

## МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 67.060

Буудайн баяжуулсан гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага	MNS
Fortified wheat flour. General technical requirements	MNS 5156 : 2003 – ын оронд

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

Энэхүү стандарт нь улсын бүртгэлд бүртгэсэн өдрөөс эхлэн хүчинтэй.

### 1. Хамрах хүрээ

Энэхүү стандарт нь баяжуулагч бэлдмэлээр баяжуулсан буудайн (цаашид баяжуулсан гурил гэх) БГ-055, БГ-075, БГ-085, БГТ-075 ангиллын гурилыг үйлдвэрлэх, шалгаж хүлээн авах, савлах, шошголох, хадгалах, тээвэрлэхэд хамаарна.

### 2. Норматив эшлэл

Энэхүү стандартад дараах олон улсын болон үндэсний стандартыг эш татан хэрэглэсэн болно. Эш татсан эдгээр стандартад өөрчлөлт орсон тохиолдолд хамгийн сүүлийн албан ёсны эхийг баримтална. Үүнд:

*MNS 0244:2009, Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага;*

*CAC 152:1995, Буудайн гурил;*

*CXS 193-1995, Хүнсний бүтээгдэхүүнд агуулагдах бохирдуулагч ба хорт бодис. Ерөнхий стандарт (Rev. 2009; Amend. 2019);*

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

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

*MNS 5649:2006, Үр тариа, гурил, будаа тээвэрлэлт. Ангилал. Тээвэрлэлтийн нөхцөл. Ерөнхий шаардлага;*

*MNS .... :2019, Буудайн гурилыг баяжуулагч бэлдмэл. Техникийн ерөнхий шаардлага;*

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

*CAC/GL 09-1987, Хүнсийг шимт бодисоор баяжуулах ерөнхий зарчим.*

### 3. Нэр томъёо, тодорхойлолт

#### 3.1

#### **баяжуулсан гурил**

буудайн гурилын шимт чанарыг сайжруулах зорилгоор баяжуулагч бэлдмэлийг үйлдвэрийн аргаар нэмсэн бүтээгдэхүүн

#### 3.2

#### **баяжуулагч бэлдмэл**

хүнсийг үйлдвэрийн аргаар баяжуулахад хэрэглэх аминдэм, эрдэс бодис, эсхүл тэдгээрийн холимог

#### 4. Техникийн шаардлага

4.1 Баяжуулсан гурилыг “MNS SAC/RCP 1:2003, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (олон улсын зөвлөмж)” стандартын шаардлага хангасан үйлдвэрт аюулгүй ажиллагааны дүрмийг баримтлан батлагдсан технологийн зааврын дагуу үйлдвэрлэнэ.

4.2 Өргөн хэрэглээний болон талхны зориулалтын баяжуулсан гурилын чанар нь мэдрэхүйн эрхтэний үнэлгээгээр 1, физик химийн үзүүлэлтээр 2, аюулгүй байдлын үзүүлэлтээр 3-р хүснэгтэд заасан шаардлагыг тус тус хангасан байна.

##### 1–р хүснэгт - Баяжуулсан гурилын мэдрэхүйн үзүүлэлт

Д/д	Үзүүлэлт	Шинж чанар, ангилалаар	
		БГ-055	БГ-075, БГ-085, БГТ-075
1.	Өнгө	Цайвар шаргал туяатай цагаан	Шаравтар туяатай цагаан
2.	Үнэр	Буудайн гурилын хэвийн үнэртэй, хөгцний буюу исгэлэн үнэргүй байна. Баяжуулагч бэлдмэлийн сулавтар үнэртэй байж болно.	
3.	Амт	Буудайн гурилын хэвийн амттай байна. Исгэлэн гашуу, чихэрлэг амтгүй байна.	
4.	Эрдэс хольц	Зажлахад элсэрхэг, хатуу хольц мэдрэгдэхгүй.	

##### 2-р хүснэгт - Баяжуулсан гурилын физик – химийн үзүүлэлт

Д/д	Үзүүлэлт	Хэмжих нэгж	Хэмжээ			
			БГ-055	БГ-075	БГ-085	БГТ-075
1.	Чийглэг, ихгүй	%	15,5	15,0	15,5	15,0
2.	Үнслэг, ихгүй	%	0,55	0,75	0,85	0,75
3.	Ширэгжилт, үлдэц, ихгүй	%	5,0	3,0	3,0	2,0
4.	Капрон шигшүүрийн дугаар	№	43	38	38	38
		микрон	160	180	180	180
5.	Нойтон цавуулаг, багагүй	%	23,0	26,0	26,0	30,0
6.	Цавуулагын чанар, ИДК-ийн заалт, бүлгээр, доошгүй	нэгж	20-100	20-100	20-100	20-75
			II	II	II	II
7.	Хүчиллэг, ихгүй	°Н	3,5	3,8	4,0	4,0
8.	Төмөрлөг хольц (цайр, төмрөөс бусад), ихгүй	мг/кг	3	3	3	3
9.	<b>Аминдэм, эрдсийн агуулга</b> В <sub>1</sub> /тиамин/ В <sub>2</sub> /рибофлавин/ В <sub>3</sub> /ниацин/ В <sub>9</sub> /фолийн хүчил/ Төмөр Цайр Д <sub>3</sub> холекальциферол	мг/кг	1,3 -1,5			
			2,0 – 2,3			
			6,7 – 7,7			
			1,3 – 1,5			
			30,0 – 34,5			
			18,7 – 21,5			
			0,0250 – 0,0288			

##### 3 – р хүснэгт - Баяжуулсан гурилын эрүүл ахуй, аюулгүйн үзүүлэлт

Үзүүлэлт	Хэмжих нэгж	Зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ
Хортон шавж, өндөг, авгалдай	-	Илрэх ёсгүй
Микробиологийн үзүүлэлт – Төмсний савханцар, 1 г гурилд, ихгүй	Тоо (CFU)	200
Гэдэсний бүлгийн эмгэг төрүүлэгч нян	-	Илрэх ёсгүй
Хүнд метал – Кадми – Хар тугалга	мг/кг	0,2 0,2

Пестицидын үлдэгдэл	мг/кг	MNS 5868:2008 стандартад заасан хэмжээгээр
Микотоксин “Зеарогенон”, 1 кг гурилд, ихгүй	мг	1,0
Цацрагийн бохирдол	-	Илрэх ёсгүй

## 5. Шалгаж хүлээн авах:

Баяжуулсан гурилыг дараах стандартын дагуу шалгаж хүлээн авна. Үүнд:

*MNS 245:1989, Гурил ба хивээг шинжлэх арга;*

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

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

*MNS 5157:2002, Хүнсний нэмэлт. Аминдэм–эрдсийн “КАР комплекс №1” нэмэлтээр баяжуулсан гурилыг шинжлэх арга*

*MNS ISO 11212-2:2000, Мөнгөн ус;*

*MNS ISO 11212-2:2000, Хүнцэл;*

*MNS 4496:97, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хар тугалгын агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;*

*MNS 4499:97, Хүнсний бүтээгдэхүүнд кадмийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;*

*MNS 4340:96, Хүнсний бүтээгдэхүүнд зэсийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;*

*MNS 4497:97, Хүнсний бүтээгдэхүүнд цайрын агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;*

*MNS 4340:96, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх төмрийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;*

*MNS ISO 4257:95, Хөгц , мөөгөнцөр;*

*MNS ISO 4841:99, Сальмонеллын төрлийн нянгийн тоо;*

*MNS ISO 4834:99, Гэдэсний бүлгийн савханцрын тоо;*

*MNS ISO 7937:2000, Дундсаг агаартан нянгийн тоо;*

*MNS ISO 4476:97, Микотоксин, патулин;*

*MNS 5549:2005, Хүнсний бүтээгдэхүүнд афлотоксин B1,B2, G1, G2-ын агууламжийг тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга;*

*MNS ISO 11212-2:2000, Хүнсний бүтээгдэхүүнд цацрагийн бохирдлыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;*

*MNS 1839:73, 2134:1987 Цардуулын агууламж.*

## 6. Савлалт, шошгололт

**6.1** Баяжуулсан гурилыг зориулалтаар ангилан хүнсний зориулалтын, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан цаасан уут, шуудайнд 50 кг хүртэл жинтэйгээр савлаж, амсрыг битүүмжилнэ.

**6.2** Савласан баяжуулсан гурилын жингийн хэлбэлзэл  $\pm 1.0\%$ -иас ихгүй байна.

**6.3** Баяжуулсан гурил нь “MNS 6648:2016, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, боодлын шошгололтод тавих шаардлага” стандартын шаардлагыг хангасан шошготой байна.

## 7. Хадгалалт, тээвэрлэлт

**7.1** Баяжуулсан гурилыг агаарын солилцоо сайтай, 15 °C-ээс ихгүй температуртай, агаарын харьцангуй чийглэг нь 60 %-иас ихгүй, хортон, шавж, мэрэгчээр бохирдоогүй, гадны элдэв өвөрмөц үнэргүй, тоос шороо, чийгээс бүрэн хамгаалсан агуулахад зориулалтын тавиур дээр эгнүүлэн хурааж хадгална.

**7.2** Баяжуулсан гурилыг зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавжаар бохирдоогүй, шороо, чийгнээс хамгаалсан бүрхүүлтэй, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна.

**7.3** Баяжуулсан гурилыг ачих, буулгах үед хур тунадас, шороо, тоосноос хамгаална.

**7.4** Баяжуулсан гурилыг энэ стандартын 7.1–д заасан шаардлага хангасан нөхцөлд үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш 12 сар хүртэл хугацаагаар хадгална.

**ТӨГСӨВ.**