀ) (անգլերեն տարբերակը՝ HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points՝ վտանգի աղբյուրների վերլուծության եւ կրիտիկական կետերի հսկման համակարգ) սկզբունքների վրա հիմնված որակի եւ անվտանգության սերտիֆիկացված համակարգ) ներառում է հետեւյալ ընթացակարգերը՝

տեխնիկական փաստաթղթերի եւ ապացուցողական նյութերի կազմում ու վերլուծություն, որոնց կազմի մեջ ընդգրկվում է ՀԱՍՍՊ (ՎԱՎԿԿՀ) սկզբունքների վրա հիմնված որակի եւ անվտանգության համակարգի սերտիֆիկատը:

արտադրական հսկողության իրականացում.

կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումների անցկացում.

համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունում եւ գրանցում.

Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանի զետեղում:

Հայտատուն ձեռնարկում է բոլոր անհրաժեշտ միջոցները, որպեսզի կաթնամթերքի արտադրության (պատրաստման) գործընթացը կայուն լինի եւ ապահովի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին դրա համապատասխանությունը, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա: Հայտատուն կազմում է տեխնիկական փաստաթղթերը, ապացուցողական նյութերը եւ իրականացնում է դրանց վերլուծությունը:

Հայտատուն ապահովում է արտադրական հսկողության իրականացումը:

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ դրա համար գործող Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին սննդամթերքի համապատասխանությունը ստուգելու նպատակով, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, հայտատուն անցկացնում է կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումներ: Կաթնամթերքի նմուշների փորձարկումներն անցկացվում են հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում, որն ընդգրկված է Մաքսային միության սերտիֆիկացման մարմինների եւ փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) միասնական ռեեստրում:

Հայտատուն կազմում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագիրը, որը ձեւակերպվում է Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի՝ 2012 թվականի դեկտեմբերի 25-ի թիվ 293 որոշմամբ հաստատված միասնական ձեւով եւ կանոններով:

Հայտատուն զետեղում է Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը:

Սերիական թողարկման կաթնամթերքի համապատասխանության մասին հայտարարագրի գործողության ժամկետը 5 տարուց ոչ ավելի է:

107. Որպես համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունման համար հիմք հանդիսացող ապացուցողական նյութեր օգտագործվում են՝

ա) հետազոտությունների (փորձարկումների) արձանագրությունները, որոնցով հավաստվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների, ինչպես նաև Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջների կատարումը, որոնց գործողությունը տարածվում է կաթնամթերքի վրա.

բ) որպես իրավաբանական անձ կամ որպես անհատ ձեռնարկատեր գրանցված ֆիզիկական անձի պետական գրանցումը հավաստող փաստաթղթերի պատճենները.

գ) որակի եւ անվտանգության կառավարման համակարգի սերտիֆիկատները (առկայության դեպքում (բացառությամբ «6h» սխեմայի)).

դ) հայտատուի ընտրությամբ այլ փաստաթղթեր, որոնք սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաև Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, կաթնամթերքի համապատասխանության հավաստման համար ծառայում են որպես հիմք.

ե) պայմանագիր (մատակարարման պայմանագիր) կամ ապրանքաուղեկից փաստաթղթեր (առկայության դեպքում)՝ կաթնամթերքի խմբաքանակը «2h» եւ «4h» սխեմաներով հավաստելու դեպքում:

108. «1h», «3h» եւ «6h» սխեմաներով համապատասխանությունը հայտարարագրելիս հայտատու կարող է լինել անդամ պետության

օրենսդրությանը համապատասխան դրա տարածքում գրանցված իրավաբանական անձը կամ ֆիզիկական անձը՝ որպես անհատ ձեռնարկատեր, որը հանդես է գալիս որպես պատրաստող կամ նրա հետ կնքած՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին մատակարարվող արտադրանքի համապատասխանության ապահովման մասին պայմանագրի հիման վրա կատարում է կաթնամթերքի օտարերկրյա պատրաստողի գործառույթներ:

«2h» եւ «4h» սխեմաներով համապատասխանությունը հայտարարագրելիս հայտատու կարող է լինել անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան դրա տարածքում գրանցված իրավաբանական անձը կամ ֆիզիկական անձը՝ որպես անհատ ձեռնարկատեր, որը հանդես է գալիս որպես պատրաստող կամ վաճառող կամ նրա հետ կնքած՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին մատակարարվող արտադրանքի համապատասխանության ապահովման մասին պայմանագրի հիման վրա կատարում է կաթնամթերքի օտարերկրյա պատրաստողի գործառույթներ:

109. Համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունման համար հիմք ծառայող փաստաթղթերի լրակազմերը պետք է պահվեն՝

սերիական թողարկման արտադրանքի համապատասխանությունը հավաստելիս՝ համապատասխանության մասին հայտարարագրի գործողությունը դադարեցնելու օրվանից ոչ պակաս, քան 10 տարվա ընթացքում,

արտադրանքի խմբաքանակի համապատասխանությունը հավաստելիս՝ խմբաքանակի վերջին արտադրատեսակի իրացման օրվանից ոչ պակաս, քան 5 տարվա ընթացքում:

110. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին կաթի եւ կաթնամթերքի, դրանց արտադրության, պահման, փոխադրման եւ իրացման գործընթացների համապատասխանության նկատմամբ պետական հսկողությունը (վերահսկողությունը) իրականացվում է Մաքսային միության անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան:

XV. Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մակնշումը

111. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող եւ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի XIV բաժնով սահմանված պահանջներին համապատասխանության գնահատման (հավաստման) ենթարկված կաթն ու կաթնամթերքը պետք է ունենան Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մականշվածք:

112. Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մակնշումն իրականացվում է մինչեւ կաթն ու կաթնամթերքը անդամ պետությունների շուկայում շրջանառության մեջ դնելը:

113. Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը փաթեթվածքի վրա զետեղվում է ցանկացած եղանակով, որով ապահովվում է կաթի եւ կաթնամթերքի պիտանելիության ժամկետի ամբողջ ընթացքում դրա պարզ եւ հստակ պատկերումը: Տրանսպորտային փաթեթվածքում, այդ թվում՝ ցիստեռններում, կաթի համար թույլատրվում է Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը զետեղել ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում:

114. Իրավաբանական անձանց եւ որպես անհատ ձեռնարկատեր գրանցված ֆիզիկական անձանց կողմից վերամշակման համար իրացվող չփաթեթավորված հում կաթի, հում յուղազերծված կաթի, հում սերուցքի՝ Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մականշվածքը զետեղվում է ապրանքաուղեկից փաստաթղթերի վրա:



## XVI. Երաշխիքային վերապահումը

115. Անդամ պետությունների լիազորված մարմինները պարտավոր են ձեռնարկել բոլոր միջոցները՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին եւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա, չհամապատասխանող կաթի ու կաթնամթերքի շրջանառությունը Մաքսային միության մաքսային տարածքում սահմանափակելու կամ արգելելու, ինչպես նաեւ դրանք շրջանառությունից հանելու համար:

Այդ դեպքում անդամ պետության լիազորված մարմինը անդամ պետությունների լիազորված մարմիններին պետք է ծանուցի համապատասխան որոշում կայացնելու մասին՝ նշելով այն կայացնելու պատճառները եւ ներկայացնելով ապացույցներ, որոնք պարզաբանում են համապատասխան միջոցներ ձեռնարկելու անհրաժեշտությունը:

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 1

«Կաթի եւ կաթնամթերքի  
անվտանգության մասին»

Մաքսային միության  
տեխնիկական կանոնակարգի  
(ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների ֆիզիկաքիմիական եւ  
մանրէաբանական նույնականացման ցուցանիշները**

Աղյուսակ 1

Խմելու կաթ, սերուցք, հեղուկ եւ կառուցվածքավորված կաթնային բաղադրյալ մթերքներ, կաթնաթթվային մթերքներ,  
խտացված կաթնային մթերքներ, չոր կաթնային մթերքներ

Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի անվանումը	Զանգվածային բաժնի ծավալը, %			Կաթնային միկրոօրգանիզմներ, պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներ, խմորիչներ
	ճարպ	սպիտակուց՝ առնվազն (կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար՝ կաթնային հիմքում)	ՉՃԿՆ*՝ առնվազն (կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար՝ կաթնային հիմքում)	
1	2	3	4	5
Խմելու կաթ	0,1-9,9	2,8 (4%-ից ավելի ճարպի	8	-

Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի անվանումը	Զանգվածային բաժնի ծավալը, %			Կաթնային միկրոօրգանիզմներ, պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներ, խմորիչներ
	ճարպ	սպիտակուց՝ առնվազն (կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար՝ կաթնային հիմքում)	ՉՃԿՆ*՝ առնվազն (կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար՝ կաթնային հիմքում)	
1	2	3	4	5

զանգվածային բաժին ունեցող կաթի համար՝ 2,6)

Կաթնային ըմպելիք	0,1-6	2,6	7,4	-
Կաթնային կոկտեյլ, ըմպելիք, դոնդոլ, պուդինգ, մուսս, մածուկ, սուֆլե	0,1-9,5	-	-	-
Ըմպելի սերուցքներ, այդ թվում՝ մանրէազերծված	10-34	1,8-2,6	5,2-8	-
Ըմպելի սերուցքներ՝ բարձր յուղայնությամբ	35-58	1,2	3,6	-
Կաթնաթթվային մթերք**՝ բացի այրանից, յոգուրտից, թթվասերից, կաթնաշոռից, այդ թվում՝ բիֆիդոբակտերիաներով եւ այլ պրոբիոտիկ	0,1-9,9	2,8 (4%-ից ավելի ճարպի զանգվածային բաժին ունեցող մթերքի համար՝ 2,6)	առնվազն 7,8	կաթնային միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ պակաս, քան $1 \times 10^7$ ԳԱՄ***7սմ <sup>3</sup> (գ): Բիֆիդոբակտերիաներով եւ այլ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներով հարստացված մթերքների,

Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի անվանումը	Զանգվածային բաժնի ծավալը, %			Կաթնային միկրոօրգանիզմներ, պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներ, խմորիչներ
	ճարպ	սպիտակուց՝ առնվազն (կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար՝ կաթնային հիմքում)	ՉՃԿՆ*՝ առնվազն (կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար՝ կաթնային հիմքում)	
1	2	3	4	5
միկրոօրգանիզմներով մթերքներ				այդ թվում՝ յոգուրտի, բիֆիդոբակտերիաների եւ (կամ) այլ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմների դեպքում՝ ոչ պակաս, քան $1 \times 10^6$ ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ)**
Յոգուրտ	0,1-10	3,2****	առնվազն 9,5*****	Խմորիչներ, որոնց պիտանիության ժամկետը մոտ է ավարտին՝ այրանի, կեֆիրի համար՝ $1 \times 10^4$ ԳԱՄ/սմ <sup>3</sup> (գ), կումիսի համար՝ $1 \times 10^5$ ԳԱՄ/սմ <sup>3</sup> (գ)
Թթվասեր, դրա հիմքով մթերքներ	10-58	1,2	3,6	Կաթնային միկրոօրգանիզմներ թթվասերի համար՝ ոչ պակաս, քան $1 \times 10^7$ ԳԱՄ/սմ <sup>3</sup> (գ)
Կաթնաշոռ (բացի	0,1-35	12	13,5	Կաթնային

Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի անվանումը	Զանգվածային բաժնի ծավալը, %			Կաթնային միկրոօրգանիզմներ, պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներ, խմորիչներ
	ճարպ	սպիտակուց՝ առնվազն (կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար՝ կաթնային հիմքում)	ՉՃԿՆ*՝ առնվազն (կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար՝ կաթնային հիմքում)	
1	2	3	4	5
Ուլտրաֆիլտրացիայի, զատման միջոցով արտադրվող կաթնաշոռից եւ հատիկավոր կաթնաշոռից)		18 %-ից ավելի ճարպի զանգվածային բաժին ունեցող կաթնաշոռի համար՝ 8	18 %-ից ավելի ճարպի զանգվածային բաժին ունեցող կաթնաշոռի համար՝ 10	միկրոօրգանիզմներ կաթնաշոռի համար՝ ոչ պակաս, քան $1 \times 10^6$ ԳԱՄ/սմ <sup>3</sup> (գ)
Ուլտրաֆիլտրացիայի, զատման միջոցով արտադրվող կաթնաշոռ	0,1-25	7	10	կաթնաշոռի մակարդին բնորոշ միկրոֆլորա, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն
Հատիկավոր կաթնաշոռ	ոչ ավելի, քան 25	8		կաթնաշոռի մակարդին բնորոշ միկրոֆլորա, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն
Կաթնաշոռային զանգված	ոչ պակաս, քան 0,1	6		կաթնաշոռի մակարդին բնորոշ միկրոֆլորա, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն
Կաթնաշոռային	0,1-35			կաթնաշոռի մակարդին

Կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքի անվանումը	Զանգվածային բաժնի ծավալը, %			Կաթնային միկրոօրգանիզմներ, պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներ, խմորիչներ
	ճարպ	սպիտակուց՝ առնվազն (կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար՝ կաթնային հիմքում)	ՉՃԿՆ*՝ առնվազն (կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար՝ կաթնային հիմքում)	
1	2	3	4	5

մթերքներ\*\*\*\*\*

բնորոշ միկրոֆլորա, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն (բացառությամբ ջերմամշակվածների)

Կաթ՝ մանրէազերծված, խտացրած (կոնցենտրացված)	0,2-16	6	11,5	-
Կաթ՝ խտացրած շաքարով	0,2-16	5	12	-
Սերուցք՝ խտացրած շաքարով	19,0-20,0	6	18	-
Չոր կաթ	0,1-41,9	18	53,1	-
Չոր սերուցք	42-74	7-18	21-55	-
Բարձր յուղայնություն ունեցող սերուցք	75-80	5	15	-
Շիճուկ՝ կաթնային, չոր	ոչ ավելի, քան 2	ոչ պակաս, քան 10	ոչ պակաս, քան 92	-

\*ՉՃԿՆ՝ չոր ճարպագերծված կաթնային նստվածք:

\*\*վաղ տարիքի երեխաների, ինչպես նաև նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնաթթվային մթերքների համար՝ համաձայն «Կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013) 2-րդ եւ 11-րդ հավելվածների:

\*\*\*ԳԱՄ՝ գաղութ առաջացնող միավորներ:

\*\*\*\*սպիտակուցի զանգվածային մասը կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար, %՝ ոչ պակաս, քան 2,8:

\*\*\*\*\*ՉՃԿՆ-ի զանգվածային մասը կաթնային բաղադրյալ մթերքների համար, %՝ ոչ պակաս, քան 8,5:

\*\*\*\*\*Կաթնաշոռային արտադրանքի նույնականացման ցուցանիշները կարգավորվում են նորմատիվ կամ տեխնիկական փաստաթղթերով կամ կազմակերպության ստանդարտներով:

Աղյուսակ 2

Կարագ եւ յուղային մածուկ՝ կովի կաթից

Կարագի անվանումը	Զանգվածային մասը, %			Մթերքի կաթնային պլազմայի տիտրվող թթվայնությունը, °T	
	ճարպի	խոնավության	աղի	քաղցր սերուցքայինի	թթվասերուցքայինի
1	2	3	4	5	6
Հալեցրած կարագ	ոչ պակաս, քան 99	ոչ ավելի, քան 1	-	-	-

Կարագի անվանումը	Չանգվածային մասը, %			Մթերքի կաթնային պլազմայի տիտրվող թթվայնությունը, °T	
	ճարպի	խոնավության	աղի	քաղցր սերուցքայինի	թթվասերուցքայինի
1	2	3	4	5	6

Սերուցքային կարագ, այդ թվում՝

քաղցր սերուցքային եւ թթվասերուցքային	-	-	-	ոչ ավելի, քան 30	40-65
անալի	50 եւ ավելի	14-46	-	-	-
աղի	50 եւ ավելի	13-45	1	-	-
բաղադրիչներով	50-69	16-45	-	-	-
Յուղային մածուկ՝ քաղցր սերուցքային եւ թթվասերուցքային	-	-	-	ոչ ավելի, քան 33	40-65
անալի	39-49	56-47	-	-	-
աղի	39-49	55-46	1	-	-
բաղադրիչներով	39-49	40-55	-	-	-
Կաթնային յուղ	ոչ պակաս, քան 99,8	ոչ ավելի, քան 0,2	-	-	-



Սերուցքա-բուսական սփրեդ, սերուցքա-բուսական հալած խառնուրդ

Մթերքի անվանումը	Ընդհանուր ճարպի զանգվածային մասը, %	Կաթնային ճարպի զանգվածային մասը ճարպային փուլում, %	Մթերքից առանձնացած ճարպի մեջ լինուլաթթվի զանգվածային մասը, %	Մթերքից առանձնացած ճարպի մեջ օլեինաթթվի տրանսիզոմերների զանգվածային մասը՝ արտահայտված որպես մեթիլլաիդատ, %	Ճարպի հալման ջերմաստիճանը, °C, ոչ ավելի, քան
1	2	3	4	5	6
Սերուցքա-բուսական սփրեդ	39-95	ոչ պակաս, քան 50	10-35	8	36
Սերուցքա-բուսական հալած խառնուրդ	ոչ պակաս, քան 99	ոչ պակաս, քան 50	10-35	8	36

Պանիր, պանրամթերք

Մթերքի անվանումը	Զանգվածային մասը, %			
	խոնավության	ճարպագերծված նյութերում խոնավության	չոր նյութերում ճարպի	աղի
1	2	3	4	5
Պանիր, չոր պանրամթերք	2-10	15-ից պակաս	1-40-ը ներառյալ	2-6
Պանիր, գերպինդ պանրամթերք	30-35	51-ից պակաս	1-60 եւ ավելի	1-3-ը ներառյալ
Պանիր, պինդ պանրամթերք	40-42	49-56-ը ներառյալ	1-60 եւ ավելի	0,5-2,5-ը ներառյալ
Պանիր, կիսապինդ պանրամթերք	36-55-ը ներառյալ	54-69-ը ներառյալ	1-60 եւ ավելի	0,2-4-ը ներառյալ
Պանիր, փափուկ պանրամթերք	ավելի, քան 55-80	67 եւ ավելի	1-60 եւ ավելի	0-5

աղաջրային պանրի համար՝ 2-7-ը ներառյալ

Հալած պանիր, հալած պանրամթերք

Մթերքի անվանումը	Զանգվածային մասը, %			
	չոր նյութերում ճարպի	Խոնավության	Կերակրի աղի (բացառությամբ քաղցր պանիրների)	սախարոզի (քաղցր պանիրների համար)
1	2	3	4	5
Պանիր (պանրամթերք)՝ հալած, կտորով	մինչև 65-ը ներառյալ	35-70-ը ներառյալ	0,2-4-ը ներառյալ	մինչև 30-ը ներառյալ
Պանիր (պանրամթերք)՝ հալած, մածուկանման	20-70-ը ներառյալ	35-70-ը ներառյալ	0,2-4-ը ներառյալ	
Պանիր (պանրամթերք)՝ հալած, չոր	մինչև 51-ը ներառյալ	3-7-ը ներառյալ	2-5-ը ներառյալ	

## Պաղպաղակ

Տեսակները	Զանգվածային մասը, %		Զանգվածային մասը, %, ոչ պակաս, քան		Պաղպաղակի թթվայնությունը**, °T, ոչ ավելի, քան	Պաղպաղակը հարելու տոկոսը
	կաթնային ճարպի	ՉՃԿՆ*-ի	սախարոզի կամ ընդհանուր շաքարի (լակտոզան հանած)	չոր նյութերի		
1	2	3	4	5	6	7
Պլոմբիր	ոչ պակաս, քան 12	7-10	14	36	21	30-130
Սերուցքային	8-11,5	7-11	14	32	22	30-110
Կաթնային	ոչ ավելի, քան 7,5	7-11,5	14,5	28	23	30-90
Թթվակաթնային	ոչ ավելի, քան 7,5	7-11,5	17	28	90	30-90
Կաթնային ճարպի փոխարինիչով	ոչ ավելի, քան 12***	7-11	14	29	22	30-110

Ծանոթագրություններ. 1. Կաթնային բաղադրյալ մթերքների, կաթ պարունակող մթերքների նույնականացման ցուցանիշները սահմանվում են ազգային ստանդարտներով, տեխնիկական փաստաթղթերով կամ կազմակերպությունների ստանդարտներով:

2. «ՉՃԿՆ-ի զանգվածային մաս, %» ցուցանիշը պարտադիր նորմավորվող եւ հսկվող ցուցանիշ չէ եւ սահմանվում է արտադրողի հայեցողությամբ:

\*ՉՃԿՆ՝ չոր ճարպագերծված կաթնային նստվածք:

\*\*Համային բաղադրիչներով պաղպաղակի թթվայնությունը սահմանվում է ազգային ստանդարտներով, տեխնիկական փաստաթղթերով կամ կազմակերպությունների ստանդարտներով:

\*\*\*Կաթնային եւ բուսական յուղի խառնուրդներ:

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 2

«Կաթի եւ կաթնամթերքի  
անվտանգության մասին»

Մաքսային միության  
տեխնիկական կանոնակարգի  
(ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Միկրոօրգանիզմների պարունակության սահմանային թույլատրելի մակարդակները մանկական սննդի համար նախատեսված կաթնային հիմքով արտադրանքում, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներում (այդ թվում՝ չոր), չոր կաթնաթթվային խառնուրդներում, կաթնային ըմպելիքներում (այդ թվում՝ չոր), վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաներում, չոր կաթնային շիլաներում (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի), այդ թվում նաեւ կաթնային խոհանոցներում արտադրված մթերքներում**

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ եւ լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակո կեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

I. Ադապտացված կաթնային խառնուրդներ

1. Չոր կաթնային  
խառնուրդներ՝  
արագ  
պատրաստման,  
անհամ,  
կաթնաթթվային

2 x 10<sup>3</sup> (37-50°C  
ջերմաստիճանում  
վերականգնվող  
խառնուրդների համար)

3 x 10<sup>3</sup> (70-85°C  
ջերմաստիճանում  
վերականգնվող  
խառնուրդների համար)

Կաթնաթթվային  
խառնուրդներում՝  
ացիդոֆիլային  
միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ

1	10	100	10	100	Խ՝ 10 Բ՝ 50
---	----	-----	----	-----	----------------

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

պակաս, քան  $1 \times 10^7$   
(դրանց օգտագործմամբ արտադրելու դեպքում)

բիֆիդոբակտերիաներ՝  
ոչ պակաս, քան  $1 \times 10^6$   
(դրանց օգտագործմամբ արտադրելու դեպքում)

կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ պակաս, քան  $1 \times 10^7$   
(չորացումից հետո ավելացնելու դեպքում)

կաթնաթթվային

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ պակաս, քան  $1 \times 10^2$  (առանց ավելացնելու չորացումից հետո)

2. Հեղուկ կաթնային խառնուրդներ, որոնք արտադրվում են ասեպտիկ լցման եղանակով ուլտրապաստերացված

արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներ՝  
 ա) 37°C ջերմաստիճանում թերմոստատիկ վիճակ պահպանելուց հետո 35 օրվա ընթացքում տեսանելի թերությունների և



Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

փչանալու նշանների բացակայություն (փքված փաթեթվածք, արտաքին տեսքի փոփոխություններ և այլն), համի և կազմության փոփոխության բացակայություն

բ) թերմոստատիկ վիճակ պահպանելուց հետո թույլատրելի են հետեւյալ

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

փոփոխությունները՝

տիտրվող թթվայնության փոփոխում՝ ոչ ավելի, քան 2°T

ՄԱՖԱՄՔ՝ ոչ ավելի, քան 10 ԳԱՄ/ սմ<sup>3</sup> (գ)

3. Հեղուկ կաթնաթթվային խառնուրդներ՝ ասեպտիկ լցմամբ, այդ թվում՝

կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ պակաս, քան  $1 \times 10^7$ , ացիդոֆիլային միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ

3

10

50

10

Խ՝ 10

Բ՝ 10

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

ացիդոֆիլային միկրոօրգանիզմների կամ բիֆիդոբակտերիաների օգտագործմամբ պակաս, քան  $1 \times 10^7$  (դրանց օգտագործմամբ արտադրելու դեպքում) բիֆիդոբակտերիաներ՝ ոչ պակաս, քան  $1 \times 10^6$  (դրանց օգտագործմամբ արտադրելու դեպքում)

II. Մասամբ ադապտացված կաթնային խառնուրդներ

4. Արագ պատրաստման խառնուրդներ	$2 \times 10^3$ (37-50°C ջերմաստիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար)	1	10	100	10	100	Խ՝ 10 Բ՝ 50
	$3 \times 10^3$ (70-85°C						

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ եւ լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակո կեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

ջերմաստիճանում  
վերականգնվող  
խառնուրդների համար)

5. Խառնուրդներ,  
որոնք  
ջերմամշակում են  
պահանջում

2,5 x 10<sup>4</sup>

1

50

1

200

Խ՝ 50,  
Բ՝ 100

6. Կաթնային  
խառնուրդներ՝ ադ,  
ապտացված,  
մարեազերծված,  
պատրաստված  
կաթնային

1 x 10<sup>2</sup>

10

10

100

10

-

-

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

խոհանոցներում

### III. Կաթ եւ սերուցք մանրէազերծված

7. Կաթ եւ սերուցք՝ մանրէազերծված, ուլտրապաստերացված ասեպտիկ լցմամբ, այդ թվում՝ հարստացված կաթ

արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներ՝  
 ա) 37°C  
 ջերմաստիճանում թերմոստատիկ վիճակ պահպանելուց հետո 3-5 օրվա ընթացքում տեսանելի թերությունների եւ փչանալու նշանների

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

բացակայություն (փքված փաթեթվածք, արտաքին տեսքի փոփոխություններ և այլն), համի և կազմության փոփոխության բացակայություն

բ) թերմոստատիկ վիճակ պահպանելուց հետո թույլատրելի են հետեյալ փոփոխությունները՝

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

տիտրվող թթվայնության փոփոխում՝ ոչ ավելի, քան 2 °T, ՄԱՖԱՄՔ՝ ոչ ավելի, քան 10 ԳԱՄ/ սմ<sup>3</sup> (գ)

գ) մանրադիտակային պատրաստուկ՝ միկրոօրգանիզմների բջիջների բացակայություն

8. Կաթ, սերուցք՝

1 x 10<sup>2</sup>

10

10

100

10

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

մանրէազերծված, պատրաստված կաթնային խոհանոցներում, ոչ ասեպտիկ լցմամբ

IV. Թթվակաթնային մթերքներ

9. Հեղուկ կաթնաթթվային մթերքներ, այդ թվում՝ ացիդոֆիլային միկրոօրգանիզմների կամ բիֆիդոբակտերիա	կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ պակաս, քան $1 \times 10^7$ , ացիդոֆիլային միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ պակաս, քան $1 \times 10^7$ (դրանց օգտագործմամբ	3	10	50	10	Խ՝ 10 Բ՝ 10	Կեֆիրի համար
---	---	---	----	----	----	----------------	--------------



Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ եւ լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակո կեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

ների  
օգտագործմամբ

պատրաստելու  
դեպքում),  
բիֆիդոբակտերիաներ՝  
ոչ պակաս, քան  $1 \times 10^6$   
(դրանց օգտագործմամբ  
պատրաստելու  
դեպքում)

10.  
Կաթնաթթվային  
մթերքներ՝  
պատրաստված  
կաթնային  
խոհանոցներում,  
ոչ ասեպտիկ

ացիդոֆիլային  
միկրոօրգանիզմներ՝ ոչ  
պակաս, քան  $1 \times 10^7$   
(դրանց օգտագործմամբ  
պատրաստելու  
դեպքում)

3                      10                      50                      10

Խ՝  $1 \times 10^4$

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

լցմամբ  
բիֆիդոբակտերիաներ՝ ոչ պակաս, քան  $1 \times 10^6$  (դրանց օգտագործմամբ պատրաստելու դեպքում)

V. Կաթնաշոռ, կաթնաշոռային մթերքներ

11. Կաթնաշոռ, կաթնաշոռային մթերքներ	կաթնաշոռի մակարդին բնորոշ միկրոֆլորա, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն	0,3	1	50	1	Խ՝ 10 Բ՝ 10
12. Կաթնաշոռ, կաթնաշոռային	կաթնաշոռի մակարդին բնորոշ միկրոֆլորա,	0,3		50	1	

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
մթերքներ, ացիդոֆիլային մածուկ, ցածր լակտոզային սպիտակուցային մածուկ՝ պատրաստված կաթնային խոհանոցներում	կողմնակի միկրոֆլորայի բացակայություն							
13. Կաթնաշոռ՝ կալցինացված, պատրաստված կաթնային խոհանոցներում	100	1		50	1			

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

VI. Չոր կաթ՝ մանկական սննդի համար

14. Չոր կաթ՝ մանկական սննդի համար	2,5 x 10 <sup>4</sup>	1		25	1	-	Խ՝ 50 Բ՝ 100
15. Չոր կաթ՝ մանկական սննդի համար, արագ պատրաստվող	2 x 10 <sup>3</sup> (37-85°C ջերմաստիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար)	1	10	100	10	100	Խ՝ 10 Բ՝ 50
	3 x 10 <sup>3</sup> (70-85°C ջերմաստիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար)						

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

համար)

16. Չոր կաթ՝ մանկական սննդի համար, որը ջերմամշակում է պահանջում

2,5 x 10<sup>4</sup>

1

50

1

200

Խ՝ 50  
Բ՝ 100

VII. Կաթ պաստերացված

17. Կաթ՝ պաստերացված, այդ թվում՝ ավելի, քան 72 ժամ պիտանիության ժամկետով

1,5 x 10<sup>4</sup>

0,1

1

50

1

25

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

VIII. Չոր և հեղուկ կաթնային ըմպելիքներ՝ նախատեսված 6 ամսականից մինչև 3 տարեկան երեխաների համար

18. Հեղուկ կաթնային ըմպելիքներ՝ նախատեսված 6 ամսականից մինչև 3 տարեկան երեխաների համար

1,5 x 10<sup>4</sup>

0,1

1

50

1

Խ՝ 50  
Բ՝ 50

IX. Հետազոտագործման խառնուրդներ

19. Հետազոտագործման խառնուրդներ՝

2 x 10<sup>3</sup> (37-50°C ջերմաստիճանում վերականգնվող

1

10

100

10

100

Խ՝ 10  
Բ՝ 50

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ եւ լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակո կեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
արագ լուծվող (արագ պատրաստման)	խառնուրդների համար) 3 x 10 <sup>3</sup> (70-85°C ջերմաստիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար)							
20. Հետագա օգտագործման խառնուրդներ, որոնք վերականգնվելուց հետո ջերմամշակում են	2,5 x 10 <sup>4</sup>	1	-	50	1	-	Խ՝ 50 Բ՝ 100	

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

պահանջում

X. Չոր կաթնային շիլաներ

21. Չոր կաթնային շիլաներ՝ արագ լուծվող (արագ պատրաստման)	1 x 10 <sup>4</sup>	1		50	1	2 x 10 <sup>2</sup>	Խ՝ 50 Բ՝ 100
22. Չոր կաթնային շիլաներ, որոնք անհրաժեշտ է եփել	5 x 10 <sup>4</sup>	0,1		50			Խ՝ 100 Բ՝ 200

XI. Կաթնային շիլաներ՝ պատրաստի օգտագործման համար

23. Կաթնային շիլաներ՝

արտադրական մանրէազերծվածությ



Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

պատրաստի  
օգտագործման  
համար,  
մանրէազերծված

ան պահանջներ՝  
ա) 37°C  
ջերմաստիճանում  
թերմոստատիկ  
վիճակ պահպանելուց  
հետո 3-5 օրվա  
ընթացքում տեսանելի  
թերությունների և  
փչանալու նշանների  
բացակայություն  
(փքված  
փաթեթվածք,  
արտաքին տեսքի  
փոփոխություններ և

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

այլն), համի և կազմության փոփոխության բացակայություն

բ) ջերմապահպանումից հետո թույլատրվում են հետեւյալ փոփոխությունները՝

տիտրվող թթվայնության փոփոխում՝ 2°T-ից ոչ ավելի

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

ՄԱՖԱՄՔ՝ 10  
ԳԱՄ/սմ<sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի

24. Կաթնային շիլաներ՝ օգտագործման համար պատրաստի, կաթնային խոհանոցներում պատրաստված

1 x10<sup>3</sup>

1

50

1

XIII. Լակտոզայի ցածր պարունակությամբ և առանց լակտոզայի պարունակության մթերք

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ եւ լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակո կեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
25. Լակտոզայի ցածր պարունակությամբ մթերք	2 x 10 <sup>3</sup>	1	-	100	10	100	Խ՝ 50 Բ՝ 100	
26. Առանց լակտոզայի պարունակության մթերք	2 x 10 <sup>3</sup>	1	10	100	10	100	Խ՝ 50 Բ՝ 10	
XIV. Չոր կաթնամթերք՝ սպիտակուցի բարձր պարունակությամբ								
27. Չոր կաթնամթերք՝ սպիտակուցի	2.5 x 10 <sup>4</sup>	0,3		50	1		Խ՝ 50 Բ՝ 100	

Մթերք, մթերքների խումբ	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				B. cereus բակտերիա, ԳԱՄ**/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/ սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի, քան	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	Էշերիխիա E. coli****	ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և լիստերիաներ L. monocytogenes ****	ստաֆիլակոկեր S. aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

բարձր պարունակությամբ

XV. Կաթնային հիմքով չոր մթերք

28. Կաթնային հիմքով չոր մթերք

0,3

50

1

Խ՝ 50

Բ՝ 100

\*ՄԱՖԱՄՔ՝ մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը:

\*\*ԳԱՄ՝ գաղութ առաջացնող միավորներ:

\*\*\*ԱՑԽՄ՝ աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ:

\*\*\*\*Ադապտացված չոր կաթնային խառնուրդների համար՝ խառնուրդների համար, որոնք նախատեսված են ծննդյան օրվանից մինչև 6 ամսական և 0-ից

12 ամսական երեխաներին կերակրելու համար՝ E. Coli եւ ախտածին միկրոօրգանիզմները, այդ թվում՝ սալմոնելաները վերահսկելու եւ մթերքի հաստատված զանգվածում E. Coli-ի եւ սալմոնելաների դասին չդասվող Enterobacteriaceae ընտանիքի մանրէներ հայտնաբերելու դեպքում՝ 300 գ մթերքում վերահսկվում է E.sakazakii ախտածին միկրոօրգանիզմի բացակայությունը:

Արագ պատրաստվող չոր կաթնային շիլաների համար՝ մինչեւ 6 ամսական երեխաներին կերակրելու համար նախատեսված շիլաներում ախտածին միկրոօրգանիզմները, այդ թվում՝ սալմոնելաները վերահսկելու եւ մթերքի հաստատված զանգվածում սալմոնելաների դասին չդասվող Enterobacteriaceae ընտանիքի մանրէներ հայտնաբերելու դեպքում՝ 300 գրամ մթերքում վերահսկվում է E.sakazakii ախտածին միկրոօրգանիզմի բացակայությունը:

Սպիտակուցի բարձր պարունակությամբ չոր կաթնամթերքի համար՝ մինչեւ 6 ամսական երեխաների համար նախատեսված մթերքի հաստատված զանգվածում սալմոնելաները վերահսկելու եւ սալմոնելաների դասին չդասվող Enterobacteriaceae խմբի մանրէներ հայտնաբերելու դեպքում՝ 300 գ մթերքում վերահսկվում է E.sakazakii ախտածին միկրոօրգանիզմի բացակայությունը:

Մանկական կաթնային խոհանոցներում վերականգնված, պաստերացված, արտադրված, մինչեւ 6 ամսական երեխաների համար նախատեսված կաթնային հիմքով խառնուրդների համար՝ E. Coli եւ ախտածին միկրոօրգանիզմները, այդ թվում՝ սալմոնելաները վերահսկելու եւ մթերքի հաստատված զանգվածում E. Coli-ի եւ սալմոնելաների դասին չդասվող Enterobacteriaceae ընտանիքի մանրէներ հայտնաբերելու դեպքում՝ 300 գ մթերքում վերահսկվում է E.sakazakii ախտածին միկրոօրգանիզմի բացակայությունը:

Կաթնային հիմքով մանկական չոր կաթնամթերք (խառնուրդներ, ըմպելիքներ, չոր կաթ) արտադրելիս մթերքի հաստատված զանգվածում ստաֆիլակոկ հայտնաբերելու դեպքում վերահսկվում է ստաֆիլակոկային էնտերոտոքսինների բացակայությունը (չի թույլատրվում 5 նմուշներում՝ յուրաքանչյուրը 25 գրամ զանգվածով):

\*\*\*\*\*Հստակեցվում է «Հատուկ նշանակության սննդամթերքի առանձին տեսակների, այդ թվում՝ դիետիկ բուժիչ եւ դիետիկ կանխարգելիչ սննդի անվտանգության մասին» (ՄՄ ՏԿ 027/2012) Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի 2012 թվականի հունիսի 15-ի որոշմամբ ընդունված տեխնիկական կանոնակարգի ցուցանիշների համաձայն:

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 3

«Կաթի եւ կաթնամթերքի  
անվտանգության մասին»

Մաքսային միության  
տեխնիկական կանոնակարգի  
(ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Կաթի վերամշակումից ստացված մթերքի նույնականացման օրգանոլեպտիկ ցուցանիշները**

Կաթնամթերք	Կաթի վերամշակումից ստացված մթերքի նույնականացման օրգանոլեպտիկ ցուցանիշները			
	արտաքին տեսքը	կազմությունը	համը եւ հոտը	գույնը
1	2	3	4	5
Խմելու կաթ	ոչ թափանցիկ հեղուկ	հեղուկ, միատարր, ոչ մածուցիկ	կաթին բնորոշ, եռացման թույլ կողմնակի համով Թույլատրվում է քաղցրավուն կողմնակի համ	սպիտակ, յուղազերծված կաթի համար թույլատրվում է կապտավուն երանգ, մանրէազերծված կաթի համար՝ բաց կրեմագույն երանգ, հարստացված կաթի համար՝ կախված հարստացման համար օգտագործվող բաղադրիչների

Կաթնամթերք	Կաթի վերամշակումից ստացված մթերքի նույնականացման օրգանոլեպտիկ ցուցանիշները			
	արտաքին տեսքը	կազմությունը	համը եւ հոտը	գույնը
1	2	3	4	5

Խմելու սերուցք	միատարր, ոչ թափանցիկ հեղուկ	միատարր, չափավոր մածուցիկ	սերուցքին բնորոշ, եռացման թույլ կողմնակի համով Թույլատրվում է քաղցրավուն աղի կողմնակի համ	(կոմպոնենտներ) գույներից սպիտակ՝ կրեմագույն երանգով, ամբողջ զանգվածով համաչափ, մանրէազերծված սերուցքների համար՝ բաց կրեմագույն
Ռյաժենկա, մածուն (վարենեց)	միատարր, նորմայից շեղված եւ չշեղված թանձրուկով, առանց գազագոյացման, հեղուկ		մաքուր, թթվակաթնային, պաստերացման արտահայտված կողմնակի համով	բաց կրեմագույն, համաչափ, մածունի (վարենեց) համար՝ սպիտակից բաց կրեմագույն
Ացիդոֆիլին	միատարր, թանձր հեղուկ		մաքուր, թթվակաթնային, թեթեւակի կծու համ	կաթնագույն-սպիտակ, համաչափ
Կեֆիր, թթվակաթնային մթերք հեղուկ	միատարր, նորմայից շեղված եւ չշեղված թանձրուկով հեղուկ: Խմորիչով պատրաստված մթերքի համար թույլատրվում է գազագոյացում: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ		մաքուր, թթվակաթնային, թեթեւակի կծու համ կամ համ եւ հոտ՝ պայմանավորված ավելացված բաղադրիչներով: Խմորիչով պատրաստված մթերքի համար թույլատրվում է Խմորիչի	կաթնագույն-սպիտակ, համաչափ կամ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված



Կաթնամթերք	Կաթի վերամշակումից ստացված մթերքի նույնականացման օրգանոլեպտիկ ցուցանիշները			
	արտաքին տեսքը	կազմությունը	համը եւ հոտը	գույնը
1	2	3	4	5

Յոգուրտ

միատարր, չափավոր մածուցիկ հեղուկ:  
Կայունացուցիչ ավելացնելու դեպքում՝ դոնդողանման կամ կրեմանման: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ

կողմնակի համ  
թթվակաթնային:  
Շաքար կամ քաղցրացուցիչներ ավելացնելու դեպքում՝ չափավոր քաղցր համ:  
Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված

կաթնագույն-սպիտակ, համաչափ կամ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված

Կաթնաշոռ, կաթնաշոռային զանգված, կաթնաշոռային արտադրանք

փափուկ, քսվող կամ փխրուն, կաթնային սպիտակուցի շոշափելի մասնիկների առկայությամբ կամ առանց դրանց:  
Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ

մաքուր, թթվակաթնային, թույլատրվում է չոր կաթի կողմնակի համ:  
Շաքար կամ քաղցրացուցիչներ ավելացնելու դեպքում՝ չափավոր քաղցր:  
Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով

սպիտակ կամ կրեմագույն երանգով, համաչափ կամ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված

Կաթնամթերք	Կաթի վերամշակումից ստացված մթերքի նույնականացման օրգանոլեպտիկ ցուցանիշները			
	արտաքին տեսքը	կազմությունը	համը եւ հոտը	գույնը
1	2	3	4	5

պայմանավորված

Թթվասեր

միատարր զանգված՝ փայլուն մակերեսային

մաքուր, թթվակաթնային:  
Թույլատրվում է հալած յուղի կողմնակի համ

սպիտակ՝ կրեմագույն երանգով, համաչափ

Պաղպաղակ

տարբեր ձեւերի միաշերտ եւ բազմաշերտ պաղպաղակի չափաբաժիններ՝ ամբողջությամբ կամ մասամբ ջնարակով (շոկոլադով) պատված կամ առանց ջնարակի (շոկոլադե)

խիտ, միատարր, առանց ճարպի շոշափելի գնդիկների, կայունացուցիչի եւ էմուլգատորի, սպիտակուցի եւ լակտոզայի մասնիկների, սառույցի բյուրեղների: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ:

մաքուր, տվյալ տեսակի պաղպաղակին բնորոշ

պաղպաղակի տվյալ տեսակին բնորոշ, համաչափ՝ միաշերտ պաղպաղակի ամբողջ զանգվածով կամ բազմաշերտ պաղպաղակի յուրաքանչյուր շերտի ամբողջ զանգվածով:

Ջնարակված պաղպաղակի համար՝ պատվածքի գույն, ջնարակի տվյալ տեսակին բնորոշ

Կաթնամթերք	Կաթի վերամշակումից ստացված մթերքի նույնականացման օրգանոլեպտիկ ցուցանիշները			
	արտաքին տեսքը	կազմությունը	համը եւ հոտը	գույնը
1	2	3	4	5

արտադրանքի, չոր կաթնամթերքի շոշափելի մասնիկների, ընկույզի մասնիկներով, վաֆլու փշրանքներով եւ այլ բաղադրիչներով՝ դրանց օգտագործման դեպքում

Հալած յուղ	հատիկավոր կամ խիտ, համաձին, հալեցրած ձեռով՝ թափանցիկ, առանց նստվածքի		հալեցրած կաթնային ճարպի համ եւ հոտ՝ առանց կողմնակի համերի կամ հոտերի	բաց դեղինից դեղին, համաչափ
Կաթնային ճարպ	համաձին, խիտ, հալեցրած ձեռով՝ թափանցիկ, առանց նստվածքի		մաքուր, չեզոք, կաթնային ճարպին բնորոշ	սպիտակից դեղին, ամբողջ զանգվածով միատարր
Սերուցքային կարագ, յուղային մածուկ	խիտ, միատարր, պլաստիկ, կտրված հատվածը՝ փայլուն, չոր: Թույլատրվում է թեթեակի փայլուն կամ թեթեակի անփայլ մակերեսային խոնավության առանձին մանր կաթիլների առկայությամբ, ոչ բավարար խիտ եւ պլաստիկ, թեթեակի փշրվող կազմություն:	Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ	քաղցրասերուցքային կարագի եւ քաղցրասերուցքային յուղային մածուկի համար՝ սերուցքային արտահայտված համ եւ պաստերացման կողմնակի համ՝ առանց կողմնակի համերի եւ հոտերի	բաց դեղինից դեղին, միատարր, համաչափ: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչների գույներով պայմանավորված

Կաթնամթերք	Կաթի վերամշակումից ստացված մթերքի նույնականացման օրգանոլետպոիկ ցուցանիշները			
	արտաքին տեսքը	կազմությունը	համը եւ հոտը	գույնը
1	2	3	4	5

Թթվակաթնային կարագի եւ թթվակաթնային յուղային մածուկի համար՝ թթվակաթնային կողմնակի համով սերուցքային արտահայտված համ, առանց կողմնակի համերի եւ հոտերի: Ենթապանրային կարագի եւ մածուկի համար թույլատրվում է շիճուկի կողմնակի համ: Կարագի եւ մածուկի բոլոր տեսակների համար թույլատրվում է սննդային թույլ կողմնակի համ եւ (կամ) ոչ բավարար արտահայտված կողմնակի համեր՝ սերուցքային, պաստերացման, վերապաստերացման եւ հալեցրած յուղի, թթվակաթնային: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու

Կարձանամթերք	Կարթի վերանշակումից ստացված մթերքի նույնականացման օրգանոլետպտիկ ցուցանիշները			
	արտաքին տեսքը	կազմությունը	համը եւ հոտը	գույնը
1	2	3	4	5

Պանիր, պանրամթերք՝ չոր, այդ թվում՝ հալած	փաթեթվածքի ձեւ	փոշիանման կամ պինդ, փխրուն կամ այլ: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ	դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված  պանրային, պանրի տվյալ անվանմանը բնորոշ հոտով եւ կողմնակի համերով: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրամասերով պայմանավորված	սպիտակից դեղին:  Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված
Պանիր, պանրամթերք՝ չափազանց պինդ	տարբեր ձեւեր	փխրուն, հատիկավոր կամ այլ:  Առանց նկարի կամ տարբեր ձեւերի եւ դիրքի աչքերով: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ	պանրային, տարբեր աստիճանի քաղցրությամբ արտահայտված, պանրի տվյալ անվանմանը բնորոշ	բաց դեղինից դեղին: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված
Պանիր, պանրամթերք պինդ	չորսուփ, գլանի կամ ցանկացած այլ ձեւ	միատարր, խիտ, թեթեւակի փխրուն կամ այլ:	պանրային, արտահայտված տարբեր աստիճանի քաղցրությամբ, պանրի	բաց դեղինից դեղին, համաչափ: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու

Կաթնամթերք	Կաթի վերամշակումից ստացված մթերքի նույնականացման օրգանոլեպտիկ ցուցանիշները			
	արտաքին տեսքը	կազմությունը	համը եւ հոտը	գույնը
1	2	3	4	5
Պանիր, պանրամթերք՝ մասամբ պինդ	չորսուի, բարձր եւ ցածր գլանի, գնդի, էլիպսի կամ ցանկացած այլ ձեւ	Խոշոր, միջին, մանր աչքերով կամ առանց դրանց: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ	տվյալ անվանմանը բնորոշ: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված բարձր ջերմաստիճանով երկրորդ անգամ տաքացված պանիրների համար՝ պանրային, քաղցրավուն, համեմված տարբեր աստիճանի արտահայտվածությամբ, պանրի տվյալ անվանմանը բնորոշ, միջանկյալ կամ ցածր ջերմաստիճանով երկրորդ անգամ տաքացված պանիրների համար՝ պանրային, թթվաշ, թթեւակի համեմված, կծու, տարբեր աստիճանի արտահայտվածությամբ, պանրի տվյալ անվանմանը	դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված սպիտակից բաց դեղին, համաչափ, մարմարագույն կամ այլ գույնի: Բորբոսով պանիրների դեպքում՝ ավելացված բորբոսի բծեր: Բորբոսով ծածկված մակերեսայնությամբ պանիրների դեպքում՝ դրա առկայությամբ: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված

Կաթնամթերք	Կաթի վերամշակումից ստացված մթերքի նույնականացման օրգանոլեպտիկ ցուցանիշները			
	արտաքին տեսքը	կազմությունը	համը եւ հոտը	գույնը
1	2	3	4	5

<p>Պանիր, պանրամթերք փափուկ</p>	<p>ցածր գլանի ձեւ կամ ցանկացած այլ ձեւ</p>	<p>փափուկ, պլաստիկ, պինդ, թեթեակի առաձգականից նուրբ, քսվող, յուղանման: Թույլատրվում է թեթեակի փխրուն, փշրվող: Նկարը բացակայում է: Թույլատրվում է քիչ քանակությամբ աչքերի կամ սխալ ձեւերով դատարկ մասերի առկայություն:</p>	<p>բնորոշ: Բորբոս կամ լորձ օգտագործելու դեպքում՝ բորբոսային կամ լորձային միկրոֆլորայով պայմանավորված: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված</p> <p>թթվակաթնային կամ պանրային, պանրի տվյալ անվանմանը բնորոշ: Բորբոս կամ լորձ օգտագործելու դեպքում՝ բորբոսային կամ լորձային միկրոֆլորայով պայմանավորված: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով</p>	<p>սպիտակից դեղին: Բորբոսով պանիրների դեպքում՝ ավելացված բորբոսի բծեր, բորբոսով ծածկված մակերեսային պանիրների դեպքում՝ դրա առկայությամբ: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված</p>
---	--	---	--	--

Կաթնամթերք	Կաթի վերամշակումից ստացված մթերքի նույնականացման օրգանոլեպտիկ ցուցանիշները			
	արտաքին տեսքը	կազմությունը	համը եւ հոտը	գույնը
1	2	3	4	5

		Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ	պայմանավորված	
Պանիր, պանրամթերք՝ հալած, կտորներով	փաթեթվածքի ձեւ	պինդ, թեթեակի առաձգականից պլաստիկ, ամբողջ զանգվածով միատարր, կտրելուց հետո ձեւը պահպանող:  Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ դրանց առկայությամբ	մաքուր, պանրի տվյալ անվանմանը բնորոշ: Ապխտածի դեպքում՝ ապխտման կողմնակի համով: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված	սպիտակից վառ դեղին, համաչափ:  Ապխտած պանիրների դեպքում՝ բաց դեղինից դեղին, քաղցր պանիրների դեպքում՝ սպիտակից դարչնագույն:  Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված
Պանիր, պանրամթերք՝ հալած, մածուկանման	փաթեթվածքի ձեւ	փափուկ, պլաստիկից նուրբ, քսվող, կրեմանման, ամբողջ զանգվածով միատարր: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝	մաքուր, պանրի կոնկրետ անվանմանը բնորոշ: Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված:	սպիտակից վառ դեղին, համաչափ:  Քաղցր պանիրների դեպքում՝ սպիտակից դարչնագույն:  Սննդահամային բաղադրիչներ ավելացնելու



Կաթնամթերք	Կաթի վերամշակումից ստացված մթերքի նույնականացման օրգանոլեպտիկ ցուցանիշները			
	արտաքին տեսքը	կազմությունը	համը եւ հոտը	գույնը
1	2	3	4	5

դրանց առկայությամբ

դեպքում՝ ավելացված բաղադրիչներով պայմանավորված

Չոր կաթ

միատարր փոշի

մանր, չոր փոշի

մաքուր, թարմ պաստերացված կաթին բնորոշ

սպիտակ՝ բաց կրեմագույն երանգով

Չոր սերուցք

միատարր փոշի

մանր, չոր փոշի

մաքուր, թարմ պաստերացված կաթին բնորոշ

սպիտակ՝ բաց կրեմագույն երանգով

Կաթ, սերուցք կոնցենտրացված

միատարր հեղուկ

միատարր, չափավոր մածուցիկ հեղուկ

քաղցրավուն աղի համ, հալած յուղին հատուկ

բաց կրեմագույն

Կաթ, սերուցք՝ շաքարով խտացրած

մածուցիկ, միատարր զանգված

միատարր, ամբողջ զանգվածով մածուցիկ, առանց կաթնաշաքարի շոշափելի բյուրեղների: Թույլատրվում է այլուրանման կազմություն, իսկ պահպանման դեպքում՝ տարայում լակտոզայի աննշան նստվածք

մաքուր, քաղցր, պաստերացված կաթի արտահայտված համ: Լրացուցիչ ջերմամշակման ենթարկված շաքարով խտացրած կաթի համար՝ կարամելի կողմնակի համ: Թույլատրվում է սննդային թույլ կողմնակի համի առկայություն

սպիտակ՝ կրեմագույն երանգով, համաչափ: Ջերմամշակման եւ սուրճից ու կակաոյից պատրաստելու դեպքում՝ դարչնագույն

Կաթնամթերք	Կաթի վերամշակումից ստացված մթերքի նույնականացման օրգանոլեպտիկ ցուցանիշները			
	արտաքին տեսքը	կազմությունը	համը եւ հոտը	գույնը
1	2	3	4	5
Շիճուկ	թափանցիկ կամ կիսաթափանցիկ հեղուկ	հեղուկ, միատարր	շիճուկին բնորոշ, կաթնաշոռային շիճուկի համար՝ թթվաշ համ, ենթապանրային շիճուկի համար՝ քաղցրավուն կամ աղի համ	խամրած կանաչից բաց դեղին
Կաթնային շիճուկ չոր	մանր փոշի կամ փոշի՝ բաղկացած չոր շիճուկի առանձին եւ ազլոմերացված մասնիկներից	թույլատրվում են քիչ քանակությամբ գնդիկներ, որոնք քայքայվում են մեխանիկական թեթեւ ազդեցությունից	կաթնային շիճուկին բնորոշ, քաղցրավուն, աղի, թթվաշ համ	սպիտակից դեղին, միատարր ամբողջ զանգվածով
Թան	ոչ թափանցիկ հեղուկ՝ առանց նստվածքի եւ փաթիլների	հեղուկ, միատարր	թանին բնորոշ, քաղցրասերուցքային կարագից ստացված թանի համար՝ կաթնային, թթվասերուցքային կարագից ստացված թանի համար՝ թթվակաթնային համ: Թույլատրվում է պաստերացման կողմնակի համ կամ սննդային թույլ կողմնակի համ	սպիտակից բաց դեղին

Կաթնամթերք	Կաթի վերամշակումից ստացված մթերքի նույնականացման օրգանոլեպտիկ ցուցանիշները			
	արտաքին տեսքը	կազմությունը	համը եւ հոտը	գույնը
1	2	3	4	5
Կազեին	միատարր փոշի կամ բյուրեղային նյութ	կամ չոր, խիտ փոշի, կամ ցանկացած ձեւի ծակոտկեն հատիկ	առանց հոտի, չեզոք համ	սպիտակից բաց կրեմագույն
Լակտուլոզա	բյուրեղային նյութ	մանր բյուրեղներ՝ ոչ միատարր ձեւով	առանց հոտի, քաղցր համ	սպիտակ
Լակտուլոզայի կոնցենտրատ	միատարր, մածուցիկ հեղուկ	միատարր, մածուցիկ	քաղցրավունից թթվաքաղցր համ:  Թույլատրվում է կարամելացման կողմնակի համ եւ հոտ	բաց դեղինից մուգ դեղին
Սփրեդ սերուցքաբուսական	անփայլ կամ թույլ փայլուն մակերեսային, արտաքինից՝ չոր	պլաստիկ, միատարր, խիտ կամ փափուկ	սերուցքային, քաղցրասերուցքային, թթվասերուցքային համ	սպիտակից բաց դեղին, միատարր
Հալած խառնուրդ սերուցքաբուսական	հատիկավոր կամ	միատարր (խիտ կամ փափուկ)	կաթնային հալած ճարպի համ եւ հոտ	բաց դեղինից դեղին, միատարր
Կաթնային բաղադրյալ մթերք, կաթ պարունակող մթերք	արտադրողի կողմից ներկայացված նկարագրությանը համաձայն, բաղադրիչներով պայմանավորված համով, գույնով եւ (կամ) հոտով , ջնարակի կամ այլ սննդամթերքի օգտագործմամբ			

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 4

«Կաթի եւ կաթնամթերքի  
անվտանգության մասին»

Մաքսային միության  
տեխնիկական կանոնակարգի  
(ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Կաթի եւ կաթնամթերքի մեջ պոտենցիալ վտանգավոր նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները**

Մթերքը, մթերքի խումբը	Պոտենցիալ վտանգավոր նյութերը	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի
1	2	3
Հում կաթ, յուղազերծված հում կաթ, հում սերուցք եւ ամբողջ կաթնամթերքը	հակաբիոտիկներ՝ լեոմիցետին (քլորամֆենիկոլ)  տետրացիկլինի խումբ ստրեպտոմիցին պենիցիլին	չի թույլատրվում (0.01-ից պակաս) չի թույլատրվում (0.0003-ից պակաս)* չի թույլատրվում (0.01-ից պակաս) չի թույլատրվում (0.2-ից պակաս) չի թույլատրվում (0.004-ից պակաս)

\*Լեոմիցետինի (քլորամֆենիկոլ) պարունակության ցուցանիշն ուժի մեջ է մտնում 2015 թվականի հուլիսի 1-ից

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 5

«Կաթի եւ կաթնամթերքի  
անվտանգության մասին»

Մաքսային միության  
տեխնիկական կանոնակարգի  
(ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Հում կաթի, յուղազերծված հում կաթի եւ հում սերուցքի մեջ միկրոօրգանիզմների եւ սոմատիկ բջիջների  
պարունակության թույլատրելի մակարդակները**

Մթերքը	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում		Սոմատիկ բջիջների պարունակությունը 1 սմ <sup>3</sup> (գ)-ում, ոչ ավելի***
		ԱՅԽՄ (կոլիձեւեր)****	Ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	
1	2	3	4	5
Հում կաթ	5 x10 <sup>5</sup>	-	25	7.5 x10 <sup>5</sup>
Յուղազերծված հում կաթ	5x10 <sup>5</sup>	-	25	-
Հում սերուցք	5 x10 <sup>5</sup>	-	25	-
Հում կաթ՝ հետեւյալն արտադրելու համար՝				

ա) մանկական սնունդ	$3 \times 10^5$	-	25	$5 \times 10^5$
բ) պանիր եւ մանրէազերծված կաթ	$5 \times 10^5$	-	25	$5 \times 10^5$

\*ՄԱՖԱՄՔ՝ մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը:

\*\*ԳԱՄ՝ գաղութ առաջացնող միավորներ:

\*\*\*ՄԱՖԱՄՔ-ի եւ սոմատիկ բջիջների պարունակության որոշակի ցուցանիշներ ուժի մեջ են մտնում 2017 թվականի հուլիսի 1-ից (մինչեւ 2017 թվականի հուլիսի 1-ը գործում են նորմեր, որոնք սահմանվել են սանիտարահամաճարակաբանական հսկողությանը (վերահսկողությանը) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող սանիտարահամաճարակաբանական եւ հիգիենիկ միասնական պահանջներով):

\*\*\*\*ԱՅԽՄ՝ աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ:

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 6  
 «Կաթի եւ կաթնամթերքի  
 անվտանգության մասին»  
 Մաքսային միության  
 տեխնիկական կանոնակարգի  
 (ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Կովի հում կաթի եւ այլ տեսակի գյուղատնտեսական կենդանիների հում կաթի նույնականացման ցուցանիշները**

Աղյուսակ 1

Կովի հում կաթի նույնականացման ցուցանիշները

Ցուցանիշի անվանումը	Հարաչափերը
1	2
Ճարպի զանգվածային մաս, %	2,8-ից ոչ պակաս
Սպիտակուցի զանգվածային մաս, %	2,8-ից ոչ պակաս
Կաթի չոր յուղազերծված նյութերի զանգվածային մաս, %	8.2-ից ոչ պակաս
Կազմություն	միատարր հեղուկ՝ առանց նստվածքի եւ փաթիլների:

Համ եւ հոտ	Սառեցում չի թույլատրվում մաքուր համ եւ հոտ՝ առանց կողմնակի համերի եւ հոտերի, թարմ կաթին ոչ բնորոշ
Գույն	սպիտակից բաց կրեմագույն
Թթվայնություն, °T	16-21
Խտություն (կգ/մ <sup>3</sup> ), ոչ պակաս*	1027
	(20°C ջերմաստիճանում)
Սառեցման ջերմաստիճան, °C (կիրառվում է կեղծման վերաբերյալ կասկած ունենալու դեպքում), ոչ բարձր	-0,505

\*Կաթի հիմնական ֆիզիկական ցուցանիշների հաշվարկը կատարվում է հետեւյալ բանաձեւով՝

$$Q_{34U} = 0,25 \times \text{Խ} + 0,225 \times \text{Ճ} + 0,5,$$

որտեղ՝

Խ՝ լակտոդենսիմետրի խտություն.

Ճ՝ հում կաթի ճարպի զանգվածային մաս, %:



Այլ տեսակի գյուղատնտեսական կենդանիների հում կաթի նույնականացման ցուցանիշները

Կենդանու տեսակը	Կաթի բաղկացուցիչ մասերի պարունակությունը, %*			Պնդությունը 20°C ջերմաստիճանում, ոչ պակաս	Թթվայնությունը, °T, ոչ ավելի
	ճարպ, ոչ պակաս	սպիտակուց, ոչ պակաս	չոր նյութեր, միջին հաշվով		
1	2	3	4	5	6
Այծ	2,8	2,8	13,4	1027-1030	14-20
Ոչխար	6,2	5,1	18,5	1034	25
Մատակ ձի	1,8	2,1	10,7	1032	6,5
Էգ ուղտ	3	3,8	15	1032	17,5
Էգ գոմեշ	7,5	4,2	17,5	1029	17
Էգ ավանակ	1,2	1,7	9,9	1011	6

\*Յուրաքանչյուր կթումից ստացված կաթի նույնականացման ցուցանիշների արժեքները կարող են փոփոխվել ավելի լայն սահմաններում:

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 7

«Կաթի եւ կաթնամթերքի  
անվտանգության մասին»

Մաքսային միության  
տեխնիկական կանոնակարգի  
(ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Կովի կաթից ստացված հում սերուցքի նույնականացման ցուցանիշները**

Ցուցանիշի անվանումը	Հարաչափերը
1	2
Ճարպի զանգվածային մաս, %, ոչ պակաս	10
Թթվայնություն, °T	14-19
Կազմություն	միատարր, համաձին:
Համ եւ հոտ	Թույլատրվում են ճարպի առանձին գնդիկներ
Գույն	սերուցքային, մաքուր, քաղցրավուն արտահայտված համ եւ հոտ սպիտակ՝ կրեմագույն երանգով, միատարր

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 8

«Կաթի եւ կաթնամթերքի  
անվտանգության մասին»

Մաքսային միության  
տեխնիկական կանոնակարգի  
(ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Կաթի վերամշակումից ստացված մթերքի մեջ միկրոօրգանիզմների պարունակության թույլատրելի մակարդակները՝  
դրանք շրջանառության մեջ դնելու դեպքում**

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

Լ. Խմելու կաթ, խմելու սերուցք, կաթնային ըմպելիք, կաթնային շիճուկ, թան, դրանց հիմքով մթերք՝ ջերմամշակում անցած

1. Խմելու կաթ, կաթնային  
ըմպելիք՝ սպառողական

1 x10<sup>5</sup>

0,01

25

1

25

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թուլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

տարայում, այդ թվում՝  
վիտամիններով, մակրո- եւ  
միկրոտարրերով,  
լակտուլոզայով,  
պրեբիոտիկներով  
հարստացված՝

ա) պաստերացված

բ) մանրէազերծված

գ) ուլտրապաստերացված  
(ՈՒՋՄ՝ ուլտրաբարձր-  
ջերմաստիճանային  
մշակում) (ասեպտիկ լցման  
միջոցով)

- - - - -

արտադրական  
մանրէազերծվածությ  
ան պահանջները՝

ա) 37°C  
ջերմաստիճանում  
ջերմապահպանումից  
հետո 3-5 օրվա  
ընթացքում տեսանելի  
թերությունների եւ  
վնասված լինելու

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

նշանների  
բացակայություն  
(փքված  
փաթեթվածք,  
արտաքին տեսքի  
փոփոխություն եւ  
այլն), համի եւ  
կազմության  
փոփոխության  
բացակայություն  
բ)  
ջերմապահպանումից  
հետո թույլատրվում  
են հետեւյալ  
փոփոխությունները՝  
տիտրվող  
թթվայնության  
փոփոխում՝ 2°T-ից ոչ

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

ավելի  
ՄԱՖԱՄՔ՝  
10 ԳԱՄ/սմ<sup>3</sup> (գ)-ից  
ոչ ավելի

դ) ուլտրապաստերացված (առանց ասեպտիկ լցման)	100	10	100	10	25	-
ե) հալած	2,5 x10 <sup>3</sup>	0,1	25	-	25	-
2. Խմելու կաթ, կաթնային ըմպելիք՝ տափաշշերով եւ ցիստեոններով	2x10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	-
3. Կաթնային շիճուկ եւ թան՝ սպառողական տարայում, պաստերացված	1 x10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	25	-
4. Սերուցք եւ դրա հիմքով մթերք, այդ թվում՝ սպառողական տարայում,						

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

այդ թվում՝

ա) պաստերացված

1 x10<sup>5</sup>

0,01

25

1

25

-

բ) մանրէազերծված

արտադրական  
մանրէազերծվածությ  
ան պահանջները՝  
ա) 37°C  
ջերմաստիճանում  
ջերմապահպանումից  
հետո 3-5 օրվա  
ընթացքում տեսանելի  
թերությունների եւ  
վնասված լինելու  
նշանների  
բացակայություն  
(փքված  
փաթեթվածք,  
արտաքին տեսքի

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

փոփոխություն եւ  
այլն), համի եւ  
կազմության  
փոփոխման  
բացակայություն

բ)  
ջերմապահպանումից  
հետո թույլատրվում  
են հետեւյալ  
փոփոխությունները՝

տիտրվող  
թթվայնության  
փոփոխում՝ 2°Т-ից ոչ  
ավելի

ՄԱՖԱՄՔ՝  
10 ԳԱՄ/սմ<sup>3</sup> (գ)-ից ոչ  
ավելի



Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8
գ) հարստացված	1 x10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	25		
դ) հարած	1 x10 <sup>5</sup>	0,1	25	0,1	25	-	
5. Սերուցք եւ դրա հիմքով մթերք, այդ թվում՝ տափակաշերտով եւ ցիստեոններով	2 x10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	-	
6. Ըմպելիքներ, կոկտեյլներ, կիսելներ, կրեմներ, դոնդոդ, սոուսներ, պուդինգներ, մուսսեր, մաձուկներ, սուֆլե՝ արտադրված կաթի, սերուցքի, թանի, շիճուկի, հիմքով, պաստերացված	1 x10 <sup>5</sup>	0,1	25	1	25		
7. Թթվակաթնային մթերք, մթերք դրա հիմքով՝ 72 ժամից ոչ ավելի պիտանիության ժամկետով՝							

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8
ա) առանց բաղադրիչների	կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմ ներ՝ 1 x 10 <sup>7</sup> -ից ոչ պակաս	0,01	25	1			
բ) բաղադրիչներով	կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմ ներ՝ 1 x 10 <sup>7</sup> -ից ոչ պակաս	0,01	25	1			
8. Թթվակաթնային մթերք, մթերք դրանց հիմքով՝ 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով՝							
ա) առանց բաղադրիչների	կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմ ներ՝ 1 x 10 <sup>7</sup> -ից ոչ պակաս	0,1	25	1		Խ՝ 50**** Բ՝ 50	

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8
բ) բաղադրիչներով	կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմ ներ՝ $1 \times 10^7$ -ից ոչ պակաս	0,01	25	1		Խ՝ 50**** Բ՝ 50	
գ) բիֆիդոմանրէներով եւ այլ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներով հարստացված	բիֆիդոմանրէնե ր եւ (կամ) այլ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմ ներ՝ բոլորը միասին $1 \times 10^6$ - ից ոչ պակաս	0,1	25	1		Խ՝ 50**** Բ՝ 50	
9. Թթվասեր, դրա հիմքով մթերք, այդ թվում՝ բաղադրիչներով	կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմ ներ՝ $1 \times 10^7$ -ից ոչ պակաս	0,001 g հետո ջերմամշա կման	25	1		72 ժամից ավելի պիտանիությ ան ժամկետ ունեցող	

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

ենթարկվա  
ծ  
թթվասերա  
յին մթերքի  
համար՝ 0,1  
գ/սմ<sup>3</sup>)

մթերքի  
համար՝ Խ՝  
50  
Բ՝ 50

10. Ջերմամշակման  
ենթարկված, թթվեցրած  
կաթնամթերք եւ կաթնային  
բաղադրյալ մթերք՝

ա) առանց բաղադրիչների	-	1	25	1	25	Խ՝ 50 Բ՝ 50
բ) բաղադրիչներով	-	1	25	1	25	Խ՝ 50 Բ՝ 50

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՅԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

II. Կաթնաշոռ, կաթնաշոռային զանգված, կաթնաշոռային արտադրանք, մթերք՝ դրանց հիմքով

11. Կաթնաշոռ՝ առանց բաղադրիչների (բացի ուլտրաֆիլտրացիայի եւ առանձնացման միջոցով արտադրվածներից, հատիկավոր կաթնաշոռից)՝

ա) 72 ժամից ոչ ավելի կաթնաթթվային պիտանիության ժամկետով միկրոօրգանիզմներ՝ $1 \times 10^6$ -ից ոչ պակաս	0,001	25	0,1		
բ) 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով	$1 \times 10^6$	0,01	25	0,1	-
գ) սառեցված միկրոֆլորա, կաթնաշոռի մերանին բնորոշ,	0,01	25	0,1		

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

կողմնակի  
միկրոֆլորայի  
բջիջների  
բացակայություն

12. Կաթնաշոռ՝ արտադրված  
ուլտրաֆիլտրացիայի եւ  
առանձնացման միջոցով՝

ա) 72 ժամից ոչ ավելի  
պիտանիության ժամկետով

միկրոֆլորա,  
կաթնաշոռի  
մերանին  
բնորոշ,  
կողմնակի  
միկրոֆլորայի  
բջիջների  
բացակայություն

0,01

25

0,1

բ) 72 ժամից ավելի  
պիտանիության ժամկետով

միկրոֆլորա,  
կաթնաշոռի

0,01

25

0,1

Խ՝ 50

Բ՝ 50

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

մերանին  
բնորոշ,  
կողմնակի  
միկրոֆլորայի  
բջջների  
բացակայություն

13. Կաթնաշոռ հատիկավոր

միկրոֆլորա,  
կաթնաշոռի  
մերանին  
բնորոշ,  
կողմնակի  
միկրոֆլորայի  
բջջների  
բացակայություն

0,01

25

0,1

Խ՝ 100  
Բ՝ 50

14. Բաղադրիչներով  
կաթնաշոռ, կաթնաշոռային

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՅԽՄ (կոլիձեներ) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

զանգված, կաթնաշոռային  
պանրիկներ՝

ա) 72 ժամից ոչ ավելի  
պիտանիության ժամկետով

միկրոֆլորա,  
կաթնաշոռի  
մերանին  
բնորոշ,  
կողմնակի  
միկրոֆլորայի  
բջջների  
բացակայություն

0,001

25

0,1

-

-

բ) 72 ժամից ավելի  
պիտանիության ժամկետով

միկրոֆլորա,  
կաթնաշոռի  
մերանին  
բնորոշ,  
կողմնակի  
միկրոֆլորայի  
բջջների

0,01

25

0,1

Խ՝ 100

Բ՝ 50



Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

բացակայություն

գ) սառեցված

միկրոֆլորա,  
կաթնաշոռի  
մերանին  
բնորոշ,  
կողմնակի  
միկրոֆլորայի  
բջիջների  
բացակայություն

0,01

25

0,1

Խ՝ 100  
Բ՝ 50

15. Կաթնաշոռային  
արտադրանք

միկրոֆլորա,  
կաթնաշոռի  
մերանին  
բնորոշ,  
կողմնակի  
միկրոֆլորայի  
բջիջների  
բացակայություն

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8
ա) 72 ժամից ոչ ավելի պիտանիության ժամկետով	միկրոֆլորա, կաթնաշոռի մերանին բնորոշ, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն	0,01	25	0,1			
բ) 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով	միկրոֆլորա, կաթնաշոռի մերանին բնորոշ, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայություն	0,01	25	0,1		Խ՝ 100 Բ՝ 50	

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

գ) սառեցված

-

0,01

25

0,1

-

Խ՝ 100  
Բ՝ 50

16. Ջերմամշակման  
ենթարկված կաթնաշոռային  
արտադրանք, այդ թվում՝  
բաղադրիչներով

-

0,1

25

1

-

50՝ բոլորը  
միասին

17. Կաթնային ակումբին, դրա  
հիմքով մթերք՝ բացի  
թթվեցման միջոցով  
արտադրվածներից

2 x10<sup>5</sup>

0,1

25

0,1

Խ՝ 100  
Բ՝ 50

III. Կաթ, սերուցք, թան, շիճուկ, կաթնամթերք, դրանց հիմքով կաթնային բաղադրյալ մթերք՝ կոնցենտրացված եւ խտացրած,  
մանրէազերծված, կաթնային պահածոներ, կաթնային բաղադրյալ պահածոներ

18. Կաթ՝ խտացրած,  
կոնցենտրացված,  
մանրէազերծված, սերուցք՝  
խտացրած, մանրէազերծված,

արտադրական  
մանրէազերծվածությ  
ան պահանջները՝  
ա) 37°C

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թուլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

կաթնամթերք եւ կաթնային  
բաղադրյալ մթերք՝  
խտացրած, մանրէազերծված

ջերմաստիճանում  
ջերմապահպանումից  
հետո 6 օրվա  
ընթացքում  
տեսանելի  
թերությունների եւ  
վնասված լինելու  
նշանների  
բացակայություն  
(փքված  
փաթեթվածք,  
արտաքին տեսքի  
փոփոխություն եւ  
այլն), համի ու  
կազմության  
փոփոխության  
բացակայություն

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Էմոռիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

բ)  
ջերմապահպանումից  
հետո՝

տիտրվող  
թթվայնության  
հետ կապված  
փոփոխություններ  
չեն թույլատրվում  
միկրոսկոպիկ  
պատրաստուկներ  
ում չպետք է  
հայտնաբերվեն  
միկրոօրգանիզմնե  
րի բջիջներ

գ) մանկական  
սննդամթերքի  
համար լրացուցիչ

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

պահանջներ՝ սնկերի,  
խմորիչների,  
կաթնաթթվային  
միկրոօրգանիզմների  
փորձանմուշների  
ցանքի դեպքում

19. Կաթ՝ խտացրած եւ կոնցենտրացված, տրանսպորտային տարայում, այդ թվում՝ տափակաշերտով եւ ցիստեռններով	2 x10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	-
20. Կաթ, սերուցք՝ շաքարով խտացրած, սպառողական տարայում՝						
ա) առանց բաղադրիչների	2 x10 <sup>4</sup>	1	25	-	-	-
բ) բաղադրիչներով	2 x10 <sup>4</sup>	1	25	-	-	-

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8
21. Կաթ, սերուցք՝ շաքարով խտացրած, սպառողական տարայում	4 x10 <sup>4</sup>	1	25	-	-	-	
22. Թան, շիճուկ՝ առանց շաքարի եւ շաքարով խտացրած	5 x10 <sup>4</sup>	1	25	-	-	-	
23. Կաթնային բաղադրյալ մթերք՝ շաքարով խտացրած	3.5 x10 <sup>4</sup>	1	25	-	-	-	
IV. Կաթնամթերք, կաթնային բաղադրիչներ՝ չոր, սուբլիմացված (կաթ, սերուցք, թթվակաթնային մթերք, ըմպելիքներ, պաղպաղակի համար նախատեսված խառնուրդ, շիճուկ, թան, յուղագերծված կաթ)							
24. Կովի կաթ՝ չոր							
ա) անմիջական օգտագործման համար	5 x10 <sup>4</sup>	0,1	25	1	-	-	
բ) արդյունաբերական վերամշակման համար	1 x10 <sup>5</sup>	0,1	25	1	-	-	

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8
25. Ըմպելիքներ՝ չոր, կաթնային	1 x10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	-	Բ-50	
26. Չոր սերուցք եւ չոր սերուցք շաքարով	7 x 10 <sup>4</sup>	0,1	25	1	-	-	
27. Կաթնային շիճուկ չոր	1 x10 <sup>5</sup>	0,1	25	1	25	Խ՝ 50 Բ՝ 100	
28. Պաղպաղակի համար նախատեսված չոր խառնուրդներ	5 x10 <sup>4</sup>	0,1	25	1	25 (փափուկ պաղպաղա կի համար)		
29. Թթվակաթնային մթերք չոր	1 x10 <sup>5</sup>	0,1	25	1	-	Խ՝ 50 Բ՝ 100	
30. Թան, անքաշ կաթի փոխարինիչ (չոր)	5 x10 <sup>4</sup>	0,1	25	1	-	Խ՝ 50 Բ՝ 100	



Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեներ) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

Վ. Կաթնային սպիտակուցների կոնցենտրատներ, կազեին, կաթնաշաքար, կազեինատներ, կաթնային սպիտակուցների հիդրոլիզատներ չոր

31. Կազեինատներ սննդային	5 x 10 <sup>4</sup> (0,01 գ- ում չեն թույլատրվում սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ)	0,1	25				
32. Կոնցենտրատ՝ շիճուկային, սպիտակուցային	5 x 10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	-	
33. Կոնցենտրատ՝ սննդային կազեինի	2,5 x 10 <sup>3</sup>	1	25	1	-	-	
34. Սպիտակուց կաթնային, սննդային կազեիններ	1 x 10 <sup>4</sup> (0,01 գ- ում չեն թույլատրվում սուլֆիտ վերականգնող	1	50	1	-	Խ՝ 10 Բ՝ 50	

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

կլոստրիդիաներ)

35. Կաթնաշաքար զտված	1 x10 <sup>3</sup>	1	25	1	-	Խ՝ 50 Բ՝ 100
36. Կաթնաշաքար սննդային (սննդային լակտոզա)	1 x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	Խ՝ 50 Բ՝ 100
37. Լակտուլոզայի կոնցենտրատ	5 x10 <sup>3</sup>	1	50	1	-	Խ՝ 50 Բ՝ 100

VI. Պանիր, պանրամթերք՝ չափազանց պինդ, պինդ, մասամբ պինդ, փափուկ, հալած, շիճուկա-ալբումինային, չոր, պանրային մածուկներ, սոուսներ

38. Պանիր, պանրամթերք  
(չափազանց պինդ, պինդ,  
մասամբ պինդ, փափուկ,  
շիճուկա-ալբումինային)

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8
ա) առանց բաղադրիչների	-	0,001	25	0,001	25*****	-	
բ) բաղադրիչներով	-	0,001	25	0,001	25*****	-	
գ) ապխտած	-	0,001	25	0,001	25*****	-	
39. Պանիր եւ պանրամթերք հալած՝							
ա) առանց բաղադրիչների	5 x10 <sup>3</sup>	0,1	25	-	-	Խ՝ 50 Բ՝ 50	
բ) բաղադրիչներով	1 x10 <sup>4</sup>	0,1	25	-	-	Խ՝ 100 Բ՝ 100	
գ) ապխտած	1 x10 <sup>4</sup>	0,1	25	-	-	Խ՝ 100 Բ՝ 100	
40. Պանրային սոուսներ, մածուկներ	1 x10 <sup>4</sup>	0,1	25	-	-	-	
41. Պանիր, պանրամթերք չոր	5 x10 <sup>4</sup>	1	25	-	-	-	

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

VII. Կարագ, յուղային մածուկ՝ կովի կաթից ստացված, կաթնային ճարպ

42. Կովի կաթից ստացված կարագ սերուցքային (քաղցրասերուցքային, թթվասերուցքային, աղի, անալի)՝

թթվասերուցքային կարագի մեջ չի նորմավորվում

ա) առանց բաղադրիչների

1 x10<sup>5</sup>

0,01

25

0,1

25

100՝ բոլորը միասին

բ) բաղադրիչներով

1 x10<sup>5</sup>

0,01

25

0,1

25

Խ՝ 100  
Բ՝ 100

գ) մանրէազերծված

արտադրական մանրէազերծվածությամբ ան պահանջները՝

ա) 37°C  
ջերմաստիճանում  
ջերմապահպանումի

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

ց հետո 3-5 օրվա  
ընթացքում  
տեսանելի  
թերությունների եւ  
վնասված լինելու  
նշանների  
բացակայություն  
(փքված  
փաթեթվածք,  
արտաքին տեսքի  
փոփոխություն եւ  
այլն), համի եւ  
կազմության  
փոփոխության  
բացակայություն

բ)  
ջերմապահպանումից  
հետո թույլատրվում

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

են հետեւյալ  
փոփոխությունները՝  
ճարպային ֆազի  
թթվայնության  
փոփոխում՝ 0,5°K-ից  
ոչ ավելի  
տիտրվող  
թթվայնության  
փոփոխում՝ 2°T-  
ից ոչ ավելի  
ՄԱՖԱՄՔ՝ 100  
ԳԱՄ/սմ<sup>3</sup> (գ)-ից  
ոչ ավելի

43. Յուղ հալած	1 X 10 <sup>3</sup>	1,0	25	-	-	Բ՝ 200
44. Յուղ չոր	1 x10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	100՝ բոլորը միասին

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8
45. Կաթնային ճարպ	1 x10 <sup>3</sup>	1,0	25	-	-	Բ՝ 200	
46. Յուղային մածուկ							
ա) առանց բաղադրիչների	2 x10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	Խ՝ 100 Բ՝ 100	
բ) բաղադրիչներով	2 x10 <sup>5</sup>	0,001	25	0,1	25	Խ՝ 100 Բ՝ 100	
VIII. Սերուցքաբուսական սփրեդ, սերուցքաբուսական հալած խառնուրդ							
47. Սերուցքաբուսական սփրեդ	1 x10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	Խ՝ 100 Բ՝ 100	
48. Սերուցքաբուսական հալած յուղ	1 x10 <sup>3</sup>	1	25	-	-	Բ՝ 200	
IX. Պաղպաղակ՝ կաթնային, թթվակաթնային, սերուցքային, պլոմբիր՝ կաթնային ճարպի փոխարինիչով, տորթեր, թխվածքներ, պաղպաղակից աղանդեր, խառնուրդներ, ջնարակ՝ պաղպաղակի համար							
49. Պաղպաղակ՝ կաթնային,	1 x10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	25	-	

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

սերուցքային, պլոմբիր՝  
կաթնային ճարպի  
փոխարինիչով, պինդ, այդ  
թվում՝ բաղադրիչներով,  
տորթեր, խմորեղեններ,  
պաղպաղակից աղանդեր

50. Պաղպաղակ՝ կաթնային,  
սերուցքային, պլոմբիր՝  
կաթնային ճարպի  
փոխարինիչով, փափուկ, այդ  
թվում՝ բաղադրիչներով

51. Փափուկ պաղպաղակի  
համար նախատեսված հեղուկ  
խառնուրդներ

52. Պաղպաղակ  
թթվակաթնային  
կաթնաթթվային  
միկրոօրգանիզմ  
ներ՝  $1 \times 10^6$ -ից ոչ

1x10

0,1

25

1

25

3 x104

0,01

25

1

25

-

-



Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՅԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

պակաս

X. Մերաններ (մերանային եւ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներ՝ թթվակաթնային մթերքի, թթվասերուցքային կարագի եւ պանիրների պատրաստման համար)

53. Կեֆիրի համար մերաններ՝ կեֆիրային սնկերի հիմքով	1 x10 <sup>8</sup>	3	100	10	-	Խ՝ 1 x 10 <sup>4</sup> -ից ոչ պակաս, Բ՝ 5
54. Կեֆիրային մթերքի համար մերաններ՝ սիմբիոտիկ (հեղուկ)	1 x10 <sup>8</sup>	3	100	10	-	Խ՝ 1 x 10 <sup>4</sup> -ից ոչ պակաս, Բ՝ 5
55. Մաքուր կուլտուրաների հիմքով մերաններ՝						
ա) հեղուկ, այդ թվում՝ սառեցված	1 x 10 <sup>8</sup> , կոնցենտրացվա ծ մերանների համար՝ 1 x 10 <sup>10</sup> - ից ոչ պակաս	10	100	10		5՝ բոլորը միասին

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

բ) չոր

1 x 10<sup>9</sup>,  
կոնցենտրացվա  
ծ մերանների  
համար՝ 1 x 10<sup>10</sup>-  
ից ոչ պակաս

1  
10

1

5՝ բոլորը  
միասին

XI. Ֆերմենտային պատրաստուկներ՝ կաթը մակարդող

56. Ֆերմենտային  
պատրաստուկներ՝ կաթը  
մակարդող

ա) կենդանական ծագման

1 x 10<sup>4</sup>

1

25

E.coli 25  
գ/սմ<sup>3</sup>-ում սուլֆիտ  
վերականգնող  
կլոստրիդիանե  
ր՝ 0,01 գ-ում

բ) բուսական ծագման

5 x 10<sup>4</sup>

1

25

-

-

-

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՅԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

գ) մանրէային եւ սնկային  
ծագման

5 x 10<sup>4</sup>, չպետք է  
պարունակի  
ֆերմենտների  
հարուցիչների  
կենսունակ  
ձեւեր

1

25

չպետք է ունենան  
հակաբիոտիկային  
ակտիվություն:  
Սնկային ծագման  
ֆերմենտային  
պատրաստուկները  
չպետք է պարունակեն  
միկոտոքսիններ

XII. Սնուցիչ միջավայրեր՝ մերանային եւ պրոբիոտիկ միկրոֆլորայի աճեցման համար, չոր, կաթնային հիմքով

57. Սնուցիչ միջավայրեր՝  
մերանային եւ պրոբիոտիկ  
միկրոֆլորայի աճեցման  
համար, չոր, կաթնային  
հիմքով

5 x 10<sup>4</sup>

0,01

25

սուլֆիտ  
վերականգնող  
կլոստրիդիանե  
ր՝ 0,01  
գրամում

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

XIII. Կաթ պարունակող մթերք

58. Կաթ պարունակող մթերք

նորմատիվ եւ  
տեխնիկական  
փաստաթղթերում  
պահանջները  
սահմանվում են՝  
հաշվի առնելով  
կաթնային եւ ոչ  
կաթնային  
բաղադրիչների  
պարունակությունն ու  
դրանց  
հարաբերակցությունը  
մթերքում

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

Ծանոթագրություններ. 1. Սննդամթերքի անվտանգության եւ սննդային արժեքի միկրոկենսաբանական ցուցանիշների հետ կապված հիգիենիկ չափանիշները ներառում են միկրոօրգանիզմների հետեւյալ խմբերը՝

սանիտարացուցանշային, որոնց մեջ մտնում են մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը (ՄԱՖԱՄՔ), ադիքային ցուպիկների խմբի մանրէները՝ ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր), Enterobacteriaceae ընտանիքի մանրէները, էնտերոկոկները.

պայմանական ախտածին միկրոօրգանիզմներ, որոնց մեջ մտնում են E. coli-ն, Staphylococcus aureus-ը, Proteus խմբի մանրէները, B. Cereus եւ սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաները, Vibrio parahaemolyticus-ը.

ախտածին միկրոօրգանիզմներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ եւ Listeria monocytogenes ու Yersinia տեսակի մանրէներ.

փչացման միկրոօրգանիզմներ, որոնց մեջ մտնում են խմորիչները, բորբոսասանկերը, կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմները.

մերանային միկրոֆլորայի միկրոօրգանիզմներ եւ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներ (կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ, պրոպիոնաթթվային միկրոօրգանիզմներ, խմորիչներ, բիֆիդոմանրէներ, ացիդոֆիլային մանրէներ եւ այլն)՝ կենսատեխնոլոգիական միկրոֆլորայի կարգավորվող մակարդակով մթերքում եւ պրոբիոտիկ մթերքում:

2. Սննդամթերքի անվտանգության միկրոկենսաբանական ցուցանիշների նորմավորումը

Մթերք	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի ***	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ)-ից ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեւեր) ***	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլա կոկ S. aureus	լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes****		
1	2	3	4	5	6	7	8

միկրոօրգանիզմների խմբերի մեծ մասի համար իրականացվում է այլընտրանքային սկզբունքով նորմավորվում է մթերքի զանգվածը, որում չեն թույլատրվում աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները, պայմանական ախտածին միկրոօրգանիզմների մեծ մասը, ինչպես նաև միկրոօրգանիզմները, այդ թվում սալմոնելաները եւ *Listeria monocytogenes*-ը: Մյուս դեպքերում նորմավորումն արտահայտում է գաղութ առաջացնող միավորների քանակը 1սմ<sup>3</sup> (գ) մթերքում (ԳԱՄ/սմ<sup>3</sup> (գ)):

\*ՄԱՖԱՄՔ՝ մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը:

\*\*ԳԱՄ՝ գաղութ առաջացնող միավորներ:

\*\*\*ԱՑԽՄ՝ աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ:

\*\*\*\*Պիտանիության ժամկետի ավարտին խմորիչի առկայությունն այրանի եւ կեֆիրի համար՝  $1 \times 10^4$  ոչ պակաս, կումիսի համար՝  $1 \times 10^5$ -ից ոչ պակաս. խմորիչի առկայությունը թույլատրվում է մթերքում, որը պատրաստվում է մերելու ընթացքում այն կիրառելով:

\*\*\*\*\*Մթերքի զանգվածը (գ), որում չի թույլատրվում 125 գ (փափուկ եւ աղաջուր դրած պանիրների համար՝ 5 նմուշներում՝ յուրաքանչյուրը 25 գ զանգվածով)

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 9

«Կաթի եւ կաթնամթերքի  
անվտանգության մասին»

Մաքսային միության  
տեխնիկական կանոնակարգի  
(ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Մանկական սննդի համար նախատեսված կաթնային հիմքով արտադրանքում, վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներում (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդներում, կաթնային ըմպելիքներում (այդ թվում՝ չոր), վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաներում եւ չոր կաթնային շիլաներում (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) թթվեցման հարուցիչի եւ պոտենցիալ վտանգավոր նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները**

Մթերքը, մթերքի խումբը	Պոտենցիալ վտանգավոր նյութերը եւ օքսիդացման փչացման ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ (լ), ոչ ավելի (չոր մթերքների համար՝ վերականգնված մթերքի վերահաշվարկով)
1	2	3

Ամբողջ կաթնամթերքը

հակաբիոտիկներ՝

Մթերքը, մթերքի խումբը	Պոտենցիալ վտանգավոր նյութերը եւ օքսիդացման փչացման ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ (լ), ոչ ավելի (չոր մթերքների համար՝ վերականգնված մթերքի վերահաշվարկով)
1	2	3
	<p>լեոմիցետին (քլորամֆենիկոլ)</p> <p>տետրացիկլինի խումբ</p> <p>պենիցիլին</p> <p>ստրեպտոմիցին</p> <p>միկոտոքսիններ՝</p> <p>աֆլատոքսին M<sub>1</sub></p> <p>Ռադիոնուկլիդներ (օգտագործման համար պատրաստի մթերքի վերահաշվարկով)՝</p> <p>ցեսիում-137</p> <p>ստրոնցիում-90</p> <p>դիօքսիններ*</p> <p>մելամին**</p>	<p>չի թույլատրվում (0.0003-ից պակաս)</p> <p>չի թույլատրվում (0.01-ից պակաս)</p> <p>չի թույլատրվում (0.004-ից պակաս)</p> <p>չի թույլատրվում (0.2-ից պակաս)</p> <p>չի թույլատրվում (0.00002-ից պակաս)</p> <p>40 Բկ/գ</p> <p>25 Բկ/գ</p> <p>չեն թույլատրվում (սխալ չափման սահմաններում)</p> <p>չի թույլատրվում (1 մգ/կգ-ից պակաս)</p>
<p>Ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ, անհամ եւ թթվակաթնային), մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցի հիմքով մթերք, պաստերացված,</p>	<p>պերօքսիդային թիվ, թունավոր տարրեր՝</p> <p>կապար</p> <p>արսեն</p>	<p>4 մմոլ ակտիվ թթվածին/կգ ճարպ (չոր մթերքի համար)</p> <p>0,02</p> <p>0,05</p>



Մթերքը, մթերքի խումբը	Պոտենցիալ վտանգավոր նյութերը եւ օքսիդացման փչացման ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ (լ), ոչ ավելի (չոր մթերքների համար՝ վերականգնված մթերքի վերահաշվարկով)
1	2	3
<p>ուլտրապաստերացված, մանրէազերծված, այդ թվում՝ հարստացված կաթ, մանրէազերծված սերուցք, հեղուկ, թթվակաթնային մթերք, այդ թվում՝ մրգային եւ բանջարեղենային բաղադրիչներով, չոր կաթ՝ մանկական սննդի համար, չոր եւ հեղուկ կաթնային ըմպելիքներ, լակտոզայի ցածր պարունակությամբ եւ առանց լակտոզայի պարունակության մթերք</p>	<p>կադմիում սնդիկ</p>	<p>0,02 0,005</p>
	<p>պեստիցիդներ (ճարպի վերահաշվարկով)</p>	<p>0,02</p>
	<p>հեքսաքլոր ցիկլոհեքսեն (ալֆա-, բետա-, գամմա-իզոմերներ)</p>	<p>0,01</p>
<p>Ադապտացված կաթնային խառնուրդներ</p>	<p>ԴԴՏ *** եւ դրա մետաբոլիտները</p>	<p>0,01</p>
<p>Ադապտացված կաթնային խառնուրդներ</p>	<p>խեժայնություն</p>	<p>320 մՕսմ/կգ</p>
	<p>թթվայնություն</p>	<p>60°T (հեղուկ, թթվակաթնային մթերքի համար)</p>
<p>Ադապտացված հետագա օգտագործման խառնուրդներ (բանաձեւեր)</p>	<p>խեժայնություն</p>	<p>320 մՕսմ/կգ</p>
	<p>թթվայնություն</p>	<p>60 °T (հեղուկ, թթվակաթնային մթերքի համար)</p>

Մթերքը, մթերքի խումբը	Պոտենցիալ վտանգավոր նյութերը եւ օքսիդացման փչացման ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ (լ), ոչ ավելի (չոր մթերքների համար՝ վերականգնված մթերքի վերահաշվարկով)
1	2	3
Մասամբ ադապտացված հետագա օգտագործման խառնուրդներ (բանաձեւեր)	խեժայնություն	330 մՕսմ/կգ
	թթվայնություն	60 °T (հեղուկ, թթվակաթնային մթերքի համար)
Կաթնային չոր շիլաներ՝ անհրաժեշտությամբ, շիլաներ՝ արագ պատրաստվող) արագ լուծվող (արագ եփելու կաթնային չոր (արագ	թունավոր տարրեր (չոր մթերքի մեջ)՝  կապար արսեն կադմիում սնդիկ	0,3 0,2 0,06 0,03
	միկոտոքսիններ (չոր մթերքի մեջ)՝  օխրատոքսին A աֆլատոքսին B1 դեզօքսինիվալենոլ	չի թույլատրվում (0.0005-ից պակաս) չի թույլատրվում (0.00015-ից պակաս) չի թույլատրվում (0,05-ից պակաս) (ցորենի, եգիպտացորենի, գարու այլուրի կամ ձավարի պարունակությամբ շիլաների համար)
	զեարալենոն	չի թույլատրվում (0.005-ից պակաս)

Մթերքը, մթերքի խումբը	Պոտենցիալ վտանգավոր նյութերը եւ օքսիդացման փչացման ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ (լ), ոչ ավելի (չոր մթերքների համար՝ վերականգնված մթերքի վերահաշվարկով)
1	2	3
Կաթնային շիլաներ՝ օգտագործման համար	Ֆունդիզիներ B1 եւ B2	(ցորենի, եգիպտացորենի, գարու այլուրի կամ ձավարի պարունակությամբ շիլաների համար)
	T-2 թույն պեստիցիդներ (չոր մթերքի մեջ ճարպի վերահաշվարկով)՝ հեքսաքլոր ցիկլոհեքսան (ալֆա-, բետա-, գամմա-իզոմերներ)	0,2 մգ/կգ (եգիպտացորենի այլուրի կամ ձավարի պարունակությամբ շիլաների համար)
	ԴԴՏ եւ դրա մետաբոլիտները	չի թույլատրվում (0.05-ից պակաս)
	բենզապիրեն	0,001
	հացաբույսերի՝ վնասատուներով վարակվածություն եւ աղտոտվածություն մետաղական խառնուկներ (չոր մթերքի մեջ)	0,01 0.2 մկգ/կգ-ից պակաս չեն թույլատրվում $3 \times 10^{-4}$ , %, առանձին մասնիկների չափսը չպետք է գերազանցի առավելագույն գծային չափման դեպքում 0,3 մմ-ը

Մթերքը, մթերքի խումբը	Պոտենցիալ վտանգավոր նյութերը եւ օքսիդացման փչացման ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ (լ), ոչ ավելի (չոր մթերքների համար՝ վերականգնված մթերքի վերահաշվարկով)
1	2	3
պատրաստի, մանրէազերծված, կաթնային շիլաներ՝ օգտագործման համար պատրաստի, կաթնային խոհանոցներում պատրաստված	(պատրաստի արտադրանքի մեջ)՝	
	կապար	0,02
	արսեն	0,05
	կադմիում	0,02
	սնդիկ	0,005
	միկոտոքսիններ՝	
	օխրատոքսին A	չի թույլատրվում (0.0005-ից պակաս)
	աֆլատոքսին B1	չի թույլատրվում (0.00015-ից պակաս)
	դեզօքսինիվալենոլ	չի թույլատրվում (0.05-ից պակաս) (ցորենի, եգիպտացորենի, գարու այլուրի կամ ձավարի պարունակությամբ շիլաների համար)
	զեարալենոն	չի թույլատրվում (0.005-ից պակաս) (ցորենի, եգիպտացորենի, գարու այլուրի կամ ձավարի պարունակությամբ շիլաների համար)
	ֆումոգիներ B1 եւ B2	0,2 մգ/կգ (եգիպտացորենի այլուրի կամ ձավարի պարունակությամբ շիլաների համար)

Մթերքը, մթերքի խումբը	Պոտենցիալ վտանգավոր նյութերը եւ օքսիդացման փչացման ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ (լ), ոչ ավելի (չոր մթերքների համար՝ վերականգնված մթերքի վերահաշվարկով)
1	2	3
Կաթնաշոռ եւ դրա հիմքով մթերք, այդ թվում՝ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային բաղադրիչներով	T-2 թույն պեստիցիդներ (ճարպի վերահաշվարկով)	չի թույլատրվում (0.05-ից պակաս)
	հեքսաքլոր ցիկլոհեքսան (ալֆա-, բետա-, գամմա-իզոմերներ)	0,01
	ԴԴՏ եւ դրա մետաբոլիտները բենզապիրեն	0,01 0.2 մկգ/կգ-ից պակաս
	Հացաբույսերի՝ վնասատուներով վարակվածություն եւ աղտոտվածություն	չեն թույլատրվում
	մետաղական խառնուկներ	3 x 10 <sup>-4</sup> , %, առանձին մասնիկների չափսը չպետք է գերազանցի առավելագույն գծային չափման դեպքում 0,3 մմ-ը
	պերօքսիդային թիվ	4,0 մմոլ ակտիվ թթվածին/կգ ճարպ (5գ/100գ-ից ավելի ճարպի եւ բուսական յուղերով հարստացված մթերքի պարունակությամբ մթերքի համար)  150°T  0,06
թթվայնություն	թունավոր տարրեր՝ կապար	

Մթերքը, մթերքի խումբը	Պոտենցիալ վտանգավոր նյութերը եւ օքսիդացման փչացման ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ (լ), ոչ ավելի (չոր մթերքների համար՝ վերականգնված մթերքի վերահաշվարկով)
1	2	3
	արսեն	0,15
	կադմիում	0,06
	սնդիկ	0,015
	պեստիցիդներ (ճարպի վերահաշվարկով) <sup>1</sup>	
	հեքսաքլոր ցիկլոհեքսան (ալֆա-, բետա-, գամմա-իզոմերներ)	0,55
	ԴԴՏ եւ դրա մետաբոլիտները	0,33

\*Պարունակության ցուցանիշը վերահսկվում է պետական կամ գործադիր իշխանության մարմինների կողմից՝ շրջակա միջավայրում դիօքսինների նվազեցմանը հանգեցնող բնական կամ տեխնաժին բնույթի արտակարգ իրավիճակների հետ կապված էկոլոգիական վիճակի վատթարացումը պաշտոնապես հաստատելու դեպքում:

\*\*Պարունակության ցուցանիշն ուժի մեջ է մտնում 2015 թվականի հունվարի 1-ից: Կաթի, կաթնային եւ այլ մթերքի մեջ մելամինի պարունակության վերահսկումն իրականացվում է պարենային հումքի մեջ դրա հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության դեպքում:

\*\*\*ԴԴՏ՝ դիքլորդիֆենիլ տրիքլորէթան, ինսեկտիցիդ:

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 10

«Կաթի եւ կաթնամթերքի  
անվտանգության մասին»

Մաքսային միության  
տեխնիկական կանոնակարգի  
(ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Կաթնամթերքի, երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային բաղադրյալ մթերքի մեջ օքսիդացման  
փչացման եւ պոտենցիալ վտանգավոր նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները**

Մթերքը, մթերքի խումբը	Պոտենցիալ վտանգավոր նյութերը եւ օքսիդացման փչացման ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ (լ), ոչ ավելի (չոր մթերքների համար՝ վերականգնված մթերքի վերահաշվարկով)
1	2	3

1. Կաթնային արտադրանք

հակաբիոտիկներ՝  
լեւոմիցետին (քլորամֆենիկոլ)

չի թույլատրվում (0.0003-ից  
պակաս)

տետրացիկլինի խումբ  
պենիցիլին

չի թույլատրվում (0.01-ից պակաս)  
չի թույլատրվում (0.004-ից պակաս)

Մթերքը, մթերքի խումբը	Պոտենցիալ վտանգավոր նյութերը եւ օքսիդացման փչացման ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ (լ), ոչ ավելի (չոր մթերքների համար՝ վերականգնված մթերքի վերահաշվարկով)
1	2	3

ստրեպտոմիցին  
միկոտոքսիններ՝  
աֆլատոքսին Մ1

չի թույլատրվում (0.2-ից պակաս)

չի թույլատրվում (0.00002-ից  
պակաս),  
պանիրների համար՝ չի  
թույլատրվում (0.00005-ից պակաս)

նադիոնուկլիդներ՝  
ցեսիում-137  
ստրոնցիում-90  
դիօքսիններ\*

40 Բկ/լ (կգ)

25 Բկ/լ (կգ)

չեն թույլատրվում (սխալ չափման  
սահմաններում)

մելամին\*\*

չի թույլատրվում (1 մգ/կգ-ից  
պակաս)

2. Կաթ՝ մանրէազերծված, ուլտրապաստերացված, այդ թվում՝ վիտամինացված, կաթ պաստերացված, սերուցք՝ մանրէազերծված, հեղուկ, թթվակաթնային մթերք, այդ թվում՝ հարստացված, թթվասեր, մանկական սննդի համար նախատեսված չոր կաթ, կաթնային չոր եւ հեղուկ

պերօքսիդային թիվ, թունավոր տարրեր՝

4 մմոլ ակտիվ թթվածին/կգ ճարպ (5գ/100գ-ից ավելի ճարպի եւ բուսական յուղերով հարստացված մթերքի պարունակությամբ մթերքի համար)



Մթերքը, մթերքի խումբը	Պոտենցիալ վտանգավոր նյութերը եւ օքսիդացման փչացման ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ (լ), ոչ ավելի (չոր մթերքների համար՝ վերականգնված մթերքի վերահաշվարկով)
1	2	3
ըմպելիքներ, լակտոզայի ցածր պարունակությամբ եւ առանց լակտոզայի պարունակության մթերք, կաթ եւ սերուցք՝ շաքարով խտացրած, կաթ եւ սերուցք կոնցենտրացված	կապար	0,02
	արսեն	0,05
	կադմիում	0,02
	սնդիկ	0,005
	պեստիցիդներ (ճարպի վերահաշվարկով)	
	հեքսաքլոր ցիկլոհեքսան (ալֆա-, բետա-, գամմա-իզոմերներ)	0,02
3. Կաթնաշոռ եւ դրա հիմքով մթերք, այդ թվում՝ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային բաղադրիչներով եւ (կամ) թթվեցումից հետո ջերմամշակման ենթարկված	ԴԴՏ *** եւ դրա մետաբոլիտները	0,01
	պերօքսիդային թիվ	4 մմոլ ակտիվ թթվածին/կգ ճարպ (5գ/100գ-ից ավելի ճարպի եւ բուսական յուղերով հարստացված մթերքի պարունակությամբ մթերքի համար)
	թթվայնություն	150°T
	թունավոր տարրեր՝ կապար	0,06

Մթերքը, մթերքի խումբը	Պոտենցիալ վտանգավոր նյութերը եւ օքսիդացման փչացման ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ (լ), ոչ ավելի (չոր մթերքների համար՝ վերականգնված մթերքի վերահաշվարկով)
1	2	3
4. Սերուցքային կարագ, յուղային մածուկ՝ բարձր կարգի	արսեն	0,15
	կադմիում	0,06
	սնդիկ	0,015
	պեստիցիդներ (ճարպի վերահաշվարկով)՝	
	հեքսաքլոր ցիկլոհեքսան (ալֆա-, բետա-, գամմա-իզոմերներ)	0,55
	ԴԴՏ եւ դրա մետաբոլիտները	0,33
	ճարպային ֆազի թթվայնություն, թունավոր տարրեր՝	2,5°K (բաղադրիչներով կարագի եւ մածուկի համար՝ 3,5°K)
	կապար	0,1
	արսեն	0,1
	կադմիում	0,03
սնդիկ	0,03	
պեստիցիդներ (ճարպի		

Մթերքը, մթերքի խումբը	Պոտենցիալ վտանգավոր նյութերը եւ օքսիդացման փչացման ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ (լ), ոչ ավելի (չոր մթերքների համար՝ վերականգնված մթերքի վերահաշվարկով)
1	2	3

5. Պանիր, պանրամթերք (պինդ, մասամբ պինդ, փափուկ, աղաջուր դրած), հալած, պանրային մածուկներ	վերահաշվարկով՝	
	հեքսաքլոր ցիկլոհեքսան (ալֆա-, բետա-, գամմա-իզոմերներ)	0,2
	ԴԴՏ եւ դրա մետաբոլիտները	0,2
	թունավոր տարրեր՝	
	կապար	0,2
	արսեն	0,15
	կադմիում	0,1
	սնդիկ	0,03
	պեստիցիդներ (ճարպի վերահաշվարկով)՝	
	հեքսաքլոր ցիկլոհեքսան (ալֆա-, բետա-, գամմա-իզոմերներ)	0,6
ԴԴՏ եւ դրա մետաբոլիտները	0,2	

\*Դիօքսինների պարունակության մակարդակը վերահսկվում է պետական կամ գործադիր իշխանության մարմինների կողմից՝ շրջակա միջավայրում

դիօքսինների նվազեցմանը հանգեցնող բնական կամ տեխնաձին բնույթի արտակարգ իրավիճակների հետ կապված էկոլոգիական վիճակի վատթարացումը պաշտոնապես հաստատելու դեպքում:

\*\*Պարունակության ցուցանիշն ուժի մեջ է մտնում 2015 թվականի հունվարի 1-ից: Կաթի, կաթնային եւ այլ մթերքի մեջ մելամինի պարունակության վերահսկումն իրականացվում է պարենային հումքի մեջ դրա հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության դեպքում:

\*\*\*ԴԴՏ՝ դիքլորդիֆենիլ տրիքլորէթան, ինսեկտիցիդ:

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 11

«Կաթի եւ կաթնամթերքի  
անվտանգության մասին»

Մաքսային միության  
տեխնիկական կանոնակարգի  
(ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնամթերքի,  
կաթնային բաղադրյալ մթերքի մեջ միկրոօրգանիզմների պարունակության թույլատրելի մակարդակները**

Մթերքը, մթերքի խումբը	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ*** (կոլիձեւեր)	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլ ակոկ S. aureus	Լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes		
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Պաստերացված կաթ՝ սպառողական տարայում	1 x10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	25	-	

Մթերքը, մթերքի խումբը	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ*** (կոլիձեւեր)	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլ ակոկ S. aureus	Լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes		
1	2	3	4	5	6	7	8
2. Ուլտրապաստերացված կաթ՝ առանց ասեպտիկ լցման, սպառողական տարայում	100	10	100	10	25	-	
3. Պաստերացված սերուցք՝ սպառողական տարայում	1 x10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	25	-	
4. Ուլտրապաստերացված սերուցք՝ առանց ասեպտիկ լցման, սպառողական տարայում	100	10	100	10	25	-	
5. Կաթ հալած	2,5 x10 <sup>3</sup>	1	25	-	-	-	
6. Կաթ եւ սերուցք՝ մանրէազերծված, ուլտրապաստերացված, ասեպտիկ լցման միջոցով, այդ թվում՝ հարստացված							պետք է համապատասխանեն սպառողական տարայում մանրէազերծված, ուլտրապաստերացվա ծ կաթի եւ սերուցքի

Մթերքը, մթերքի խումբը	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ*** (կոլիձեներ)	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլ ակոկ S. aureus	Լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes		
1	2	3	4	5	6	7	8

համար  
արտադրական  
մանրէազերծվածությ  
ան պահանջներին

7. Թթվակաթնային մթերք,  
այդ թվում՝ յոգուրտ

ա) 72 ժամից ոչ ավելի պիտանիության ժամկետով	-	0,01	25	1	-	-
բ) 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով	կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ՝ 1x10 <sup>7</sup> - ից ոչ պակաս, ջերմամշակման ենթարկված	0,1	25	1	Խ՝ 50 Բ՝ 50՝ բացի խմորիչներ պարունակող մերանների օգտագործման մբ արտադրված ներից	

Մթերքը, մթերքի խումբը	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ*** (կոլիձեներ)	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլ ակոկ S. aureus	Լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes		
1	2	3	4	5	6	7	8

	մթերքի համար՝ չի նորմավորվու մ						
գ) բիֆիդոմանրէներով հարստացված, 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով	կաթնաթթվայ ին միկրոօրգանի զմներ՝ $1 \times 10^7$ -ից ոչ ավելի, բիֆիդոմանրէ ներ՝ $1 \times 10^6$ - ից ոչ պակաս	0,1	25	1		Խ՝ 50 Բ՝ 50՝ բացի խմորիչներ պարունակող մերանների օգտագործմա մբ արտադրված ներից	
8. Ոչաժենկա	կաթնաթթվայ ին միկրոօրգանի զմներ՝ $1 \times 10^7$	1	25	1		Խ՝ 50 Բ՝ 50 (72 ժամից ավելի պիտանիությ	



Մթերքը, մթերքի խումբը	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ, ոչ ավելի)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ*** (կոլիձեւեր)	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլ ակոկ S. aureus	Լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes		
1	2	3	4	5	6	7	8

-ից ոչ  
պակաս

ան ժամկետ  
ունեցող  
մթերքի  
համար)

9. Թթվասեր եւ դրա հիմքով  
արտադրված մթերք

կաթնաթթվ  
ային (թթվեցումի  
միկրոօրգան  
իզմներով ջերմամշակ  
թթվասերի ման  
համար՝ 1 x ենթարկված  
10<sup>7</sup> -ից ոչ թթվասերայ  
պակաս ին  
արտադրան  
քի համար՝  
0.1)

0,001

25

1

Խ՝ 50

Բ՝ 50 (72  
ժամից ավելի  
պիտանիությ  
ան ժամկետ  
ունեցող  
մթերքի  
համար)

10. Սերուցքային կարագ,  
յուղային մածուկ, դրա հիմքով  
կաթնաշոռ եւ մթերք,

«Կաթի եւ  
կաթնամթերքի  
անվտանգության

Մթերքը, մթերքի խումբը	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ*** (կոլիձեներ)	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլ ակոկ S. aureus	Լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes		
1	2	3	4	5	6	7	8

պանիրներ, կաթնային  
պահածոներ

մասին» Մաքսային  
միության  
տեխնիկական  
կանոնակարգի  
(ՄՄ ՏԿ 033/2013)  
8-րդ հավելվածով  
սահմանված  
մակարդակներին  
համապատասխան

11. Մանկական սննդի համար  
նախատեսված մթերք  
արտադրելիս օգտագործվող  
մթերք՝

ա) չոր կաթ	2.5 x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	Խ՝ 50 Բ՝ 100
բ) կաթի շիճուկային սպիտակուցների	1 x10 <sup>4</sup>	1	25	1		Խ՝ 10

Մթերքը, մթերքի խումբը	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ, ոչ ավելի)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/սմ <sup>3</sup> (գ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ*** (կոլիձեներ)	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլ ակոկ S. aureus	Լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes		
1	2	3	4	5	6	7	8

կոնցենտրատ, որն  
ստացվում է

էլեկտրոդիալիզի  
(ուլտրաֆիլտրացիայի եւ  
էլեկտրոդիալիզի) միջոցով

Բ՝ 50

գ) ածխաջրասպիտակուցային  
կոնցենտրատ

1 x10<sup>4</sup>

1

50

1

-

Խ՝ 10

Բ՝ 50

դ) կաթնասպիտակուցային  
կոնցենտրատ

1 x10<sup>4</sup>

1

50

1

-

Խ՝ 10

Բ՝ 50

ե) չոր  
ածխաջրասպիտակուցային  
մոդուլ՝ ենթապանրային  
շիճուկից

2,5x10<sup>4</sup>

1

25

1

-

Խ՝ 10

Բ՝ 50

զ) չոր  
ածխաջրասպիտակուցային  
մոդուլներ՝ կաթնաշոռային

2,5x10<sup>4</sup>

1

25

1

-

Խ՝ 10

Բ՝ 50

Մթերքը, մթերքի խումբը	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ, ոչ ավելի)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ*** (կոլիձեւեր)	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլ ակոկ S. aureus	Լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes		
1	2	3	4	5	6	7	8

շիճուկից

է) պարակազեինային  
կոնցենտրատ հեղուկ

-

3

25

1

-

Խ՝ 50  
Բ՝ 50

ը) պարակազեինային  
կոնցենտրատ չոր

-

1

25

1

-

Խ՝ 50  
Բ՝ 50

թ) կազեցիտ չոր

1 x10<sup>4</sup>

1

25

1

-

Խ՝ 10  
Բ՝ 50

ժ) չոր կաթնային, ոչ  
ճարպոտ բաղադրիչ  
(մանկական սննդի համար  
նախատեսված չոր մթերքի  
համար)

1.5 x10<sup>4</sup>

0,3

25

1

-

Խ՝ 10  
Բ՝ 50

ժա) չոր կաթնային  
բաղադրիչ՝ ածիկային  
լուծամզուքով (մանկական

1.5 x10<sup>4</sup>

1

25

1

Խ՝ 10  
Բ՝ 50

Մթերքը, մթերքի խումբը	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ, ոչ ավելի)	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ*** (կոլիձեւեր)	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլ ակոկ S. aureus	Լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes		
1	2	3	4	5	6	7	8

սննդի համար  
նախատեսված հեղուկ  
մթերքի համար)

ժբ) չոր կաթնային  
բաղադրիչ՝  
ածխաջրասպիտակուցային  
կոնցենտրատով  
(մանկական սննդի համար  
նախատեսված հեղուկ  
մթերքի համար)

2,5x10<sup>4</sup>

1

25

1

Խ՝ 50  
Բ՝ 50

ժգ) չոր կաթնային, ոչ  
ճարպոտ բաղադրիչ՝  
առանց քիմիական  
մշակման (մանկական  
սննդի համար  
նախատեսված չոր մթերքի  
համար)

2,5x10<sup>4</sup>

1

25

1

Խ՝ 50  
Բ՝ 50

Մթերքը, մթերքի խումբը	ՄԱՖԱՄՔ*, ԳԱՄ**/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի	Մթերքի ծավալը (զանգվածը), սմ <sup>3</sup> (գ), որում չեն թույլատրվում				Խմորիչներ (Խ), բորբոսներ (Բ), ԳԱՄ/սմ <sup>3</sup> (գ), ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
		ԱՑԽՄ*** (կոլիձեներ)	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ	ստաֆիլ ակոկ S. aureus	Լիստերիա մոնոցիտո գենուս L. monocytoge nes		
1	2	3	4	5	6	7	8
ժդ) կաթնաշաքար զտված	1 x10 <sup>3</sup>	1	25	-	-	Բ՝ 10	
ժե) սննդային լակտոզա	1 x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	Բ՝ 100	
ժզ) լակտոզայի կոնցենտրատ	1 x10 <sup>3</sup>	1	50	-	-	Բ՝ 100	
ժէ) լակտուլոզայի կոնցենտրատ	1 x10 <sup>3</sup>	1	50	1	-	Խ՝ 50 Բ՝ 100	
ժը) կաթնային շիճուկ չոր	1 x10 <sup>4</sup>	1	25	1	-	Խ՝ 10 Բ՝ 50	

\*ՄԱՖԱՄՔ՝ մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը:

\*\*ԳԱՄ՝ գաղութ առաջացնող միավորներ:

\*\*\*ԱՑԽՄ՝ աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ:

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 12

«Կաթի եւ կաթնամթերքի  
անվտանգության մասին»

Մաքսային միության  
տեխնիկական կանոնակարգի  
(ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Մանկական սննդի համար նախատեսված կաթնային հիմքով արտադրանքի, վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված՝ ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների (այդ թվում՝ չոր), չոր թթվակաթնային խառնուրդների, կաթնային ըմպելիքների (այդ թվում՝ չոր), վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված՝ օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաների եւ չոր կաթնային շիլաների (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները**

Չափորոշիչները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորները	Թույլատրելի մակարդակները	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4

1. Ադապտացված կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ, անհամ, թթվակաթնային) եւ մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով մթերք՝ 0-6 ամսական երեխաների սննդի համար

Չափորոշիչները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորները	Թույլատրելի մակարդակները	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4

Սննդային արժեքի ցուցանիշներ (100 մլ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

Սպիտակուց	գ	1,2-1,7	+
Կաթնային շիճուկի սպիտակուցներ	սպիտակուցի ընդհանուր քանակի %, ոչ պակաս	50*	+
Ճարպ	գ	3-4	+
Լինոլաթթու	ճարպաթթուների ընդհանուր քանակի %	14-20	+
	մգ	400-800	
Ալֆա-տոկոֆերոլի եւ բազմաչիագեցած ճարպաթթուների հարաբերակցությունը	-	1-2	-
Ածխաջրեր	գ	6,5-8	+
Լակտոզա	ածխաջրերի** ընդհանուր քանակի %, ոչ պակաս	65	+
Տաուրին	մգ, ոչ ավելի	8	+

2. Աղապատացված հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ, անհամ եւ թթվակաթնային) եւ մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով մթերք՝ 6 ամսականից բարձր երեխաների սննդի համար

Սննդային արժեքի ցուցանիշներ (100 մլ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)



Չափորոշիչները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորները	Թույլատրելի մակարդակները	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4
Սպիտակուց	գ	1,2-2,1	+
Կաթնային շիճուկի սպիտակուցներ սպիտակուցի ընդհանուր քանակի % %, ոչ պակաս		35***	-
Ճարպ	գ	2,5-4,0	+
Լինոլաթթու	ճարպաթթուների ընդհանուր քանակի %	14-20	+
	մգ	400-800	+
Ածխաջրեր	գ	7-9	+
Լակտոզա	ածխաջրերի** ընդհանուր քանակի % %, ոչ պակաս	50	+
3. Աղապտացված կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ, անհամ, թթվակաթնային) եւ մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով մթերք՝ 0-12 ամսական երեխաների սննդի համար			
Սննդային արժեքի ցուցանիշներ (100 մլ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)			
Սպիտակուց	գ	1,2-2,1	+
Կաթնային շիճուկի սպիտակուցներ սպիտակուցի ընդհանուր քանակի % %, ոչ պակաս		50*	-
Տաուրին	մգ, ոչ ավելի	8	-
Ճարպ	գ	3-4	+
Լինոլաթթու	ճարպաթթուների ընդհանուր	14-20	-

Չափորոշիչները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորները	Թույլատրելի մակարդակները	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4

	քանակի %		
	մգ	400-800	+
Ալֆա-տոկոֆերոլի եւ բազմաչիտաբարձր ճարպաթթուների հարաբերությունը	-	1-2	-
Ածխաջրեր	գ	6,5-8	+
Լակտոզա	ածխաջրերի** ընդհանուր քանակի %, ոչ պակաս	65	+

4. Մասամբ ադապտացված հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ, անհամ, թթվակաթնային)՝ 6 ամսականից բարձր երեխաների սննդի համար

Սննդային արժեքի ցուցանիշներ (100 մլ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

Սպիտակուց	գ	1,5-2,4	+
Կաթնային շիճուկի սպիտակուցներ	սպիտակուցի ընդհանուր քանակի %, ոչ պակաս	20	-
Ճարպ	գ	2,5-4	+
Լինոլաթթու	ճարպաթթուների ընդհանուր քանակի %, ոչ պակաս	14	+
	մգ, ոչ պակաս	400	+

Չափորոշիչները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորները	Թույլատրելի մակարդակները	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4
Ածխաջրեր	գ	6-9	+
Լակտոզա	ածխաջրերի** ընդհանուր քանակի %, ոչ պակաս	50	+

5. Կերակրման համար մթերք եւ վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված մթերք (100 մլ կամ 100 գ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

Կաթ՝ պաստերացված, մանրէազերծված, ուլտրապաստերացված, խմելու, այդ թվում՝ հարստացված, սերուցք՝ մանրէազերծված, խմելու

Սպիտակուց՝ կաթ	գ	2,8-3,2	+
սերուցք	գ, ոչ պակաս	2,6	+
Ճարպ՝ կաթ	գ	2-4	+
սերուցք	գ	10	+
Մոխիր	գ	0,6-0,8	-

Չափորոշիչները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորները	Թույլատրելի մակարդակները	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4

Կալցիում	մգ, ոչ պակաս	100	-
6. Թթվակաթնային մթերք, այդ թվում՝ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային բաղադրիչներով			
Սպիտակուց	գ	2-3, 2 կանխարգելիչ սննդի համար՝ 4-ից ոչ ավելի	+
Ճարպ	գ	2-4	+
Ածխաջրեր,	գ, ոչ ավելի	12	+
այդ թվում՝ սախարոզա****	գ, ոչ ավելի	10	+
Մոխիր	գ	0,5-0,8	-
Կալցիում	մգ, ոչ պակաս	60	+
Թթվայնություն	°T, ոչ ավելի	110	
7. Կաթնաշոռ եւ դրա հիմքով մթերք, կաթնային մածուկանման մթերք, այդ թվում՝ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային բաղադրիչներով			
Սպիտակուց	գ	7-17	+
Ճարպ	գ	3-10	+
Ածխաջրեր,	գ, ոչ ավելի	12	+
այդ թվում՝ սախարոզա****	գ, ոչ ավելի	10	+
Կալցիում	մգ, ոչ պակաս	85	+
Թթվայնություն	°T, ոչ ավելի	150	-

Չափորոշիչները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորները	Թույլատրելի մակարդակները	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4

8. Չոր կաթ (100 մլ վերականգնված մթերքում)

Կաթնային սպիտակուց	գ	2,8-3,2	+
Ճարպ	գ	2-4	+
Կալցիում	մգ, ոչ պակաս	100	-

9. Չոր (100 մլ վերականգնված մթերքում) եւ հեղուկ, կաթնային, կաթնային բաղադրյալ եւ կաթ պարունակող ըմպելիքներ (6 ամսականից բարձր երեխաների համար)

Սպիտակուց	գ, ոչ պակաս	1,8	+
Ճարպ	գ	1-4	+
Ածխաջրեր,	գ, ոչ ավելի	12	-
այդ թվում՝ սախարոզա****	գ, ոչ ավելի	6	
Կալցիում	մգ	90-240	+

10. Կաթնային հիմքով չոր շիլաներ՝ եփելու անհրաժեշտությամբ եւ արագ լուծվող (արագ պատրաստվող) (100 գ չոր մթերքում)

Խոնավություն	գ, ոչ ավելի	8	+
Սպիտակուց	գ	12-20	+
	գ, ոչ պակաս՝ շիլաներում, որոնք անհրաժեշտ է վերականգնել անքաշ կամ մասամբ ջրով	7	

Չափորոշիչները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորները	Թույլատրելի մակարդակները	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4

բացված կովի կաթով

Ճարպ

գ

10-18

+

գ,

5

+

ոչ պակաս՝ անքաշ կաթով պատրաստված շիլաներում, որոնց զանգվածային մասը 25 %-ից պակաս է՝ վերականգնված շիլայում սերուցքային կամ բուսական յուղ ավելացնելու պայմաններում

գ,

0,5

+

ոչ պակաս՝ յուղազերծված կաթով շիլաներում՝ անքաշ կաթով դրանք վերականգնելու կամ վերականգնված շիլայում սերուցքային կամ բուսական յուղ ավելացնելու պայմաններում

Ածխաջրեր,

գ

60-70

+

այդ թվում՝ սախարոզա\*\*\*\*\*

գ, ոչ ավելի

20

+

Չափորոշիչները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորները	Թույլատրելի մակարդակները	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4

- Ծանոթագրություններ.
1. Ադապտացված կաթնային խառնուրդում սպիտակուցների բաղադրությունը պետք է առավելագույնս մոտ լինի մայր կաթի մեջ եղած սպիտակուցների բաղադրությանը:
  2. Ադապտացված կաթնային խառնուրդի ճարպային բաղադրության մեջ չպետք է օգտագործվի քնջութի յուղ կամ բամբակի յուղ:
  3. Տրանսիզոմերների պարունակությունը չպետք է գերազանցի ընդհանուր ճարպերի պարունակության 3 %-ը:
  4. Լաուրինաթթվի եւ միրիստինաթթվի պարունակությունը չպետք է լինի ընդհանուր ճարպի 20 %-ից ավելի:
  5. Լինոլաթթվի եւ ալֆա-լինոլաթթվի հարաբերակցությունը չպետք է լինի 5-ից պակաս եւ 15-ից ավելի:
  6. Խառնուրդները երկարաշրթա ճարպաթթուներով հարստացնելու դեպքում դրանց պարունակությունը «ω-3» երկարաշրթա ճարպաթթվի համար չպետք է լինի ընդհանուր ճարպի 1 %-ից եւ ω-6 երկարաշրթա բազմաչիագեցած ճարպաթթվի համար՝ 2 %-ից ոչ ավելի:
  7. Էյկոզապենտաթթվի պարունակությունը չպետք է լինի դոկոզահեքսանաթթվի պարունակությունից բարձր:
  8. Բացի լակտոզայից՝ օգտագործվում են նաեւ մալտոդեքստրին եւ մասամբ հիդրոլիզացված՝ առանց գլյուտենի պարունակության օսլա, սախարոզա եւ ֆրուկտոզա՝ միայն ելակետային եւ մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով հետագա օգտագործման խառնուրդներում եւ մասամբ ադապտացված հետագա օգտագործման խառնուրդներում, սախարոզայի եւ (կամ) ֆրուկտոզայի պարունակությունը կամ դրանց միագումարը չպետք է լինի ածխաջրերի ընդհանուր պարունակության 20 %-ից ավելի, գլյուկոզայի եւ գլյուկոզային օշարակ՝ միայն ելակետային եւ մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով հետագա օգտագործման խառնուրդներում եւ մասամբ ադապտացված հետագա

Չափորոշիչները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորները	Թույլատրելի մակարդակները	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4

օգտագործման խառնուրդներում 14 գ/լ-ից ոչ ավելի քանակությամբ մասամբ, ածխաջրային բաղադրիչը կարող է ներառել պրեբիոտիկներ՝ գալակտոօլիգոսախարիդներ, ֆրուկտոօլիգոսախարիդներ (բոլորը միասին՝ 8գ/լ-ից ոչ ավելի) եւ լակտուլոզա:

\* Բացառությամբ կազեինի գերակշռող քանակությամբ ադապտացված խառնուրդների (սպիտակուցի ընդհանուր քանակի 50 %-ից ավելի կազեինի պարունակությամբ կաթնային խառնուրդների):

\*\* Բացառությամբ մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով մթերքի:

\*\*\* Բացառությամբ կազեինի գերակշռող քանակությամբ ադապտացված խառնուրդների (սպիտակուցի ընդհանուր քանակի 65 %-ից ավելի կազեինի պարունակությամբ կաթնային խառնուրդների):

\*\*\*\* Թույլատրվում է սախարոզայի փոխարինումը 5 գրամից ոչ ավելի զանգվածով ֆրուկտոզայով:

\*\*\*\*\* Թույլատրվում է սախարոզայի փոխարինումը 3 գրամից ոչ ավելի զանգվածով ֆրուկտոզայով:

\*\*\*\*\* Թույլատրվում է սախարոզայի փոխարինումը 10 գրամից ոչ ավելի զանգվածով ֆրուկտոզայով:



ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 13  
«Կաթի եւ կաթնամթերքի  
անվտանգության մասին»  
Մաքսային միության  
տեխնիկական կանոնակարգի  
(ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային հիմքով  
արտադրանքի նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները**

Աղյուսակ 1

Խմելու կաթ, խմելու սերուցք, թթվակաթնային մթերք, կաթնային հիմքով ըմպելիքներ (չոր եւ հեղուկ), այդ թվում՝  
հարստացված (100 մլ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

Չափորոշիչները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորը	Թույլատրելի մակարդակը	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4

Սպիտակուց՝

Չափորոշիչները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորը	Թույլատրելի մակարդակը	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4
կաթ, թթվակաթնային մթերք, կաթնային հիմքով ընպելիքներ	գ	2-5	+
թթվասեր	գ, ոչ պակաս	2,5	+
սերուցք	գ, ոչ պակաս	2,5	+
Ճարպ՝			
կաթ, թթվակաթնային մթերք, կաթնային հիմքով ընպելիքներ	գ	1,5-4	+
սերուցք	գ	10-20	+
թթվասեր	գ	10-20	+
Ածխաջրեր՝			
թթվակաթնային մթերք, կաթնային հիմքով ընպելիքներ,	գ, ոչ ավելի	16	+
այդ թվում՝ ավելացված սախարոզա	գ, ոչ ավելի	10	+
կաթ	գ, ոչ պակաս	4,7	+
թթվասեր	գ, ոչ պակաս	3,4	+
սերուցք	գ, ոչ պակաս	3,7	+
Կալցիում	մգ	105-240	+

Չափորոշիչները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորը	Թույլատրելի մակարդակը	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4

(հարստացված մթերքի համար)

Ծանոթագրություն. Թթվակաթնային բաղադրյալ մթերքի համար թույլատրվում է կարգավորել նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներն այն նորմատիվ կամ տեխնիկական փաստաթղթերում, որոնց համաձայն արտադրվում է այդ մթերքը:

\* Թույլատրվում է սախարոզայի փոխարինումը 5 գրամից ոչ ավելի զանգվածով ֆրուկտոզայով:

Աղյուսակ 2

Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված պանիր՝ պինդ, մասամբ պինդ, փափուկ կամ հալած (100 գ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

Չափորոշիչները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորը	Թույլատրելի մակարդակը	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4
Խոնավության զանգվածային մաս	%, ոչ ավելի	70	-
Չոր նյութի մեջ ճարպի զանգվածային մաս	%, ոչ ավելի	55	+
Խոհանոցային աղ	գ, ոչ ավելի	2	

## Աղյուսակ 3

Կաթնաշոռ եւ դրա հիմքով մթերք, այդ թվում՝ մրգային եւ պտուղ-բանջարեղենային բաղադրիչներով (100 գ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

Չափորոշիչներ եւ ցուցանիշներ	Չափման միավոր	Թույլատրելի մակարդակ	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4
Սպիտակուց	գ, ոչ պակաս	6-17	+
Ճարպ	գ	3,5-10	+
Ածխաջրեր,	գ, ոչ ավելի	16	+
այդ թվում՝ սախարոզա*	գ, ոչ ավելի	10	+
Թթվայնություն	°T, ոչ ավելի	150	-

Ծանոթագրություն. Թթվակաթնային բաղադրյալ մթերքի համար թույլատրվում է կարգավորել նույնականացման ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներն այն նորմատիվ կամ տեխնիկական փաստաթղթերում, որոնց համաձայն արտադրվում է այդ մթերքը:

\* Թույլատրվում է սախարոզայի փոխարինումը 5 գրամից ոչ ավելի զանգվածով ֆրուկտոզայով:

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 14

«Կաթի եւ կաթնամթերքի  
անվտանգության մասին»

Մաքսային միության  
տեխնիկական կանոնակարգի  
(ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված հեղուկ կաթնային, չոր կաթնային խառնուրդներում  
միկրոնուտրիենտների պարունակության թույլատրելի մակարդակները**

Անվանումը	Չափման միավորը	Ցուցանիշը	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4

I. Ադապտացված կաթնային խառնուրդներ՝ չոր, հեղուկ, անհամ եւ թթվակաթնային, մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով մթերք՝ ծննդյան օրվանից մինչեւ 6 ամսական երեխաների սննդի համար (ելակետային խառնուրդներ)

1. Հանքային նյութեր՝

կալցիում	մգ/լ	330-700	+
ֆոսֆոր	մգ/լ	150-400	+
կալցիում/ֆոսֆոր	հարաբերակցություն	1,2-2	-

Անվանումը	Չափման միավորը	Ցուցանիշը	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4
կալիում	մգ/լ	400-850	+
նատրիում	մգ/լ	150-300	+
մագնեզիում	մգ/լ	30-90	+
պղինձ	մկգ/լ	300-600	+
մանգան	մկգ/լ	10-300	+
երկաթ	մգ/լ	3-9	+
ցինկ	մգ/լ	3-10	+
քլորիդներ	մգ/լ	300-800	+
յոդ	մկգ/լ	50-150	+
սելեն	մկգ/լ	10-40	+
մոխիր	գ/լ	2,5-4	-
2. Վիտամիններ՝			
ռետինոլ (A)	մկգ/լ	400-1000	+
տոկոֆերոլ (E)	մգ/լ	4-12	+
կալցիֆերոլ (D)	մկգ/լ	7,5-12,5	+
վիտամին K	մկգ/լ	25-100	+
թիամին (B1)	մկգ/լ	400-2100	+

Անվանումը	Չափման միավորը	Ցուցանիշը	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4
ռիբոֆլավին (B2)	մկգ/լ	500-2800	+
պանտոտենային թթու	մկգ/լ	2700-14000	+
պիրիդոքսին (B6)	մկգ/լ	300-1000	+
նիացին (PP)	մկգ/լ	2000-10000	+
ֆոլաթթու (Bc)	մկգ/լ	60-350	+
ցիանկոբալամին (B12)	մկգ/լ	1-3	+
ասկորբինաթթու (C)	մգ/լ	55-150	+
ինոզիտ	մգ/լ	20-280	+
խոլին	մգ/լ	50-350	+
բիոտին	մկգ/լ	10-40	+
L-կարնիտին	մգ/լ, ոչ ավելի	20 (ավելացնելու դեպքում)	+
լյուտեին	մկգ/լ, ոչ ավելի	250 (ավելացնելու դեպքում)	+
նուկլեոտիդներ (ցիտիդին-, ուրիդին-, ադենոզին-, գուանոզին- եւ ինոզին-5 միաֆոսֆատների միագումարը)	մգ/լ, ոչ ավելի	35 (ավելացնելու դեպքում)	+

Անվանումը	Չափման միավորը	Ցուցանիշը	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4

II. Աղապտացված հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ, անհամ եւ թթվակաթնային), մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով մթերք՝ 6 ամսականից բարձր երեխաների սննդի համար

3. Հանքային նյութեր՝

կալցիում	մգ/լ	400-900	+
ֆոսֆոր	մգ/լ	200-600	+
կալցիում/ֆոսֆոր	հարաբերակցություն	1,2-2	-
կալիում	մգ/լ	500-1000	+
նատրիում	մգ/լ	150-300	+
մագնեզիում	մգ/լ	50-100	+
պղինձ	մկգ/լ	400-1000	+
մանգան	մկգ/լ	10-300	+
երկաթ	մգ/լ	7-14	+
ցինկ	մգ/լ	4-10	+
քլորիդներ	մգ/լ	300-800	+
յոդ	մկգ/լ	50-350	+
սելեն	մկգ/լ	10-40	+
մոխիր	գ/լ	2,5-6	-



Անվանումը	Չափման միավորը	Ցուցանիշը	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4

4. Վիտամիններ՝

ռետինոլ (A)	մկգ/լ	400-1000	+
տոկոֆերոլ (E)	մգ/լ	4-20	+
կալցիֆերոլ (D)	մկգ/լ	8-21	+
վիտամին K	մկգ/լ	25-170	+
թիամին (B1)	մկգ/լ	400-2100	+
ռիբոֆլավին (B2)	մկգ/լ	600-2800	+
պանտոտենային թթու	մկգ/լ	3000-14000	+
պիրիդոքսին (B6)	մկգ/լ	400-1200	+
նիացին (PP)	մկգ/լ	3000-10000	+
ֆոլաթթու (Bc)	մկգ/լ	60-350	+
ցիանկոբալամին (B12)	մկգ/լ	1,5-3	+
ասկորբինաթթու (C)	մգ/լ	55-150	+
խոլին	մգ/լ	50-350	+
բիոտին	մկգ/լ	10-40	+
ինոզիտ	մգ/լ	20-280	+
L-կարնիտին	մգ/լ, ոչ ավելի	20	+

Անվանումը	Չափման միավորը	Ցուցանիշը	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4

(ավելացնելու դեպքում)

յուտեին	մկգ/լ, ոչ ավելի	250 (ավելացնելու դեպքում)	+
նուկլեոտիդներ (ցիտիդին-, ուրիդին-, ադենոզին-, գուանոզին- եւ ինոզին-5 միաֆոսֆատների միագումարը)	մգ/լ	35-ից ոչ ավելի (ավելացնելու դեպքում)	+

III. Աղապտացված կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ, անհամ եւ թթվակաթնային), մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով մթերք՝ ծննդյան առաջին օրվանից մինչեւ 12 ամսական երեխաների սննդի համար

5. Հանքային նյութեր՝

կալցիում	մգ/լ	400-900	+
ֆոսֆոր	մգ/լ	200-600	+
կալցիում/ֆոսֆոր	հարաբերակցություն	1,2-2	-
կալիում	մգ/լ	400-800	+
նատրիում	մգ/լ	150-300	+
մագնեզիում	մգ/լ	40-100	+
պղինձ	մկգ/լ	300-1000	+
մանգան	մկգ/լ	10-300	+
երկաթ	մգ/լ	6-10	+

Անվանումը	Չափման միավորը	Ցուցանիշը	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4
ցինկ	մգ/լ	3-10	+
քլորիդներ	մգ/լ	300-800	+
յոդ	մկգ/լ	50-350	+
սելեն	մկգ/լ	10-40	+
մոխիր	գ/լ	2,5-6	+
6. Վիտամիններ՝			
ռետինոլ (A)	մկգ/լ	400-1000	+
տոկոֆերոլ (E)	մգ/լ	4-12	+
կալցիֆերոլ (D)	մկգ/լ	8-21	+
վիտամին K	մկգ/լ	25-170	+
թիամին (B1)	մգ/լ	0,4-2,1	+
ռիբոֆլավին (B2)	մգ/լ	0,5-2,8	+
պանտոտենային թթու	մգ/լ	2,7-14	+
պիրիդոքսին (B6)	մգ/լ	0,3-1,2	+
նիացին (PP)	մգ/լ	3-10	+
ֆոլաթթու (Bc)	մկգ/լ	60-350	+
ցիանկոբալամին (B12)	մկգ/լ	1,5-3	+

Անվանումը	Չափման միավորը	Ցուցանիշը	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4
ասկորբինաթթու (C)	մգ/լ	55-150	+
ինոզիտ	մգ/լ	20-280	+
խոլին	մգ/լ	50-350	+
բիոտին	մկգ/լ	10-40	+
L-կարնիտին	մգ/լ, ոչ ավելի	20 (ավելացնելու դեպքում)	+
յուտեին	մկգ/լ, ոչ ավելի	250 (ավելացնելու դեպքում)	+
նուկլեոտիդներ (ցիտիդին-, ուրիդին-, ադենոզին-, գուանոզին- եւ ինոզին-5 միաֆոսֆատների միագումարը)	մգ/լ, ոչ ավելի	35 (ավելացնելու դեպքում)	+

IV. Մասամբ ադապտացված հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ, անհամ եւ թթվակաթնային), մասամբ հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով մթերք՝ 6 ամսականից բարձր երեխաների սննդի համար

7. Հանքային նյութեր՝

կալցիում	մգ/լ	600-900	+
ֆոսֆոր	մգ/լ	200-600	+
կալցիում/ֆոսֆոր	հարաբերակցություն	1,2-2	-
կալիում	մգ/լ	400-1000	+

Անվանումը	Չափման միավորը	Ցուցանիշը	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4
նատրիում	մգ/լ	150-350	+
մագնեզիում	մգ/լ	50-100	+
պղինձ	մկգ/լ	400-1000	+
մանգան	մկգ/լ	10-650	+
երկաթ	մգ/լ	5-14	+
ցինկ	մգ/լ	4-10	+
քլորիդներ	մգ/լ	300-800	+
յոդ	մկգ/լ	50-350	+
մոխիր	գ/լ	2,5-6	+
8. Վիտամիններ՝			
ռետինոլ (A)	մկգ/լ	400-1000	+
տոկոֆերոլ (E)	մգ/լ	4-12	+
կալցիֆերոլ (D)	մկգ/լ	7-21	+
թիամին (B1)	մգ/լ	0,4-2,1	+
ռիբոֆլավին (B2)	մգ/լ	0,5-2,8	+
պանտոտենային թթու	մգ/լ	2,5-14	+
պիրիդոքսին (B6)	մգ/լ	0,4-1,2	+

Անվանումը	Չափման միավորը	Ցուցանիշը	Մականշվածքի պարտադիր լինելը
1	2	3	4
նիացին (PP)	մգ/լ	3-10	+
ֆոլաթթու (Bc)	մկգ/լ	60-350	+
ցիանկոբալամին (B12)	մկգ/լ	1,5-3	+
ասկորբինաթթու (C)	մգ/լ	55-150	+

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 15

«Կաթի եւ կաթնամթերքի  
անվտանգության մասին»

Մաքսային միության  
տեխնիկական կանոնակարգի  
(ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված կաթնային հիմքով արտադրանքի, ադապտացված կամ մասամբ ադապտացված ելակետային կամ հետագա օգտագործման կաթնային խառնուրդների (այդ թվում՝ չոր), չոր կաթնային խառնուրդների, կաթնային ըմպելիքների (այդ թվում՝ չոր), վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաների եւ չոր կաթնային շիլաների (որոնք տնային պայմաններում խմելու ջրի օգնությամբ հասցվում են պատրաստի վիճակի) արտադրության ընթացքում թույլատրվող սննդային հավելումների եւ բուրավետիչների ցանկը**

Սննդային հավելումը (E ցուցիչ)	Սննդամթերքը	Մանկական սննդի համար նախատեսված պատրաստի մթերքում պարունակության առավելագույն մակարդակը
1	2	3

Ազոտ (E 941)

Արգոն (E 938)

Հելիում (E 939)

վաղ տարիքի երեխաների  
սննդի համար

արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին  
համապատասխան

Սննդային հավելումը (E ցուցիչ)	Սննդամթերքը	Մանկական սննդի համար նախատեսված պատրաստի մթերքում պարունակության առավելագույն մակարդակը
1	2	3

Ածխաձնի դիօքսիդ (E 290)

Ալգինատ (E 400)

աղանդեր, պուդինգ

500 մգ/կգ

Կալիումի ալգինատ (E 402)

Կալցիումի ալգինատ (E 404)

Նատրիումի ալգինատ (E 401)

(առանձին կամ համակցված)

L-ասկորբիլպալմիտատ (E 304)

ճարպ պարունակող մթերք

100 մգ/կգ

Տոկոֆերոլ կոնցենտրատ (E 306)

Ալֆա-տոկոֆերոլ (E 307)

Գամմա-տոկոֆերոլ (E 308)

Դելտա-տոկոֆերոլ (E 309)

(առանձին կամ համակցված)

L-ասկորբինատ (E 300)

հացաբույսերով մթերք՝  
ճարպի պարունակությամբ,  
այդ թվում՝ բիսկվիտներ եւ  
չորահացեր

200 մգ/կգ

L-կալցիումի ասկորբատ (E 302)

L-նատրիումի ասկորբատ (E 301)

(առանձին կամ համակցված՝ ասկորբինատի վերահաշվարկով)



Սննդային հավելումը (E ցուցիչ)	Սննդամթերքը	Մանկական սննդի համար նախատեսված պատրաստի մթերքում պարունակության առավելագույն մակարդակը
1	2	3
Կալիումի հիդրօքսիդ (E 525) Կալցիումի հիդրօքսիդ (E 526) Նատրիումի հիդրօքսիդ (E 524) (միայն ակտիվ թթվայնությունը կարգավորելու համար)	կերակրման համար մթերք	արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան
Գուարային խեժ (E 412) Արաբական խեժ (E 414) Եղջերենու խեժ (E 410) Քսանտանային խեժ (E 415) Պեկտիններ (E 440) (առանձին կամ համակցված)	կերակրման համար մթերք, մանկական սննդի համար հակառեֆլյուքսային խառնուրդներ, հիպոալերգեն մթերք	10 գ/կգ
Ամոնիումի կարբոնատներ (E 503) Կալիումի կարբոնատներ (E 501) Նատրիումի կարբոնատներ (E 500)	կերակրման համար մթերք	արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան
(միայն որպես խմորի փխրեցուցիչ) Կալցիումի կարբոնատներ (E 170) (միայն ակտիվ թթվայնությունը կարգավորելու	կերակրման համար մթերք	արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան

Սննդային հավելումը (E ցուցիչ)	Սննդամթերքը	Մանկական սննդի համար նախատեսված պատրաստի մթերքում պարունակության առավելագույն մակարդակը
1	2	3

համար)

Կիտրոնաթթու (E 330)

կերակրման համար մթերք

արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան

Կալիումի ցիտրատ (E 332)

Կալցիումի ցիտրատ (E 333)

Նատրիումի ցիտրատ (E 331)

(առանձին կամ համակցված, միայն ակտիվ թթվայնությունը կարգավորելու համար)

Վերափոխված (մոդիֆիկացված) օսլաներ՝

կերակրման համար մթերք

50 գ/կգ

ացետիլացված դիօսլաադիպատ (E 1422)

ացետիլացված դիօսլաֆոսֆատ (E 1414)

ացետիլացված օսլա (E 1420)

ացետիլացված օսլա օքսիդացված (E 1451)

դիօսլաֆոսֆատ (E 1412)

դիօսլաֆոսֆատ (E 1410)

օքսիդացված օսլա (E 1404)

ֆոսֆատացված դիօսլաֆոսֆատ (E 1413)

օսլայի եւ օկտենիլանտարաթթվի նատրիումային

Սննդային հավելումը (E ցուցիչ)	Սննդամթերքը	Մանկական սննդի համար նախատեսված պատրաստի մթերքում պարունակության առավելագույն մակարդակը
1	2	3
<p>աղի եթեր (E 1450) (առանձին կամ համակցված)</p> <p>Կաթնաթթու (E 270)</p> <p>Կալիումի լակտատ (E 326)</p> <p>Կալցիումի լակտատ (E 387)</p> <p>Նատրիումի լակտատ (E 325)</p>	կերակրման համար մթերք	արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան
<p>(առանձին կամ համակցված, միայն ակտիվ թթվայնությունը կարգավորելու համար)</p> <p>Աղաթթու (E 507)</p>	կերակրման համար մթերք	արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան
<p>Քացախաթթու (E 260)</p> <p>Կալիումի ացետատ (E 261)</p> <p>Կալցիումի ացետատ (E 387)</p> <p>Նատրիումի ացետատ (E 262)</p>	կերակրման համար մթերք	արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան
<p>(առանձին կամ համակցված, միայն ակտիվ թթվայնությունը կարգավորելու համար)</p> <p>Օ-ֆոսֆորաթթու (E 339)</p> <p>(ավելացված ֆոսֆատ՝ P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>-ի վերահաշվարկով, միայն ակտիվ թթվայնությունը կարգավորելու</p>	կերակրման համար մթերք	1 գ/կգ

Սննդային հավելումը (E ցուցիչ)	Սննդամթերքը	Մանկական սննդի համար նախատեսված պատրաստի մթերքում պարունակության առավելագույն մակարդակը
1	2	3

համար)

Խնձորաթթու (E 296)

Կերակրման համար մթերք

արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան

(միայն ակտիվ թթվայնությունը կարգավորելու համար)\*\*

Բնական բուրավետիչներ

Կերակրման համար մթերք

արտադրողի տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան

Ծանոթագրություն. Մանկական սննդի համար նախատեսված մթերք պատրաստելիս դրա կազմի մեջ մտնող այլ մթերքի բաղադրության մեջ թույլատրվում է օգտագործել սննդային հավելումներ: Այդպիսի մթերքում խեժի (E 414) պարունակությունը չպետք է գերազանցի 150 գ/կգ-ը, ամորֆային սիլիցիումի դիօքսիդը (E 551)՝ 10 գ/կգ-ը: Մանկական սննդի համար նախատեսված մթերքի բաղադրության մեջ B12 վիտամինի հետ թույլատրվում է ավելացնել մանիտ (E 421)՝ այն որպես լուծիչ-կրիչ օգտագործելու դեպքում, B12 վիտամինի պարունակությունը չպետք է գերազանցի 1 գ/կգ մանիտը: Բազմաչափազեղած ճարպաթթուների պատրաստուկների թաղանթների բաղադրության մեջ թույլատրվում է ավելացնել նատրիումի ասկորբատ (E 301): Այլ մթերքներից ավելացումները չպետք է գերազանցեն օգտագործման համար պատրաստի մթերքում՝ արաբական խեժի համար՝ 10 մգ/կգ-ը, նատրիումի ասկորբատի համար՝ 75 մգ/կգ-ը:

\*Կերակրման համար մթերք պատրաստելու համար օգտագործվում են կաթնաթթվի, գինեթթվի, խնձորաթթվի եւ դրանց աղերի միայն L(+) ձևերը:

\*\*Թթվակաթնային մթերք պատրաստելու համար օգտագործվում է L(+)-կաթնաթթու, որն ստացվում է ոչ ախտածին եւ ոչ թունածին միկրոօրգանիզմների շտամներից:

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 16

«Կաթի եւ կաթնամթերքի  
անվտանգության մասին»

Մաքսային միության  
տեխնիկական կանոնակարգի  
(ՄՄ ՏԿ 033/2013)

**Կաթնամթերքի փաթեթվածքի կամ պիտակի վրա զետեղված մականշվածքում նշված սննդային արժեքի ցուցանիշների՝  
այդպիսի արտադրանքի սննդային արժեքի իրական ցուցանիշներից թույլատրելի շեղումների սահմանները**

Պատրաստի մթերքի սննդային արժեքի ցուցանիշները	Թույլատրելի շեղումների սահմանները, ±
1	2

1. Սպիտակուցներ, ածխաջրեր, շաքար, օրգանական թթուներ, ալկոհոլ, բջջանյութ, ճարպաթթուներ

100 գ մթերքում՝ 10 գ-ից պակաս

10%

100 գ մթերքում՝ 10-40 գ

15%

100 գ մթերքում՝ 40 գ-ից ավելի

6 գ

2. Նատրիում, մագնեզիում, կալցիում, ֆոսֆոր, երկաթ, ցինկ, C, B1, B2, B6  
վիտամիններ, պանտոտենային թթու, նիացին, խոլեստերին

20%

Պատրաստի մթերքի սննդային արժեքի ցուցանիշները	Թույլատրելի շեղումների սահմանները, ±
1	2

3. A, B12, D, E վիտամիններ, ֆոլաթթու, բիոտին, յոդ

30%

(առանց հաշվի առնելու վիտամինների բարձրացված պարունակությունը պատրաստի մթերք արտադրելիս)

Ծանոթագրություն. Սպիտակուցի, ածխաջրերի, օրգանական թթուների, ալկոհոլի, բջջանյութերի, ճարպաթթուների, վիտամինների եւ հանքային նյութերի վերաբերյալ իրական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն կազմակերպությունների նորմատիվ կամ տեխնիկական փաստաթղթերով կարգավորված այն պահանջներին, որոնց համաձայն արտադրվում եւ նույնականացվում է կաթնամթերքը: