

ՄԻԱՍՆԱԿԱՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ
ՍԱՆԻՏԱՐԱՀԱՄԱՃԱՐԱԿԱՅԻՆ ՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ (ՎԵՐԱՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ) ԵՆԹԱԿԱ
ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՍԱՆԻՏԱՐԱՀԱՄԱՃԱՐԱԿԱՅԻՆ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԻԿ

I.ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏ

1. Սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ միասնական պահանջները (այսուհետ՝ Միասնական սանիտարական պահանջները) սահմանում են Եվրասիական տնտեսական միության մաքսային սահմանում և Եվրասիական տնտեսական տարածքում սանիտարահամաճարակային հսկողության ենթակա ապրանքների միասնական ցանկում (այսուհետ՝ ապրանքների Միասնական ցանկ) ընդգրկված վերահսկողության ենթակա ապրանքների անվտանգության նորմատիվներ և հիգիենիկ ցուցանիշներ:

2. Սույն Միասնական սանիտարական պահանջների խախտումների համար անձինք կրում են պատասխանատվություն Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված կարգով:

II.ՏԵՐՄԻՆՆԵՐ ԵՎ ՍԱՀՄԱՆՈՒՄՆԵՐ

3. Սույն Միասնական սանիտարական պահանջներում կիրառվում են հետևյալ տերմինները և դրանց սահմանումները.

1) **սանիտարահիգիենիկ հետազոտություն (փորձարկում)**՝ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով հավատարմագրված և Հայաստանի Հանրապետության կառավարության նշանակած լաբորատորիաներում վերահսկողության ենթակա սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ անմիջական շփման մեջ գտնվող նյութերի սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ գնահատում (փորձաքննություն)՝ մեկ կամ մի քանի բնութագրերի քանակական կամ որակական որոշմամբ.

2) **հետազոտության (փորձարկման) արձանագրություն**՝ վերահսկողության ենթակա ապրանքի հետազոտության (փորձարկման), օգտագործվող մեթոդաբանությունների, միջոցների և հետազոտության (փորձարկումների) պայմանների, դրանց արդյունքների մասին անհրաժեշտ տեղեկություններ պարունակող և սահմանված կարգով ձևակերպված փաստաթուղթ.

3) **հետազոտությունների (փորձարկումների/չափումների) կատարման մեթոդաբանություն**՝ գործողությունների և կանոնների համատեղություն, որոնց կատարումը ապահովում է որոշակի հայտնի շեղումով հետազոտությունների

(փորձարկումների/չափումների) արդյունքների ստացում.

4) **տիպային օրինակ** միևնույն արտադրողի կողմից միևնույն տեխնոլոգիական գործընթացում պատրաստված, միևնույն հումքային և բաղադրիչային կազմ ու կիրառման ոլորտ ունեցող միատիպ արտադրանքի շարքից ընտրված ներկայացուցչական օրինակ: Տիպային օրինակների քանակը պետք է կազմի հետազոտության համար ներկայացված արտադրանքի ցանկի 30%-ից ոչ պակաս:

4. Տերմինները, որոնք հատուկ սահմանված չեն սույն պահանջներում, օգտագործվում են Եվրասիական տնտեսական միության սահմանը հատող անձանց և փոխադրամիջոցների, Եվրասիական տնտեսական միության սահմանով և Եվրասիական տնտեսական տարածքում տեղաշարժվող վերահսկողության ենթակա ապրանքների նկատմամբ պետական սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) իրականացման կարգի, այլ միջազգային, այդ թվում՝ Եվրասիական տնտեսական միության և Եվրասիական տնտեսական միության շրջանակներում կնքած պայմանագրերով սահմանված նշանակությամբ:

III.ՎԵՐԱՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ ԵՆԹԱԿԱ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՍԱՆԻՏԱՐԱՀԱՄԱՃԱՐԱԿԱՎԱՅԻՆ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

5. Չի թույլատրվում վերահսկողության ենթակա ապրանքների վտանգավոր ազդեցությունը ներկա և ապագա սերնդի, քաղաքացիների գույքի և ունեցվածքի, մարդու ապրելու և շրջակա միջավայրի վրա:

6. Սպառողի համար տեղեկատվության բովանդակությունը և տրամադրման եղանակը հնարավոր են դարձնում ապրանքի և դրա արտադրողի նույնականացումը, ինչպես նաև բավարարում են ապրանքների մակնշմանը ներկայացվող պահանջները, որոնք սահմանվում են Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ և տեխնիկական կանոնակարգման բնագավառում տվյալ ապրանքի տեսակին առնչվող նորմատիվ փաստաթղթերով:

IV.ՎԵՐԱՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ ԵՆԹԱԿԱ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ՀԱՄԱՐ ԿԻՐԱՌՎՈՂ ՀԵՏԱԶՈՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ (ՓՈՐՁԱՐԿՈՒՄՆԵՐԻ) ՄԵԹՈԴՆԵՐԸ

7. Միասնական սանիտարական պահանջներին վերահսկողության ենթակա ապրանքների համապատասխանության գնահատման ժամանակ օգտագործվում են հաստատված միևնույն կամ համադրելի հետազոտության (փորձարկման) մեթոդներ:

8. Հետազոտություններն անցկացվում են Հայաստանի Հանրապետությունում հավատարմագրված և Հայաստանի Հանրապետության կառավարության կողմից նշանակված լաբորատորիաներում, որոնք ընդգրկված են Եվրասիական տնտեսական Միության սերտիֆիկացման մարմինների և փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) Միասնական ռեեստրում:

9. Եթե անվտանգության ցուցանիշի նորմատիվը սահմանված է «չի թույլատրվում», պարտադիր է դառնում համապատասխան ցուցանիշի որոշման համար պաշտոնապես

թույլատրված նվազագույն զգայուն մեթոդի հայտնաբերման սահմանի նշումը:

10. Սննդամթերքի անվտանգության բնագավառում լիազոր մարմինը (այսուհետ՝ լիազոր մարմին) տեղեկացնում է Եվրասիական տնտեսական Միության անդամ պետությունների համապատասխան լիազոր մարմիններին գնահատման համար կիրառվող հետազոտությունների (փորձարկումների) անցկացման մեթոդաբանությունների, ինչպես նաև վերահսկողության ենթակա ապրանքների գնահատման համար կիրառվող նոր ներկայացրած մեթոդաբանությունների մասին:

11. Անցկացված հետազոտությունների (փորձարկումների) արդյունքների հիման վրա ձևակերպվում է հետազոտությունների (փորձարկումների) արձանագրություն:

12. Հետազոտությունների անցկացման ժամանակ թույլատրվում է ապրանքների խմբից տիպային օրինակի օգտագործումը:

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿՐԻԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐ-ՆԱԽԱՐԱՐ

Դ. ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՍՆՆԴԱՅԻՆ ԱՐԺԵՔԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ

I. ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏ

1. Սննդամթերքի անվտանգության սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջները (հետագայում՝ Միասնական սանիտարական պահանջները) տարածվում են համաձայն ապրանքների դասակարգման ըստ միասնական Եվրասիական տնտեսական միության ԱՏԳ ԱԱ (հետագայում՝ ԱՏԳ ԱԱ) ծածկագրերով սննդամթերքի վրա:

II. ՏԵՐՄԻՆՆԵՐ ԵՎ ՍԱՀՄԱՆՈՒՄՆԵՐ

2. Միասնական սանիտարական պահանջներում օգտագործվում են հետևյալ տերմինները և սահմանումները.

1) **սպառման համարժեք (ադեկվատ) մակարդակ**՝ սննդային կամ կենսաբանական ակտիվ հավելումների օրական սպառման մակարդակը, որը սահմանվել է հաշվարկային կամ փորձնական կարգով որոշված մեծությունների կամ գործնականում առողջ մարդկանց խմբի/խմբերի կողմից սննդային կամ կենսաբանական ակտիվ հավելումների սպառման գնահատման հիման վրա.

2) **սպառման վերին թույլատրելի մակարդակ**՝ սննդային կամ կենսաբանական ակտիվ հավելումների օրական սպառման առավելագույն մակարդակը, որը գործնականում բոլոր 18 տարեկանից բարձր անձանց մոտ չի ներկայացնում առողջության վիճակի ցուցանիշների վրա անբարենպաստ ազդեցությունների զարգացման վտանգ.

3) **Ֆիզիոլոգիական կարիքների նորմեր**՝ մարդու գենոտիպում ամրագրված ֆիզիոլոգիկենսաքիմիական գործընթացների լավագույն իրականացումը ապահովող սննդային կամ կենսաբանական ակտիվ հավելումների անհրաժեշտ մուտքի միջինացված մեծություն.

4) **վաղ հասակի երեխաներ**՝ մինչև 3 տարեկան երեխաներ:

3. Տերմինները, որոնք հատուկ սահմանված չեն սույն պահանջներում, օգտագործվում են Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ, ինչպես նաև Եվրասիական տնտեսական միության և Եվրասիական տնտեսական միության շրջանակներում կնքած միջազգային պայմանագրերով սահմանված նշանակությամբ:

III. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

4. Սննդամթերքը պետք է բավարարի մարդկանց ֆիզիոլոգիական կարիքները, պարունակելով անհրաժեշտ նյութեր և էներգիա, համապատասխանի սննդամթերքին զգայորոշման ու ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներով ներկայացվող պահանջներին և նորմատիվ փաստաթղթերով սահմանված քիմիական, կենսաբանական ակտիվ նյութերի և դրանց միացությունների, մանրէների և այլ օրգանիզմների թույլատրելի պարունակությանը ներկայացվող պահանջներին, որոնք վտանգ են ներկայացնում ներկա ու ապագա սերունդների առողջությանը:

5. Սննդամթերքի նոր տեսակների (որոնք ստացվել են հումքի ոչ ավանդական տեսակներից), սննդամթերքի արտադրության, փաթեթավորման, պահման, տեղափոխման նոր տեխնոլոգիական գործընթացների (Հայաստանի Հանրապետության տարածքում նախկինում չօգտագործված) մշակման ժամանակ իրավաբանական անձինք ու անհատ ձեռնարկատերերը սահմանում են անվտանգության և սննդային արժեքի պահանջները, պիտանիության ժամկետները, ինչպես նաև մշակում փորձարկումների մեթոդաբանությունները:

6. Հայաստանի Հանրապետության տարածքում նոր սննդամթերքի արտադրությունը, առաջին անգամ Հայաստանի Հանրապետության տարածք սննդամթերքի ներմուծումը թույլատրվում է միայն Միասնական սանիտարական պահանջներին դրանց համապատասխանությունը գնահատելուց հետո:

7. Մինչև Հայաստանի Հանրապետության տարածք մուտք գործելը ներմուծվող սննդամթերքը ենթակա է Միասնական սանիտարական պահանջներին համապատասխանության գնահատման:

8. Հայաստանի Հանրապետության տարածք ներմուծվող և այդ տարածքում շրջանառվող սննդամթերքն ուղեկցվում է արտադրողի (մատակարարի) կողմից սննդամթերքի անվտանգությունը հավաստող փաստաթղթով:

9. Միասնական սանիտարական պահանջներին համապատասխանության գնահատման արդյունքների հիման վրա լիազոր մարմնի կողմից տրվում է արտադրանքի (ապրանքի) անվտանգությունը հավաստող փաստաթուղթ:

10. Բուսական ծագման պարենային հումքի համար պարտադիր է գյուղատնտեսական մշակաբույսերի աճեցման ժամանակ պեստիցիդների օգտագործման (կամ չօգտագործելու), մշակաբույսերի պահման տարածքների և տարաների մաքրման և ախտահանման, վնասատուների դեմ պայքարի վերաբերյալ տեղեկատվությունը:

11. Կենդանական ծագման պարենային հումքի համար պարտադիր է արտաքին մակաբույծների կամ կենդանիների և թռչունների հիվանդությունների դեմ պայքարի ժամանակ խոզաբուծարանների և թռչնաբուծարանների տարածքների, ձկների բուծման ջրամբարների, լճակային տնտեսությունների մշակման համար օգտագործվող (կամ չօգտագործվող) պեստիցիդների (պեստիցիդի անվանման նշմամբ), ինչպես նաև կենդանիների, թռչունների, ձկների և մեղուների կերակրման և հիվանդությունների բուժման ու կանխարգելման համար կիրառվող անասնաբուժական դեղամիջոցների

(անասնաբուժական դեղամիջոցի անվանման նշամար) վերաբերյալ տեղեկատվությունը:

12. Կենդանական և բուսական ծագման պարենային հումքի արտադրության ժամանակ պեստիցիդների և/կամ անասնաբուժական դեղամիջոցների կիրառման (կամ չկիրառելու) վերաբերյալ տեղեկատվության բացակայության դեպքում տվյալ պարենային հումքի ներմուծումն ու շրջանառությունը չի թույլատրվում:

13. Թռչնի մսեղիքի մշակման համար չի թույլատրվում խմելու ջրի համար պահանջները գերազանցող խտությամբ քլոր պարունակող լուծույթների օգտագործումը:

14. Պարենային հումքն ու սննդամթերքը չափաճրարվում և փաթեթավորվում են սննդամթերքի հետ անմիջական շփման մեջ գտնվելու համար թույլատրված նյութերով այնպիսի եղանակներով, որոնք թույլ են տալիս ապահովել դրանց որակն ու անվտագությունը պահման, փոխադրման և իրացման փուլերում:

15. Չի թույլատրվում մանկական սննդամթերքի (բոլոր տարիքային խմբերի, այդ թվում՝ կազմակերպված մանկական կոլեկտիվների համար), դիետիկ (բուժիչ և կանխարգելիչ), հղի և կերակրող կանանց համար հատուկ նշանակության սննդամթերքի, դելիկատեսային (բաստուրմա, հում ապխտած մթերք) արտադրանքի արտադրության համար թռչնի մսի օգտագործումը, բացառությամբ պաղեցված մսի, մեխանիկական մսաթափված թռչնի մսի և կոլագենպարունակող հումքի: Չի թույլատրվում թռչնի մսի օգտագործումը (բացառությամբ պաղեցված թռչնի մսի) բնական պաղեցված կիսապատրաստվածքների և թռչնի մսից ջերմային մշակման չենթարկված սննդամթերքի արտադրության համար:

IV.ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՄԱԿՆՇՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

16. Սննդամթերքի առանձին տեսակների համար (մանկական, դիետիկ, հատուկ նշանակության սննդամթերք, պրոբիոտիկ մթերք, սննդային և կենսաբանական ակտիվ հավելումներ, գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմներ պարունակող սննդամթերք և այն) նշվում են՝

1) կիրառման ոլորտը (մանկական, դիետիկ, հատուկ նշանակության սննդամթերքի, սննդային և կենսաբանական ակտիվ հավելումների, բուրավետիչների համար)։

2) սննդամթերքի կազմի մեջ մտնող բաղադրիչների անվանումները, սննդային հավելումները, մանրէների կուլտուրաները, թթխմորները և նյութերը, որոնք օգտագործվում են սննդամթերքի հարստացման համար: Կենսաբանական ակտիվ հավելումների և կենսաբանական ակտիվ բաղադրիչների համար հարստացած սննդամթերքի մակնշման մեջ նշում են Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված օրական ֆիզիոլոգիական կարիքի տոկոսը, եթե նման կարիք սահմանված է.

3) օգտագործման, կիրառման և անհրաժեշտության դեպքում օգտագործման հակացուցումների վերաբերյալ խորհրդատվություն.

4) կենսաբանական ակտիվ հավելումների համար պարտադիր նշվում է, «Չի

հանդիսանում դեղամիջոց».

5) գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմներ պարունակող սննդամթերքի, այդ թվում՝ դեզօքսիրիբոնուկլեինաթթու (ԴՆԹ) և սպիտակուց չպարունակող սննդամթերքի համար պարտադիր է նշել, որ այն գենետիկորեն ձևափոխված սննդամթերք կամ գենինժեներային ձևափոխված օրգանիզմներից ստացված սննդամթերք կամ գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմներ պարունակող սննդամթերք է (սննդամթերքում 0,9% և պակաս գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմների կիրառմամբ ստացված բաղադրիչների պարունակությունը համարվում է պատահական կամ տեխնիկապես անվերանալի խառնուկ և գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմների բաղադրիչների նշված քանակ պարունակող սննդամթերքը չի դասվում գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմների կիրառմամբ ստացված բաղադրիչներ պարունակող սննդամթերքի դասին)։

6) գենինժեներային ձևափոխված միկրոօրգանիզմներից (մանրէներ, խմորասնկեր, բորբոսասնկեր, որոնց գենետիկական նյութը փոփոխված է գենային ինժեներիայի մեթոդների օգնությամբ) (հետագայում ԳՁՄ) կամ դրանց օգտագործմամբ ստացված սննդամթերքի համար պարտադիր է հետևյալ տեղեկատվությունը՝

ա. կենդանի ԳՁՄ պարունակողների համար՝ «Մթերքը պարունակում է կենդանի գենինժեներային ձևափոխված միկրոօրգանիզմներ»։

բ. ոչ կենսունակ ԳՁՄ պարունակողների համար՝ «Մթերքը ստացվել է գենինժեներային ձևափոխված միկրոօրգանիզմների օգտագործմամբ»։

գ. տեխնոլոգիական ԳՁՄ-ներից ազատվածների կամ ԳՁՄ-ներից ազատված բաղադրիչների կիրառմամբ ստացվածների համար՝ «Մթերքը պարունակում է գենինժեներային ձևափոխված միկրոօրգանիզմների օգտագործմամբ ստացված բաղադրիչներ»։

7) առանց պեստիցիդների և բույսերի պաշտպանության այլ միջոցների, թունաքիմիկատների, կենդանիների աճի և կերակրման խթանիչների, հակաբիոտիկների, հորմոնալ և անասնաբուժական միջոցների, գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմների, իոնացնող ճառագայթման կիրառման չենթարկված հումքից արտադրությունը ապահովող տեխնոլոգիաներով ստացված սննդամթերքի համար նշվում է «օրգանական մթերք» տեղեկատվությունը։

8) մարզիկների սննդում օգտագործելու համար նախատեսված հատուկ նշանակության սննդամթերքի համար, որն ունի կանխամտածված սննդային ու էներգետիկ արժեք և ուղղորդված արդյունավետություն և կազմված է նուտրիենտների խմբից կամ դրանց առանձին տեսակներից, նշվում է «հատուկ նշանակության սննդամթերք մարզիկների համար» տեղեկատվությունը,

9) մարզիկների համար հատուկ նշանակության սննդամթերքի սպառողական տարայի վրա լրացուցիչ նշվում է մթերքի սննդային և էներգետիկ արժեքի, Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված օրական ֆիզիոլոգիական կարիքի չափը, ընդունման չափը, պատրաստման եղանակները (անհրաժեշտության դեպքում), օգտագործման պայմանները և տևողությունը։

10) պարենային հումքի և սննդամթերքի սննդային և էներգետիկ արժեքների մակնշման ժամանակ սպիտակուցների, ճարպերի, ածխաջրերի և էներգետիկ արժեքի մասին տեղեկությունները զետեղվում են այն դեպքում, եթե դրանց քանակը պարենային հումքի կամ սննդամթերքի 100 գրամում (մլ) 2 %-ով, իսկ հանքային նյութերի և վիտամինների քանակը 5 %-ով գերազանցում է Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված օրական ֆիզիոլոգիական կարիքի չափը: Սուրճի, թեյի, քացախի, կերակրի աղի և այլ համեմունքների համար սննդային և էներգետիկ արժեքի մակնշում չի պահանջվում:

11) սպանդի ենթարկված կենդանիների և թռչունների մսի, ենթամթերքի, ինչպես նաև բոլոր տեսակի սննդամթերքի կազմի մեջ մտնող սպանդի ենթարկված կենդանիների և թռչնի մսի համար նշվում է ջերմամշակման տեսակը՝ «պաղեցված» (պաղեցված է համարվում կենդանիների կամ թռչունների սպանդից անմիջապես հետո ստացված միսը, ենթամթերքը, որոնք ենթարկվել են պաղեցման մինչև մսի խորքում 0 °C մինչև +4 °C ջերմաստիճանը, առանց խոնավ մակերեսի, ունի չորացման կեղև, կենդանիների կամ թռչունների սպանդից անմիջապես հետո ստացված միսը, ենթամթերքը, որոնք ենթարկվել են պաղեցման մինչև մսի խորքում 0 °C մինչև +4 °C ջերմաստիճանը):

12) Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրության սահմանված այլ տեղեկատվություն:

17. «Դիետիկ», «բուժիչ», «կանխարգելիչ», «մանկական», «պրոբիոտիկ» տերմինների կամ դրանց համարժեք սահմանումների օգտագործումը սննդամթերքի անվանման մեջ, սպառողական տարայի վրա և մթերքին կից գովազդային թերթ-ներդրակներում կատարվում է Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով:

18. «Էկոլոգիապես մաքուր մթերք» տերմինի օգտագործումը անվանման մեջ և հատուկ նշանակության սննդամթերքի սպառողական տարայի վրա տեղեկատվության զետեղման ժամանակ, ինչպես նաև օրենսդրական և գիտական հիմնավորում չունեցող այլ տերմինների օգտագործումը չի թույլատրվում:

V.ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՍՆՆԴԱՅԻՆ ԱՐԺԵՔԻ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

19. Միասնական սանիտարական պահանջները սահմանում են սննդամթերքի անվտանգության հիգիենիկ պահանջները և դրանց՝ մարդու ֆիզիոլոգիական կարիքները բավարարելու հնարավորությունները հիմնական սննդային նյութերի և էներգիայի մասով:

20. Սննդամթերքի զգայորոշման հատկությունները չեն փոփոխվում դրա պահման, փոխադրման (տեղափոխման) ժամանակ և իրացման գործընթացում:

21. Սննդամթերքը չի կարող ունենալ դրա փչացման մասին վկայող կողմնակի հոտեր, համ, ներխառնուկներ, գույնի, հոտի և կազմվածքի փոփոխություններ:

22. Կենդանական ծագման պարենային հումքի արտադրության ժամանակ չի

թույլատրվում Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությանը չհամապատասխանող անասնաբուժական միջոցների (կերային հավելումների, կենդանիների աճի խթանիչների, այդ թվում՝ հորմոնների, անասնաբուժական դեղամիջոցների, այդ թվում՝ հակաբիոտիկների), կենդանիների, թռչունների մշակման, ինպես նաև դրանց պահման համար նախատեսված տարածքների մշակման համար միջոցների օգտագործումը:

23. Բուսական ծագման պարենային հումքի արտադրության ժամանակ չի թույլատրվում Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ արգելված պեստիցիդների օգտագործումը:

24. Մանրէաբանական և մակաբուծական, ինպես նաև քիմիական ծագման աղտոտիչների պարունակության առումներով սննդամթերքի անվտանգությունը որոշվում է սահմանված անվտանգության հիգիենիկ նորմատիվներին համապատասխան:

25. Սննդամթերքի անվտանգության և սննդային արժեքի ցուցանիշների (այդ թվում՝ կենսաբանական ակտիվ հավելումների, խառը կազմի) որոշումը իրականացվում է ըստ հումքի հիմնական տեսակների, ինչպես զանգվածային մասով, այնպես էլ նորմավորվող աղտոտիչների թույլատրելի մակարդակներով:

26. Չոր, խտացված կամ նոսրացված սննդամթերքի անվտանգության ցուցանիշների որոշումը իրականացվում է առաջնային մթերքի վերահաշվարկով՝ հաշվի առնելով հումքում և վերջնական արտադրանքում չոր նյութերի պարունակությունը:

27. Հիգիենիկ նորմատիվները տարածվում են այն հավանական վտանգավոր քիմիական միացությունների և կենսաբանական օբյեկտների (մանրէներ և դրանց թույներ, մակաբույծներ, միաբջիջներ) վրա, որոնց առկայությունը սննդամթերքում չի գերազանցում հետազոտվող մթերքի տրված զանգվածում (ծավալում) դրանց պարունակության թույլատրելի մակարդակները:

28. Սննդամթերքում հսկվում է մարդու առողջության համար վտանգ ներկայացնող նորմավորվող քիմիական աղտոտիչների պարունակությունը:

29. Թունավոր տարրերի պարունակության թույլատրելի մակարդակների հիգիենիկ պահանջները ներկայացվում են սննդամթերքի և պարենային հումքի բոլոր տեսակներին:

30. Միկոտոքսինների (B1 աֆլատոքսինի, դեզօքսինիվալենոլի (ոմիտոքսինի), զեարալենոնի, ֆումոնիզինի, T-2 տոքսինի, պատուլինի) պարունակությունը հսկվում է բուսական ծագման սննդամթերքում և պարենային հումքում, M1 աֆլատոքսինի պարունակությունը՝ կաթում և կաթնամթերքում: Հացահատիկայաին մթերքների համար կարևոր աղտոտիչներ են հանդիսանում դեզօքսինիվալենոլը, ընկույզների և յուղատու մշակաբույսերի սերմերի համար՝ B1 աֆլատոքսինը, պտուղների և բանջարեղենի վերամշակման մթերքների համար՝ պատուլինը:

31. A օխրատոքսինի պարունակությունը հսկվում է պարենային հումքում և ալրածավարային արտադրանքներում, ֆումոնիզինի պարունակությունը՝ եգիպտացորենում և դրա վերամշակման մթերքներում:

32. Մանկական և դիետիկ սննդամթերքում չի թույլատրվում միկոտոքսինների առկայությունը:

33. Պարենային հումքի և սննդամթերքի բոլոր տեսակներում հսկվում են պեստիցիդները՝ համընդհանուր աղտոտիչները, հեքսաքլորցիկլոհեքսանը (ալֆա, բետտա, գամմա իզոմերները), ԴԴՏ և դրա նյութափոխանակիչները: Հացահատիկում և դրա վերամշակման մթերքներում հսկվում են նաև սնդիկօրգանական պեստիցիդները, 2,4-Դ թթուն, դրա աղերն ու եթերները: Ձկներում և վերամշակման մթերքներում հսկվում են նաև 2,4 –Դ թթուն, դրա աղերն ու եթերները:

34. Գլոբալ /համընդհանուր/ աղտոտիչների, բացառությամբ 35-րդ կետում նշված պեստիցիդների մնացորդային քանակների, որոշումը կատարվում է սննդամթերք արտադրողի (մատակարարի) կողմից Հայաստանի Հանրապետության տարածք ներմուծման ժամանակ տրամադրված պեստիցիդների օգտագործման վերաբերյալ տեղեկատվության հիման վրա կամ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով վերամշակման համար մատակարարման ժամանակ: Գյուղատնտեսության մեջ կիրառվող պեստիցիդների մնացորդային քանակների պարունակության մակարդակների գնահատումը իրականացվում է շրջակա միջավայրի օբյեկտներում պեստիցիդների պարունակության հիգիենիկ նորմատիվներին համապատասխան:

35. Սննդամթերքի բոլոր խմբերում նորմավորվում են դիօքսինները: Մանկական սննդամթերքում դիօքսիններ չեն թույլատրվում: Դիօքսինների պարունակության նկատմամբ հսկողությունը իրականացվում է արտադրողի (ներմուծողի, մատակարարի) և/կամ հսկողություն (վերահսկողություն) իրականացնող լիազոր մարմնի կողմից միայն բնապահպանական վիճակի վատթարացման, վթարների, տեխնաձին և բնական աղետների հետևանքով դիօքսինների առաջացման և շրջակա միջավայր ներթափանցման և պարենային հումքում դիօքսինների հնարավոր առկայության մասին հիմնավոր կասկածների ժամանակ:

36. Կենդանական ծագման մթերքում, այդ թվում՝ մանկական սննդամթերքում, հսկվում են կենդանիների աճը խթանող անասնաբուժական միջոցների, (այդ թվում՝ հորմոնների), դեղամիջոցների (այդ թվում՝ հակաբիոտիկների) մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվում են կենդանիների, թռչունների, լճակային պահման ձկների և մեղվաընտանիքների կերակրման, հիվանդությունների բուժման և կանխարգելման նպատակով:

37. Սպանդի ենթարկված կենդանիների, թռչունների, լճակային պահման ձկների մսի, մսամթերքի, ենթամթերքների մեջ, ինչպես նաև մեղվաբուծության արտադրանքում հսկվում է անասնաբուծությունում և անասնաբուժությունում առավել հաճախ օգտագործվող կերային և բուժիչ հակաբիոտիկների պարունակությունը (համաձայն Միասնական սանիտարական պահանջներով սահմանված ցուցանիշների)՝

1) բացիտրացին (A, B, C բացիտրացիններ, ցինկբացիտրացին)։

2) տետրացիկլինի խումբ (տետրացիկլին, օքսիտետրացիկլին, քլորտետրացիկլին՝ առաջնային նյութերի և դրանց 4-էպիմերների գումարը)։

3) պենիցիլինի խումբ (բենզիլպենիցիլին, ֆենօքսիմեթիլպենիցիլին, ամպիցիլին, ամօքսիցիլին, պենետամատ)։

4) ստրեպտոմիցին։

5) լեվոմիցետին (քլորամֆենիկոլ):

38. Կենդանիների, թռչունների, լճակային պահման ձկների և մեղվաընտանիքների կերակրման, հիվանդությունների բուժման և կանխարգելման նպատակով անասնաբուժության մեջ օգտագործվող սույն որոշման 37-րդ կետում չնշված անասնաբուժական միջոցների, կենդանիների աճի խթանիչների (այդ թվում՝ հորմոնների), դեղամիջոցների (այդ թվում՝ հակաբիոտիկների) պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է սննդամթերք և պարենային հումք արտադրողի (մատակարարի) կողմից Հայաստանի Հանրապետության տարածք ներմուծման ժամական տրամադրված դրանց օգտագործման վերաբերյալ տեղեկատվության հիման վրա կամ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով վերամշակման համար մատակարարման ժամանակ: Նշված միջոցների առավելագույն թույլատրելի քանակները սահմանվում են Հայաստանի Հանրապետության կառավարության որոշմամբ:

39. Պոլիքլորացված բիֆենիլները հսկվում են ձկներում և ձկնամթերքներում, ձկնամթերքի հիմքով ստացված կենսաբանական ակտիվ հավելումներում, բենզ(ա)պիրենը՝ հացահատիկում, ապխտած մսամթերքում և ձկնամթերքում:

40. Սննդամթերքում մելամինի առկայությունը չի թույլատրվում: Կաթում և կաթնամթերքում մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է պարենային հումքում դրա հնարավոր առկայության հիմնավորված ենթադրության դեպքում:

41. Բենզ(ա)պիրենի առկայությունը չի թույլատրվում մանկական և դիետիկ նշանակության սննդամթերքում, որոնց համար սահմանված են համապատասխան պահանջներ:

42. Սննդամթերքի առանձին տեսակներում հսկվում են ազոտ պարունակող միացությունների պարունակությունը, հիստամինը՝ սաղմոնանմանների, թյունիկանմանների, ծովատառեխանմանների, թյունոսանմանների ձկնատեսակների ընտանիքներում, նիտրատները՝ պտուղ-բանջարեղենային արտադրանքում, N-նիտրոզամինները՝ ձկներում և ձկնամթերքում, մսամթերքում և գարեջրային ածիկում:

43. Ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում (կակղամորթեր, ծովախեցգետինների ներքին օրգաններ) վերահսկվում են ֆիկոտոքսինները:

44. Ճարպային մթերքներում հսկվում են օքսիդացման փչացման ցուցանիշները՝ թթվայնության թիվ և պերօքսիդային թիվ:

45. Սննդամթերքում չի թույլատրվում վարակիչ և մակաբուծային հիվանդություններ առաջացնող կամ համաձայն Միասնական պահանջների մարդու առողջության համար վտանգ ներկայացնող ախտածին մանրէների և մակաբուծական հիվանդությունների հարուցիչների, դրանց թույների առկայությունը: Այն սննդամթերքը, որոնց համար սույն որոշման հավելված N 3-ով սահմանված չեն ախտածին մանրէների բացակայության չափանիշներ, մթերքի 25 գ.(սմ³) զանգվածում (ծավալում) դրանց որոշումը կատարվում է տվյալ մթերքով պայմանավորված արտադրության տարածաշրջանում համաճարակային իրավիճակի վատացման ժամանակ:

46. Հում մսի (խոշոր եղջրավոր կենդանիների և խոզի, գառան, ձիու) մեջ չի

թույլատրվում մակաբուծային հիվանդությունների հարուցիչների՝ ֆինաների (ցիստիցերկերի), տրիխինելայի և էսինոկոկերի թրթուրների, սարկոցիստի և տօքսոպլազմի ցիստաների առկայությունը:

47. Ձկների, խեցգետնակերպերի, կակղամորթերի, երկկենցաղների, սողունների և դրանց վերամշակման արտադրանքում չի թույլատրվում մարդու առողջության համար վտանգավոր մակաբույծների կենդանի թրթուրների առկայությունը:

48. Թարմ և թարմ սառեցված սեղանի կանաչիներում, բանջարեղենում, մրգերում և հատապտուղներում չի թույլատրվում հելմինթների ձվերի և աղիքային ախտածին նախակենդանիների ցիստաների առկայությունը:

49. Սննդամթերքի անվտանգության մանրէաբանական ցուցանիշների հիգիենիկ նորմատիվները ընդգրկում են միկրոօրգանիզմների հետևյալ խմբերը՝

1) սանիտարացուցադրական, որոնց շարքին դասվում են մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէների քանակը (ՄԱՖԱՄ), աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէներ՝ կոլիձևեր(ԱՑԽՄ), Enterobacteriaceae ցեղի մանրէներ, էնտերոկոկեր,

2) պայմանական-ախտածին մանրէներ՝ E. coli (աղիքային ցուպիկ), S. aureus (ոսկեգույն ստաֆիլակոկ), Proteus, B. Cereus ցեղերի մանրէներ և սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիաներ, Vibrio parahaemolyticus,

3) ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և Listeria monocytogenes,

4) Yersinia ցեղի և այլ ախտածին մանրէներ՝ սննդամթերքի արտադրության տարածաշրջանում տիրող համաճարակային իրավիճակին համապատասխան,

5) փչացման մանրէներ՝ խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, կաթնաթթվային մանրէներ,

6) մերանային միկրոֆլորայի մանրէներ և պրոբիոտիկ մանրէներ (կաթնաթթվային մանրէներ, խմորասնկեր, բիֆիդոմանրէներ, լակտոբացիլներ և այլն)՝ տեխնոլոգիական միկրոֆլորայի նորմավորվող մակարդակով մթերքում և պրոբիոտիկ մթերքներում:

50. Սննդամթերքի անվտանգության մանրէաբանական ցուցանիշների նորմավորումը մանրէների խմբերի մեծամասնության համար իրականացվում է այլընտրանքային սկզբունքով, այսինքն՝ նորմավորվում է մթերքի այն զագվածը, որում չեն թույլատրվում աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները, պայմանական ախտածին մանրէների մեծամասնությունը, ինչպես նաև ախտածին մանրէները, այդ թվում՝ սալմոնելաները և Listeria monocytogenes: Մյուս դեպքերում նորմատիվը արտացոլում է 1 գ. (մլ.) մթերքում գաղութառաջացնող միավորների քանակը (ԳԱՄ/գ, մլ.):

51. Պահածոյացված սննդամթերքի անվտանգության չափանիշներ (արդյունաբերական մանրէազերծվածություն) են հանդիսանում տվյալ պահածոների տեսակի համար սահմանված պահպանման ջերմասիճանի պայմաններում զարգանալու և բազմանալու հնարավորություն ունեցող մանրէների և մարդու առողջության համար վտանգավոր մանրէների և դրանց թույների բացակայությունը պահածոյացված սննդամթերքում:

52. Կենսաբանական ակտիվ նյութերը, սննդամթերքի բաղադրիչները և դրանց աղբյուր հանդիսացող մթերքները, որոնք օգտագործվում են կենսաբանական ակտիվ

հավելումների արտադրության համար, պետք է ապահովեն դրանց արդյունավետությունը և վտանգավոր ազդեցության բացակայությունը մարդու առողջության վրա: Կենսաբանական ակտիվ հավելումները հանդիսանում են սննդային, սննդի բնական (բնականին համանման) կենսաբանական ակտիվ նյութերի (բաղադրիչների), պրոբիոտիկ և պրեբիոտիկ բաղադրիչների աղբյուրներ, որոնք ապահովում են դրանց համարժեք ընդունումը մարդու օրգանիզմ սննդում անմիջապես օգտագործելու կամ սննդամթերքի բաղադրությունում ներառելու ժամանակ:

53. Կենսաբանական ակտիվ հավելումները, սննդամթերքի բաղադրիչները և դրանց աղբյուր հանդիսացող մթերքները, որոնք օգտագործվում են կենսաբանական ակտիվ հավելումների արտադրությունում, չունեն վտանգավոր ազդեցություն մարդու առողջության վրա և չեն պարունակում հոգեմետ, թունավոր նյութեր, թմրանյութեր, որոնք սահմանված են Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ և դոպինգային նյութեր, որոնք սահմանված են WADA-ի գործող ցանկով:

54. Կենսաբանական ակտիվ հավելումները համապատասխանում են Միասնական սանիտարական պահանջներով սահմանված սննդամթերքի անվտանգության հիգիենիկ նորմատիվներին:

55. Հիմնական կենսաբանական ակտիվ նյութերի ցանկը և կենսաբանական ակտիվ հավելումների կազմում մեծահասակների համար դրանց օրական սպառման թույլատրելի մեծությունները սահմանվում են Հայաստանի Հանրապետության կառավարության որոշմամբ: Կենսաբանական ակտիվ նյութերի պարունակությունը կենսաբանական ակտիվ հավելումների օրական չափաբաժնում, որը նշված է կիրառման հրահանգներում, պետք է կազմի սպառման նույնական մակարդակի 15%-ից ոչ պակաս և չգերազանցի Հայաստանի Հանրապետության կառավարության որոշմամբ սահմանված դրանց սպառման վերին թույլատրելի մակարդակը:

56. Հայաստանի Հանրապետության կառավարության որոշմամբ սահմանվում են բույսերը և դրանց վերամշակման արտադրանքը, կենդանական ծագման օբյեկտները, մանրէները, սնկերը և կենսաբանական ակտիվ հավելումները, որոնք ժամանակակից գիտական տվյալներով ներկայացնում են վտանգ մարդու կյանքի և առողջության համար և չեն թույլատրվում օգտագործման կենսաբանական ակտիվ հավելումների արտադրության ժամանակ:

57. Մեծահասակների սննդում կենսաբանական ակտիվ հավելումների արտադրության ժամանակ օգտագործելու համար նախատեսված վիտամինների և հանքային աղերի ձևերը սահմանում է Հայաստանի Հանրապետության կառավարության որոշմամբ:

58. Բուսական ծագման հումքի հիմքով կենսաբանական ակտիվ հավելումների բաղադրությունում կենսաբանական ակտիվ նյութերի պարունակությունը, որոնց համար Հայաստանի Հանրապետության կառավարության որոշմամբ սահմանված չեն սպառման համարժեք և վերին թույլատրելի մակարդակներ, չի կարող գերազանցել ավանդական բժշկության դեղամիջոցների այդ նյութերի կիրառման համար որոշված միանվագ բուժիչ դեղաչափի մեծության 50%-ը :

59. Հարստացված սննդամթերքի (բացառությամբ վաղ հասակի երեխաների

համար սննդամթերքի և կենսաբանական ակտիվ հավելումների) արտադրության ժամանակ օգտագործվող վիտամինների և հանքային աղերի ձևերը սահմանվում են սույն որոշման N 6 հավելվածով:

60. Վաղ հասակի երեխաների համար նախատեսված սննդամթերքի և 1,5-ից 3 տարեկան երեխաների սննդի համար կենսաբանական ակտիվ հավելումների արտադրության ժամանակ թույլատրվում է օգտագործել Հայաստանի Հանրապետության կառավարության որոշմամբ սահմանված վիտամինների և հանքային աղերի ձևերը: Չի թույլատրվում 1,5-ից 3 տարեկան երեխաների սննդի համար կենսաբանական ակտիվ հավելումների կազմում վիտամինների և հանքային աղերի օրական չափաբաժնի գերազանցումը նշված նյութերում Հասաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված օրական ֆիզիոլոգիական կարիքի 50%:

61. Վաղ հասակի երեխաների համար (մինչև 3 տարեկան) կենսաբանական ակտիվ հավելումների արտադրության ժամանակ չի թույլատրվում վայրի բույսերի և դեղաբույսերի օգտագործումը, բացառությամբ սամիթի, հոռոմսամիթի և երիցուկի: 3-ից 14 տարեկան երեխաների սննդի համար նախատեսված կենսաբանական ակտիվ հավելումների և վաղ հասակի երեխաների համար մանկական բուսական թեյերի (ըմպելիքների) արտադրության ժամանակ օգտագործման թույլատրված բուսական հումքի ցանկը սահմանվում է Հայաստանի Հանրապետության կառավարության որոշմամբ:

62. 3-ից 14 տարեկան երեխաների սննդում թույլատրվում է օգտագործել միայն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության որոշմամբ սահմանված վիտամինները ու հանքային աղերը, սննդային նրբաթելերը, պրոբիոտիկները և պրեբիոտիկները, ինչպես նաև դեղորայքային հումքը: Չի թույլատրվում 3 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար կենսաբանական ակտիվ հավելումների օրական չափաբաժնի գերազանցումը (նշված նյութերում Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված օրական ֆիզիոլոգիական կարիքի %) A և D վիտամինների, հանքային նյութերի (սելեն, պղինձ, ցինկ, յոդ, երկաթ) համար 100%, ջրալուծ վիտամինների, այլ ճարպալուծ վիտամինների և այլ հանքային աղերի համար՝ 200%:

63. Մարզիկների սննդի և դիետիկ (բուժիչ և կանխարգելիչ) նշանակության համար հատուկ նշանակության սննդամթերքի (բացառությամբ վաղ հասակի երեխաների համար նախատեսված սննդամթերքի) արտադրության ժամանակ օգտագործվող վիտամինների և հանքային աղերի ձևերը սահմանվում են սույն որոշման N 7 հավելվածով:

64. Սննդամթերքի սննդային արժեքի ցուցանիշները հիմնավորվում են արտադրողի (տեխնիկական փաստաթղթեր մշակողների) կողմից, հետազոտության մեթոդների հիման վրա և/կամ հաշվի առնելով սննդամթերքի բաղադրագիրը և հումքի բաղադրության տվյալները հաշվարկային մեթոդի կիրառմամբ:

65. Մանկական սննդամթերքը, հաշվի առնելով երեխայի տարիքը, համապատասխանում է նրա օրգանիզմի ֆունկցիոնալ վիճակին և անվտանգ է երեխայի

առողջության համար:

66. Մանկական սննդամթերքը, ինչպես նաև դրա արտադրության համար անհրաժեշտ հումքը և բաղադրամասերը, հղի և կերակրող կանանց համար սննդամթերքը համապատասխանում են անվտանգության ու սննդային արժեքի հատուկ (առանձին) հիգիենիկ նորմատիվներին:

67. Սննդամթերքում օգտագործման համար թույլատրվում են ժամանակակից գիտական հետազոտությունների տվյալներով մարդու և ապագա սերունդների կյանքի ու առողջության վրա վտանգավոր ազդեցություն չունեցող սննդային հավելումները:

68. Սննդային հավելումների կիրառումը և սննդամթերքում դրանց պարունակության թույլատրելի մակարդակները, տեխնոլոգիական օժանդակ միջոցների նկատմամբ պահանջները համապատասխանում են Հայաստանի Հանրապետության կառավարության որոշմամբ սահմանված պահանջներին: Սննդային հավելումների և տեխնոլոգիական օժանդակ միջոցների անվտանգության պահանջները սահմանվում են Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ:

69. Սննդային հավելումների և դրանց օժանդակ միջոցների անվտանգության ու որակի ցուցանիշները համապատասխանում են Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված հիգիենիկ նորմատիվներին:

70. Այն նյութերի վերաբերյալ, որոնց համար պարունակության նորմավորումը սահմանված է «չի թույլատրվում» նշանակությունով, ենթադրվում է սննդամթերքում դրանց բացակայությունը այն քանակությամբ, որը չի գերազանցում Եվրասիական տնտեսական միության անդամ պետությունների միջև համաձայնեցված նվազագույն պահանջվող մակարդակները:

VI. ՊԱՀՄԱՆ ԵՎ ՓՈԽԱԴՐՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

71. Սննդամթերքի պահման ու փոխադրման ժամանակ սննդամթերքը պահպանվում է ցանկացած տեսակի աղտոտումից և փչացումից:

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿՐԻՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐ-ՆԱԽԱՐԱՐ

Դ. ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

ՑԱՆԿ

ՄԻԱՍՆԱԿԱՆ ՍԱՆԻՏԱՐԱԿԱՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐՈՎ ՍԱՀՄԱՆՎԱԾ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ

| ԱՏԳ ԱԱ խմբի անվանումը | Ապրանքի անվանումը | ԱՏԳ ԱԱ կոդը |
|-----------------------------|--|---|
| Խումբ 02. | Միս և սննդային մսային ենթամթերք | 0210 |
| Խումբ 03 | Ձուկ և խեցգետնակերպեր, կակղամորթեր և այլ ջրային անողնաշարավորներ | 0305, 0306-ից, 0307-ից |
| Խումբ 04 | Կաթնային արտադրանք, թռչնի ձվեր, բնական մեղր, կենդանական ծագման սննդամթերք, այլ տեղերում չհիշատակված կամ չներառված | 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 0407-ից, 0408 19 810 0-ից, 0408 19 890 0-ից, 0408 99 800 0, 0409 00 000 0, 0410 00 000 0- ից |
| Խումբ 07 | Բանջարեղեն և որոշ ուտելի արմատապտուղներ և պալարապտուղներ՝ 0701-ից | 0702 00 000, 0703, 0704, 0706, 0707 00, 0708, 0709, 0712, 0713, 0714 |
| Խումբ 08 | Ուտելի մրգեր և ընկույզներ, ցիտրուսային պտուղների կլեպ կամ սեխի կեղև | 0801-ից, 0802-ից, 0803-ից, 0804-ից, 0805-ից, 0806- ից, 0810-ից, 0811, 0812, 0813, 0814 00 000 0 |
| Խումբ 09 | Սուրճ, թեյ, մատե կամ պարագվայական թեյ և համեմունքներ (որոնք օգտագործվում են սննդում կամ սննդամթերքի արտադրությունում) | 0901-ից, 0902, 0903 00 000 0, 0904, 0905, 0906, 0907, 0909, 0910 |
| Խումբ 11 | Ալրաաղացային-ձավարեղենային արտադրանք, ածիկ, օսլաներ, ինուլին, ցորենի թաղանթանյութ (որոնք օգտագործվում են սննդում կամ սննդամթերքի արտադրությունում) | 1101 00-ից, 1102, 1103, 1105, 1106, 1107, 1108 |
| Խումբ 12 | Յուղատու սերմեր և պտուղներ, այլ սերմեր, պտուղներ և հացահատիկ, տեխնիկական նպատակների համար դեղաբույսեր և բույսեր, ծղոտև ֆուրաժ | 1201-ից, 1202, 1203 00 000 0, 1204 00, 1205, 1206 00, 1207, 1208, 1210, 1212 |

| | | |
|----------|---|---|
| Խումբ 13 | Բնական չմաքրված խեժեր, անձրուֆ և այլ բուսական հյութեր և հյութահանուկներ | 1301-ից, 1302 |
| Խումբ 15 | Ճարպեր և յուղեր կենդանական կամ բուսական ծագման ու դրանց տրոհման արդյունքում ստացված մթերքներ, պատրաստի սննդային ճարպեր, կենդանական կամ բուսական ծագման մեղրամոմեր | 1501-ից, 1502, 1503 00, 1504, 1506 00 000 0, 1507, 1508, 1509, 1510 00, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516, 1517 |
| Խումբ 16 | Պատրաստի սննդամթերք մսից, ձկնից կամ խեցգետնակերպերից, կակղամորթերից կամ այլ ջրային անողնաշարավորներից | 1601 00-ից, 1602, 1603 00, 1604, 1605 |
| Խումբ 17 | Շաքար և հրուշակեղենային արտադրանք շաքարից | 1701-ից, 1702, 1703, 1704 |
| Խումբ 18 | Կակաո և դրանից մթերքներ | 1801 00 000 0-ից, 1803, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1806 |
| Խումբ 19 | Պատրաստի մթերք հացաբույսերի հացահատիկից, այլորից, օսլայից կամ կաթից, այլային հրուշակեղեն | 1901, 1902, 1903 00 000 0, 1904, 1905 |
| Խումբ 20 | Բանջարեղենի, մրգերի, ընկույզների կամ բույսերի այլ մասերի վերամշակումից ստացված արտադրանք | 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006 00, 2007, 2008, 2009 |
| Խումբ 21 | Տարբեր սննդամթերք | 2101-ից, 2102, 2103, 2104, 2105 00, 2106 |
| Խումբ 22 | Ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային խմիչքներ, քացախ | 2201-ից, 2202, 2203 00, 2204, 2205, 2206 00, 2208, 2209 00 |
| Խումբ 25 | Աղ, ծծումբ, հողեր և քար, սվաղելու նյութեր, կիր և ցեմենտ | 2501 00 91 |
| Խումբ 29 | Օրգանական քիմիական միացություններ | 2915, 2916, 2917, 2918, 2919, 2920, 2921, 2922, 2923, 2924, 2925, 2926, 2927 00 000 0, 2928 00, 2929, 2930, 2931, 2932, 2933, 2934, 2935 00, 2936 |
| Խումբ 33 | Եթերային յուղեր և ռեզինոիդներ, օժանելիքային, կոսմետիկ կամ հարդարանքի այլ միջոցներ | 3301-ից, 3302 |
| Խումբ 35 | Սպիտակուցային նյութեր, ձևափոխված սոսնձանյութ, սոսինձներ, ֆերմենտներ | 3501, 3502, 3503 00, 3504 00, 3505, 3507 |

Աղյուսակ 1.

**Միս և մսամթերք, թռչուն, ձվեր և դրանց վերամշակումից ստացված արտադրանք՝
խումբ 02, խումբ 04-ից (թռչնի ձու), խումբ 16 (սպառման համար պատրաստի սննդամթերք)**

| Արտադրանքի անվանումը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելին | Ծանոթություն |
|--|--|---|--------------------------|
| 1.1 Միս, այդ թվում՝ կիսապատրաստվածքներ, շոգեխաշած, պաղեցված, քիչ սառեցված, սառեցված (բոլոր տեսակի մորթի, որսի ենթակա և վայրի կենդանիների) այդ թվում՝ | | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կաղմիում | 0,05 | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| | <p align="center">Հակաբիոտիկներ (բացի վայրի կենդանիների) (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| | լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ |
| | <p align="center">Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:)</p> | | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| | <p align="center">Դիօքսիններ</p> <p>Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում՝ 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլիդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:</p> | | |
| | | 0,000003 տավար, ոչխար (ճարպի վերահաշվարկով) | |
| | | 0,000001 խոզ (ճարպի վերահաշվարկով) | |

| 1.1.1. Թարմ միս (մորթի ենթակա բոլոր կենդանիների) | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
|---|--|---------------------|---|
| Թարմ մսեղիք, կիսամսեղիք, քառորդված և կտրատած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 10 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| Թեթև պաղեցված մսեղիք, կիսամսեղիք, քառորդված և կտրատած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| պաղեցված մսեղիք, կիսամսեղիք, քառորդված և կտրատած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Proteus | չի թույլատրվում | 7 օրից ավելի պիտանիության ժամկետով արտադրանքի համար՝ 0,1 գ. մթերքում, մանկական, դիետիկ, բոժ-կանխարգելիչ սննդի համար՝ 1,0 գ մթերքում |
| պաղեցված մսեղիք, կիսամսեղիք, քառորդված և կտրատած (ոսկրով, ոսկրահանված), փաթեթավորված վակուումով կամ գազային մթնոլորտում ձևափոխված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), | չի թույլատրվում | 0,01 գ մթերքում |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, | չի թույլատրվում | 25 գ. մթերքում |
| | Լիստերիա | չի | 25 գ. մթերքում |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) | թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ³ | |
| | Սովֆիտառաջաց նոդ կլոստրիդիաներ 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.1.2. Մորթի ենթակա կենդանիների սառեցված միս , | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| մսեղիք, կիսամսեղիք, քառորդված և կտրատած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| ոսկրով, ոսկրահանված, ջլային մսի զանգված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| մսային զանգված մինչև ոսկրահանումը | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5 x 10 ⁶ նմուշի պատրաստումը առանց մակերեսի ֆլամբիրացման | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,0001 գ մթերքում | չի թույլատրվում նմուշի պատրաստումը առանց մակերեսի ֆլամբիրացման | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում նմուշի պատրաստումը առանց մակերեսի ֆլամբիրացման | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) | չի թույլատրվում նմուշի պատրաստումը | |

| | | | |
|---|--|--------------------------------|--|
| | 25 գ. մթերքում | առանց մակերեսի ֆլամբիրացման | |
| 1.1.3. Մսային կիսապատրաստվածքներ ոչ ոսկրային (պաղեցված, թեթև պաղեցված, սառեցված), այդ թվում՝ մարինացված | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| խոշոր կտորներով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| մանր կտորներով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁶ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.1.4. Մսի կտրտված կիսապատրաստվածքներ (պաղեցված և սառեցված) | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ձև տված, այդ թվում՝ թաթախած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5 x 10 ⁶ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,0001 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի - 1 ամսից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող կիսապատրաստվ ածքների համար | 500 | |
| կիսապատրաստվածքներ խմորի մեջ, լցոնային (դրմիկներ, դոլմա), կտրտված միս | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2 x 10 ⁶ | |

| | | | |
|--|---|-----------------|--|
| պարունակող կիսապատրաստվածքներ | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,0001 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի - 1 ամսից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող կիսապատրաստվածքների համար | 500 | |
| լցոն խոզի, տավարի և այլ մորթի ենթակա կենդանիների մսից | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^6 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,0001 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.1.5. Մսաուկրային կիսապատրաստվածքներ (մանր, խոշոր կտորներով, մասնաբաժիններով) | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^6 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,0001 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.2. Մորթի ենթակա կենդանիների ենթամթերք, պաղեցված, սառեցված (յարդ. երիկամներ, լեզու, ուղեղ, սիրտ), խոզի կաշի, սննդային արյուն և դրանցից պատրաստված մթերք | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,6 | |
| | | 1,0 | |
| | | երիկամներ | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,3 | |
| | | 1,0 | |
| | | երիկամներ | |
| սնդիկ | 0,1 | | |
| | 0,2 | | |

| | երիկամներ | |
|---|--|---|
| | <p align="center">Հակաբիոտիկներ (բացի վայրի կենդանիներից)</p> <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | |
| | լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | <p align="center">չի թույլատրվում</p> <p align="center">< 0,01 մգ/կգ < 0,0003</p> |
| | տետրացիկլինի խումբ | <p align="center">չի թույլատրվում</p> <p align="center">< 0,01 մգ/կգ</p> |
| | բացիտրացին | <p align="center">չի թույլատրվում</p> <p align="center">< 0,02 մգ/կգ</p> |
| | <p align="center">Պեստիցիդներ</p> <p>Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:)</p> | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | <p align="center">0,1</p> |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | <p align="center">0,1</p> |
| | <p align="center">Դիօքսիններ</p> <p>Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում՝</p> <p>1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին</p> <p>2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:</p> | |
| | | <p align="center">0,000006 յարդ և դրանցից պատրաստված մթերք (ճարպի վերահաշվարկով)</p> |
| <p>1.2.1. Մորթի ենթակա կենդանիների ենթամթերք, պաղեցված, սառեցված, սաղեցված զանգվածով, խոզի կաշի</p> | <p align="center">Մանրէաբանական ցուցանիշներ</p> | |
| | <p>Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում</p> | <p align="center">չի թույլատրվում (նմուշի պատրաստումը սառեցված զանգվածների ֆլամբիրացմամբ)</p> |
| <p>Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում</p> | <p align="center">չի թույլատրվում (նմուշի պատրաստումը սառեցված զանգվածների ֆլամբիրացմամբ)</p> | |
| <p>1.2.2. Սննդային արյուն</p> | <p align="center">Մանրէաբանական ցուցանիշներ</p> | |

| | | | |
|---|---|-----------------------|---|
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.2.3. Արյան վերամշակման մթերքներ | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| սննդային պլումին | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2,5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) և պրոտեուս Proteus 1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| արյան պլազմայի (ջիճուկի) չոր խտանյութ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.3. Տավարի, խոզի, ոչխարի և այլ մորթի ենթակա կենդանիների ճարպ-հումք (պաղեցված, սառեցված), խոզի ճարպ և դրանից պատրաստված մթերք | Համաձայն «Յուղային հումք և ճարպային մթերք» բաժնի | | |
| 1.4. Երշիկեղեն, մորթի ենթակա բոլոր տեսակի կենդանիների մսից արտադրանք, խոհարարական արտադրանք մսից | Թունավոր տարրեր | | Երշիկեղենի և մսաբուսային պահածոների համար անվտանգության ցուցանիշների հաշվարկը կատարվում |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0,05 | |
| | սնդիկ | 0,03 | |

| | | | |
|--|----------------------------|---|---|
| | բենզ(ա)պիրեն | 0,001 (ապխտած մթերքի համար) | է հումքի հիմնական տեսակով(ներով) ինչպես զանգվածային մասով, այնպես էլ նորմավորվող աղտոտիչների թույլատրելի խտություններով |
| Հակաբիոտիկներ (բացատրությամբ վայրի կենդանիների) | | | |
| <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | | |
| | լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ |
| Պեստիցիդներ | | | |
| <p>Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:)</p> | | | |
| | ՀՔՏՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| Դիօքսիններ | | | |
| <p>Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում</p> <p>1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին</p> <p>2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար: Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:</p> | | | |
| | | 0,000003 տավար, ոչխար (ճարպի վերահաշվարկով) | |
| | | 0,000001 խոզ (ճարպի վերահաշվարկով) | |
| Նիտրոզամիններ | | | |
| | ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ գումարը | 0,002 0,004 ապխտած մթերքի համար | |
| 1.4.1. Երշիկներ և մորթի ենթակա կենդանիների մսից հում ապխտած և թորշոմած արտադրանք, | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի) | չի | |

| | | | |
|---|--|-----------------|--|
| որոնց պիտանիության ժամկետները 5 օրից ավել են, այդ թվում՝ կտրտված և վակուում փաթեթավորված | ձևեր), 0,1 գ մթերքում | թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ ,0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Աղիքային ցուպիկ (E. coli) 1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.4.2. Երշիկներ կիսաապխտած և եփած-ապխտած | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.4.3. Երշիկեղեն եփած-ապխտած, կիսաապխտած, որոնց պիտանիության ժամկետները 5 օրից ավել են, այդ թվում՝ կտրտված և վակուում փաթեթավորված, ձևափոխված մթերքի պայմաններում | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|-----------------------|--|
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.4.4. Երշիկեղենային արտադրանք եփած (երշիկներ, սարդեկաներ, նրբերշիկներ, մսային հացեր) | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| բարձր և առաջին տեսակի, առանց տեսակի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| երկրորդ և երրորդ տեսակի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2,5 x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.4.5. Երշիկներ եփած պահածոյացնող նյութերով, այդ թվում՝ դելիկատեսային | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | Սուլֆիտառաջաց նոդ կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.4.6. Երշիկեղեն եփած կտրատած, որոնց պիտանիության ժամկետները 5 օրից ավել են, կտրտված և վակուում եղանակով փաթեթավորված, ձևափոխված մթնոլորտի պայմաններում | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | | $2,5 \times 10^3$ ՝ ձևավոր կտրատման դեպքում | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նոդ կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.4.7. Մսային եփած արտադրանք՝ տավարի և խոզի ազդրեր, ռուլետներ, տավարի և խոզի մամլած միս, խոզապուխտ թաղանթում մամլած բեկոն, խոզի գլխի մամլած միս, ոչխարի միս | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նոդ կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|-----------------|--|
| | (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | | |
| 1.4.8. Մսային արտադրանք եփած-ապխտած | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ազդեր, ռուլետներ, կորեյկաներ, դոշիկներ, վզիկներ, խոզի բալիկ, նաև թաղանթով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նոդ կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| այտեր, զինգեր | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նոդ կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.4.9. Մսային արտադրանք տապակած, ապխտած-տապակած | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նոդ կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | 25 գ. մթերքում | | |
| 1.4.10. Մթերքներ եփած և տապակած, ապխտած-տապակած, որոնց պահպանման ժամկետները 5 օրից ավել են, կտրտված և վակուում եղանակով փաթեթավորված, ձևափոխված մթնոլորտի պայմաններում | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ³ | |
| | | 2,5 x 10 ³ - ձևավոր կտրատման դեպքում | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| 1.4.11. Մսային ուտեստներ, պատրաստի, արագ սառեցված | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| մորթի ենթակա բոլոր կենդանիների մսի չափաբաժանված կտորներից (առանց սոուսի) տապակած, խաշված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ենտերոկոկեր (Enterococcus) ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ³ | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| կտրտված մսից սոուսներով, բլինչիկներ մսի կամ ենթամթերքի լցոնքով և այլն | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ | չի թույլատրվում | |

| | | | | |
|--|---|---------------------|--------------------------|--|
| | (S. aureus) 0,1 գ. մթերքում | | | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | Ենտերոկոկեր (Enterococcus) ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ³ | | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| 1.5. Մսամթերք ենթամթերքի (պաշտետներ, լիվերային (յարդուօթքի) երշիկներ, զելեցներ, դոնդոլներ և այլն) և արյունի օգտագործմամբ: Եփված արտադրանք ենթամթերքի, երշիկի, արյան, լցոնքի օգտագործմամբ (հացեր, երշիկներ, լիվերային (յարդուօթքի) երշիկներ, լցոնքով ուտեստներ) | Թունավոր տարրեր | | | |
| | կապար | 0,6 | | |
| | | 1,0 | | |
| | | | երիկամներ | |
| | արսեն | 1,0 | | |
| | կադմիում | 0,3 | | |
| | | 1,0 | | |
| | | | երիկամներ | |
| | սնդիկ | 0,1 | | |
| | | 0,2 | | |
| | | | երիկամներ | |
| | բենզ(ապիրեն) - ապխտած մթերքների համար | 0,001 | | |
| | <p style="text-align: center;">Հակաբիոտիկներ (բացի վայրի կենդանիներից) (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | | |
| | լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 | |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ | | |
| բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ | | |
| Պեստիցիդներ | | | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | | |
| ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | | | |
| ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | | | |
| Դիօքսիններ | | | | |
| Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության | | | | |

| | | | |
|---|---|-----------------------------------|--|
| | <p>մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում՝</p> <p>1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին</p> <p>2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:</p> | | |
| <p>1.5.1. Երշիկներ արյունային</p> | <p>Մանրէբանական ցուցանիշներ</p> | <p>0,000006</p> | |
| | <p>ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ., ոչ ավելի</p> | <p>2×10^3</p> | |
| | <p>ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| | <p>Սուլֆիտառաջաց նոդ կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում (այն մթերքների համար, որոնց պիտանիության ժամկետները գերազանցում են 2 օր՝ 0,1 գ. մթերքում)</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| | <p>Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում (այն մթերքների համար, որոնց պիտանիության ժամկետները գերազանցում են 2 օր)</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| | <p>Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| <p>1.5.2. Ձեկեցներ (երշիկեղեն եփած, մամլած), սալտիսոններ (երշիկեղեն խոզի ենթամթերքից, եփած)</p> | <p>Մանրէբանական ցուցանիշներ</p> | | |
| | <p>ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ., ոչ ավելի</p> | <p>2×10^3</p> | |
| | <p>ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| | <p>Սուլֆիտառաջաց նոդ կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում,</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| | <p>Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում (այն մթերքների համար, որոնց</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |

| | | | |
|---|---|-----------------|--|
| | պիտանիության ժամկետները գերազանցում են 2 օր) | | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.5.3. Լիվերային (յարդուօթքի) երշիկներ | Մանրէբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | սուլֆիտառաջաց նոդ կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում, (այն մթերքների համար, որոնց պիտանիության ժամկետները գերազանցում են 2 օր՝ 0,1 գ. մթերքում) | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում (այն մթերքների համար, որոնց պիտանիության ժամկետները գերազանցում են 2 օր) | չի թույլատրվում | |
| 1.5.4. Պաշտետներ յարդից և (կամ) մսից, այդ թվում՝ թաղանթով | Մանրէբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նոդ կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ. մթերքում (այն մթերքների համար, որոնց պիտանիության ժամկետները գերազանցում են 2 օր՝ 1,0 գ. մթերքում) | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | | |
| 1.5.5. Դոնդողային մսամթերք (դոնդողներ, լցվացքներ և այլն) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2 x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ. մթերքում (այն մթերքների համար, որոնց պիտանիության ժամկետները գերազանցում են 2 օր՝ 1,0 գ. մթերքում) | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.6. Պահածոներ մսից, մսաբուսային | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | | 1,0 թիթեղյա տարայով պայածոների համար | |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0,05 | |
| | | 0,1 թիթեղյա տարայով պայածոների համար | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| | անագ | 200,0 թիթեղյա տարայով պայածոների համար | |
| | քրոմ | 0,5 թիթեղյա տարայով պայածոների համար | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ) | | |
| ՀՔՅՀ (α-, β-, γ- | 0,1 | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | իզմները) | | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| | Նիտրոզամիններ | | |
| | ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ-ների գումար | 0,002 Նատրիումի նիտրիտի ավելացմամբ պահածոների համար | |
| | Նիտրատներ բանջարեղենով մաքուսային պահածոների համար | 200 | |
| | Դիօքսիններ | | |
| | <p>Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում՝</p> <p>1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին</p> <p>2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար: Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:</p> | | |
| | | 0,000003 տավար, ոչխար (ճարպի վերահաշվարկով) | |
| | | 0,000001 խոզ (ճարպի վերահաշվարկով) | |
| 1.6.1. Պաստերացված պահածոներ տավարի և խոզի մսից, խոզապուխտ կտրտված և սիրողական | Մանրէբանական ցուցանիշներ | | |
| | Պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող միասնական սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջների հավելված 4-ի պահածոների արտադրական մանրէազերծվածության պահանջների «Ե» խմբի պահանջներին | | |
| 1.6.2. Պահածոներ տավարի, խոզի, ձիու և այլ մսից, մանրէազերծված՝ բնական, բանջարեղենային և ձավարեղենային խավարտով | Պետք է համապատասխանեն «Ա» խմբի պահածոների արտադրական մանրէազերծվածության պահանջները՝ սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող միասնական սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջների հավելված 4-ի պահածոների արտադրական մանրէազերծվածության պահանջների «Ա» խմբի պահանջներին | | |
| 1.7. Պահածոներ ենթամթերքից, այդ թվում՝ | Թունավոր տարրեր | | |

| | | | |
|--|--|--|--------------------------|
| պաշտետային (բոլոր տեսակների մորթի և որսի ենթակա կենդանիներից) | կապար | 0,6 | |
| | | 1,0 թիթեղյա տարայով պայածոների համար | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կաղմիում | 0,3 | |
| | | 0,6 երիկամներից | |
| | անդիկ | 0,1 | |
| | | 0,2 երիկամներից | |
| | անագ | 200,0 թիթեղյա տարայով պայածոների համար | |
| | քրոմ | 0,5 քրոմապատած տարայով պայածոների համար | |
| | Նիտրոգամիներ | | |
| | ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ-ների գումար | 0,002 | |
| | <p>Հակաբիոտիկներ (բացի վայրի կենդանիներից) (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում)</p> | | |
| | լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ | |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | |
| ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | | |
| ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | | |
| Դիօքսիններ (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես | | | |

| | | |
|---|---|--|
| | թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | |
| | | 0,000006 Լյարդ և մթերքներ դրանից (ճարպի վերահաշվարկ ույ) |
| | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | |
| | Մանրէագերծված պահածոները պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող միասնական սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջների հավելված 4-ի պահածոների արտադրական մանրէագերծվածության պահանջների «Ա» խմբի պահանջներին | |
| 1.8. Միս սուբլիմացիոն և տաք չորացված | Թունավոր տարրեր նախնական հումքի վերահաշվարկով, հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը | |
| | կապար | 0,5 |
| | արսեն | 0,1 |
| | կադմիում | 0,05 |
| | սնդիկ | 0,03 |
| | Հակաբիոտիկներ (բացի վայրի կենդանիներից) (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: | |
| | լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում < 0,01 մգ/կգ |
| | բացիտրացին | չի թույլատրվում < 0,02 մգ/կգ |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 |
| | Դիօքսիններ | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | <p>(Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում՝</p> <p>1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին</p> <p>2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:)</p> | | |
| | | <p>0,000003 տավար, ոչխար (ճարպի վերահաշվարկ ով)</p> | |
| | | <p>0,000001 խոզ (ճարպի վերահաշվարկ ով)</p> | |
| | Նիտրոզամիններ | | |
| | <p>ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ- ների գումար</p> | <p>0,002</p> | |
| <p>1.8.1. Չոր սննդային խտանյութեր մսից, ենթամթերքից</p> | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | <p>ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի</p> | <p>2,5 x 10⁴</p> | |
| | <p>ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ. մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| | <p>Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| | <p>Խմորասներ ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի</p> | <p>100</p> | |
| <p>1.9. Թռչնի միս, այդ թվում՝ կիսապատրաստվածքներ, պահեցված, սառեցված (բոլոր տեսակի մորթի ենթակա, այդ թվում՝ վայրի թռչունների)</p> | Թունավոր տարրեր | | |
| | <p>կապար</p> | <p>0,5</p> | |
| | <p>արսեն</p> | <p>0,1</p> | |
| | <p>կադմիում</p> | <p>0,05</p> | |
| | <p>սնդիկ</p> | <p>0,03</p> | |
| | Հակաբիոտիկներ (բացի վայրի թռչուններից) | | |
| | <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| | <p>լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ)</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | <p>< 0,01 մգ/կգ < 0,0003</p> |
| | <p>տետրացիկլինի խումբ</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | <p>< 0,01 մգ/կգ</p> |
| | <p>բացիտրացին</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | <p>< 0,02 մգ/կգ</p> |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային | | |

| | | | |
|---|---|---------------------|--|
| | քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ): | | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| | <p align="center">Դիօքսիններ</p> <p>(Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում՝</p> <p>1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին</p> <p>2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:)</p> | | |
| | 0,000002 ընտանի թռչուններ (ճարպի վերահաշվարկով) | | |
| 1.9.1. Մսեղիք և թռչնի միս պաղեցված | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁴ | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| սառեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| Փաթեթավորված, պաղեցված, սառեցված, թեթև սաղեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.9.2. Կիսապատրաստվածքներ թռչնի մսից, բնական | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| մսատուրային, ոչ ոսկրային առանց թաթախման | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | Ախտածին, ա/թ | չի | |

| | | | |
|--|--|---------------------|--|
| | սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| մսատսկրային, ոչ ոսկրային թաթախված, սոուսով, համեմունքներով, մարինացված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁶ | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| միս կտորներով ոչ ոսկրային զանգվածով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁶ | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.9.3. Կիսապատրաստվածքներ թռչնի մսից, կտրտված (սառեցված, թեթև սառեցված պաղեցված) | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| խմորի թաղանթում | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁶ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,0001 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| բնական թաղանթով, այդ թվում՝ կուպատիներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁶ | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| թաթախված և ոչ թաթախված (կիսապատրաստվածներ կտրտված լցոնով) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁶ | |
| | Ախտածին, ա/թ | չի | |

| | | | |
|--|--|---------------------|--------------------------|
| | սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.9.4. Թռչնի միս մեխանիկական ոսկրահանված, ոսկրային մնացորդ սառեցված, պաղեցված զանգվածում, կիսապատրաստվածքներ ոսկրային սաղեցված | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁶ | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.9.5. Թռչնի կաշի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | | | |
| 1.10 Ենթամթերք, կիսապատրաստվածքներ թռչնի մսի ենթամթերքից | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,6 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,3 | |
| | սնդիկ | 0,1 | |
| | Հակաբիոտիկներ (բացի վայրի թռչուններից) (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |
| | լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՅՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | |

| | | | |
|--|---|---|--------------------------|
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| 1.10.1. Ենթամթերք, կիսապատրաստվածքներ թռչնի ենթամթերքից | <p align="center">Դիօքսիններ</p> <p>(Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում՝ 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:)</p> | 0,000006 թռչնի լարդ (ճարպի վերահաշվարկով) | |
| 1.10.1. Ենթամթերք, կիսապատրաստվածքներ թռչնի ենթամթերքից | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁶ | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.11. Երշիկեղեն, ապուխտներ, խոհարարական արտադրանք թռչնի մսի օգտագործմամբ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0,05 | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| | բենզ(ա)պիրեն | 0,001 ապխտած մթերքների համար | |
| | Նիտրոզամիններ՝ ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ-ների գումար | 0,002 0,004 (ապխտած մթերքների համար) | |
| | <p align="center">Հակաբիոտիկներ (բացի վայրի թռչուններից)</p> <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| | լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |

| | | | |
|--|---|--|--------------|
| | բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ): | | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| | Դիօքսիններ (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան: | | |
| | | 0,000002 ընտանի թռչուն (ճարպի վերահաշվարկով) | |
| 1.11.1. Երշիկեղեն հում ապխտած | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նոդ կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Աղիքային ցուպիկ (E. coli) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.11.2. Երշիկեղեն հում ապխտած, կտրատված և վակուում փաթեթավորված, ձևափոխված մթնուղտի պայմաններում | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նոդ կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն | չի | |

| | | | |
|--|--|-----------------|--|
| | ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Աղիքային ցուպիկ (E. coli) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.11.3. Երշիկեղեն կիսաապխտած | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ , 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| կտրտված և վակուում փաթեթավորված, ձևափոխված մթնոլորտի պայմաններում | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.11.4. Երշիկեղեն եփած /երշիկներ, մսային հացեր, նրբերշիկ, սարդեկաներ, ռուլետներ և այլն / | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում, | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|-----------------|--|
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.11.5. Երշիկներ եփած-ապխտած | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.11.6. Թռչնի մսեղիք, մսեղիքի մասեր և արտադրանք, թխված, եփած-ապխտած, ապխտած | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.11.7. Թռչնի մսեղիք, մսեղիքի մասեր և արտադրանք հում եփած, հում ապխտած | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում, | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|-----------------|--|
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Աղիքային ցուպիկ (E. coli) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.11.8. Խոհարարական արտադրանք կտրտած մսից | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նոդ կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.11.9. Պատրաստի արագ սառեցված ուտեստներ թռչնի մսից եփած, տապակած | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ. մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Էնտերոկոկեր (Enterococcus), ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| կտրտած մսից սոուսով և/կամ խավարտով | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ. | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|---|--|--------------------------|
| | մթերքում, | | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Էնտերոկոկեր (Enterococcus), ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁴ | |
| 1.12. Մսամթերք , պատրաստված թռչնի ենթամթերքից, կաշվից (պաշտետներ, լիվերային (յարդուֆոքի) երշիկներ և այլն) | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,6 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,3 | |
| | սնդիկ | 0,1 | |
| | բենզ(ա)պիրեն | 0,001 ապխտած մթերքների համար | |
| | Նիտրոզամիններ՝ ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ-ների գումար | 0,002 0,004 (ապխտած մթերքների համար) | |
| | Հակաբիոտիկներ (բացի վայրի թռչուններից) (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |
| | լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| Դիօքսիններ (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից | | | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | |
| | | 0,000006 ընտանի թռչնի լյարդ (ճարպի վերահաշվարկ ուլ) | |
| 1.12.1. Թռչնի մսից պաշտետներ, այդ թվում՝ թռչնի փորոտիքի օգտագործմամբ | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.12.2. Պաշտետներ թռչնի լյարդից | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.12.3. Թռչնամսից դոնդողանման մթերք՝ զելեցներ, դոնդողներ և այլն, այդ թվում՝ մորթի ենթակա կենդանիների մսի օգտագործմամբ | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2×10^3 | |

| | | | |
|---|---|--|---|
| տեսականիներ | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | , |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.12.4. Լիվերային (յարդուլթոքի) երշիկներ թռչնամսից և ենթամթերքից | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջաց նող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | , |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.13. Պահածոներ թռչնամսից (թքնի մսին և մսաբուսային, այդ թվում՝ պաշտետային և խճողակային) | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | | 0,6 պաշտետային | |
| | | 1,0 թիթեղյա տարայով պահածոների համար | |
| | արսեն | 0,1 | |
| | 1,0 պաշտետային | | |
| | կադմիում | 0,05 | |
| | | 0,3 պաշտետային | |
| | | 0,1 թիթեղյա տարայով պահածոների համար | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| | | 0,1 պաշտետային | |
| | անագ | 200,0 պաշտետային, թիթեղյա տարայով պահածոների համար | |
| | | | |

| | | | |
|---|---|---|--------------------------|
| | քրոմ | 0,5 պաշտետային, քրոմացված տարայով պահածոների համար | |
| | Նիտրոգամիններ՝ ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ- ների գումար | 0,002 | |
| | <p align="center">Հակաբիոտիկներ (բացի վայրի թռչուններից)</p> <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| | լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ |
| | <p align="center">Պեստիցիդներ</p> <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:)</p> | | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,1 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| | <p align="center">Դիօքսիններ</p> <p>(Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում՝</p> <p>1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին</p> <p>2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար: Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:)</p> | | |
| | | 0,000002 ընտանի թռչուն (ճարպի վերահաշվարկ ով) | |
| | նիտրատներ | 200,0 մսաբուսային | |
| 1.13.1. Պաստերացված պահածոներ թռչնամսից | <p align="center">Մանրէաբանական ցուցանիշներ</p> <p>Պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող միասնական սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջների հավելված</p> | | |

| | | | |
|---|---|-----------------|--------------------------|
| | 4-ի պահածոների արտադրական մանրէազերծվածության պահանջների «Ե» խմբի պահանջներին | | |
| 1.13.2. Պահածոներ մանրէազերծված թռչնամսից բուսական հավելումներով և առանց դրանց, այդ թվում՝ պաշտետներ | Պետք է բավարարեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող միասնական սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջների հավելված 4-ի պահածոների արտադրական մանրէազերծվածության պահանջների «Ա» խմբի պահանջներին | | |
| 1.14. Մթերքներ ջերմային և սուբլիմացիոն չորացված թռչնամսից | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0,05 | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| | Հակաբիոտիկներ (բացի վայրի թռչուններից) (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |
| | լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | | |
| ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | | |
| Դիօքսիններ (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում՝ 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար: Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | 0,000002 ընտանի թռչուն (ճարպի վերահաշվարկ ով) | |
| | Նիտրոգամիններ՝ ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ- ների գումար | 0,002 | |
| 1.14.1. Սուբլիմացիոն չորացման ճոխ խճողակ | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Պրոտեուս (Proteus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.14.2. Հավի խճողակ ցերմային չորացման | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Պրոտեուս (Proteus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.14.3. Չորացրած մթերքներ թռչնամսից | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Պրոտեուս (Proteus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.15. Ձվեր և հեղուկ ձվամթերք (մելանժ, | Թունավոր տարրեր | | |

| | | | |
|--|---|-----------------|--------------------------|
| սպիտակուց, դեղնուց) | կապար | 0,3 | |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0,01 | |
| | սնդիկ | 0,02 | |
| | Հակաբիոտիկներ | | |
| | <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| | լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ |
| | Պեստիցիդներ | | |
| <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:)</p> | | | |
| ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | | |
| ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | | |
| Դիօքսիններ | | | |
| <p>(Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում</p> <p>1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին</p> <p>2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար: Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:)</p> | | | |
| | 0,000003 թոնի ձվեր և մթերք դրանցից (ճարպի վերահաշվարկով) | | |
| 1.15.1. Հավի դիետիկ ձու, լորու ձու | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 100 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սպլոնոնելաներ, 125 գ. մթերքում (5 նմուշներում, յուրաքանչյուրը` | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|---|---------------------|--|
| | 25 գ. զանգվածով, հետազոտություն ը կատարվում է դեղնուցի մեջ) | | |
| 1.15.2. Ձու հավի սեղանի և այլ թռչունների ձու | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5 x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 125 գ. մթերքում (5 նմուշներում, յուրաքանչյուրը` 25 գ. զանգվածով, հետազոտություն ը կատարվում է դեղնուցի մեջ) | չի թույլատրվում | |
| 1.15.3. Ձվամթերք հեղուկ՝ ձվային խառնուրդներ ձվածեղի համար, զտած, պաստերիզացված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Պրոտեուս (Proteus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| Սառեցված, մելանժ, սպիտակուց, դեղնուց, այդ թվում՝ աղով կամ շաքարով, խառնուրդներ օմլետի համար | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Պրոտեուս (Proteus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.16. Չոր ձվամթերք (ձվի փոշի, սպիտակուց, դեղնուց) | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 3,0 | |
| | արսեն | 0,6 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0,1 | |
| | Հակաբիոտիկներ նախնական հումքի վերահաշվարկով, | | |

| | | | |
|--|---|--------------------------|--|
| | <p>հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 | |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ | |
| բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ | |
| <p>Պեստիցիդներ նախնական հումքի վերահաշվարկով, հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:)</p> | | | |
| ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | | |
| ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | | |
| <p>Դիօքսիններ</p> <p>(Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում՝</p> <p>1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին</p> <p>2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար: Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:)</p> | | | |
| | 0,000003 թոչնի ձվեր և մթերք դրանցից (ճարպի վերահաշվարկով) | | |
| 1.16.1. Ձվի փոշի, մելանժ էնտերալ սնուցման մթերքների համար | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Պրոտեուս (Proteus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սպլոննելաներ, 25 | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|---------------------|--|
| | գ. մթերքում | | |
| 1.16.2. Մելանժ, սպիտակուց, դեղնուց չոր, խառնուրդներ օմլետի համար | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Պրոտեուս (Proteus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.16.3. Ձվամթերք սուրիմացիոն չորացման դեղնուց | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| սպիտակուց, ալբումին | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 1.17. Ձվի սպիտակուց (ալբումին) չոր | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 0,2 | |
| | կադմիում | 0,05 | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| <p>Հակաբիոտիկներ նախնական հումքի վերահաշվարկով, հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լեոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տեսրացիկիլինի խմբի հակաբիոտիկների</p> | | | |

| | | | |
|--|--|-----------------|--------------------------|
| | պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |
| | լումիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ |
| | Պեստիցիդներ նախնական հումքի վերահաշվարկով, հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) C_{PSC} (α - , β - , γ - իզոմերներ) 0,1 | | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |

2. Կաթ և կաթնամթերք՝ խումբ 04-ից (կաթ)

| Արտադրանքի անվանումը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելին | Ծանոթություն |
|--|-----------------|--|--------------|
| 2.1 Հում կաթ, հում յուղագերծ կաթ, հում սերուցք | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,1 | |
| | արսեն | 0,05 | |
| | կադմիում | 0,03 | |
| | սնդիկ | 0,005 | |
| Հակաբիոտիկներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լումիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | | |

| | | | |
|-----------------------|---|--|--------------------------|
| | լումիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | <0,004 մգ/կգ |
| | ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՅՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,05 | |
| | | 1,25 սերուցք, ճարպի վերահաշվար կով | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,05 | |
| | | 1,0 սերուցք, ճարպի վերահաշվար կով | |
| | Միկոտոքսիններ՝ աֆլատոքսին M1 | 0,0005 | |
| | Ինհիբիդացնող նյութեր | չի թույլատրվում | |
| | Դիօքսիններ (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիբլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիբլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | |
| | | 0,000003 ճարպի վերահաշվար կով | |
| | Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | < 1 մգ/կգ |
| | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| բարձր տեսակի հում կաթ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սոմատիկ բջիջների քանակություն մթերքի 1 սմ ³ (գ.) -ոչ ավելին | 4 x 10 ⁵ | |

| | | | |
|--|---|---------------------|--|
| հում կաթ 1-ին տեսակի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ սմ ³ (գ.), ոչ ավելի | 5 x 10 ⁵ | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սոմատիկ բջիջների քանակություն մթերքի 1 սմ ³ (գ.) -ոչ ավելին | 1x 10 ⁶ | |
| հում կաթ 2-րդ տեսակի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 4 x 10 ⁶ | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սոմատիկ բջիջների քանակություն, մթերքի 1 սմ ³ (գ.) -ոչ ավելին | 1x 10 ⁶ | |
| հում կաթ յուղազերծված, բարձր տեսակի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1x 10 ⁵ | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| հում կաթ յուղազերծված, 1-ին տեսակի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 5x 10 ⁵ | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| հում կաթ յուղազերծված, 2-րդ տեսակի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 4x 10 ⁶ | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| Հում սերուցք բարձր տեսակի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 5x 10 ⁵ | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| հում սերուցք 1-ին տեսակի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 4x 10 ⁶ | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.2. Կաթ ըմպելի և ըմպելի սերուցք, շիճուկ, մածուկ, կաթնային շիճուկ, կաթնային ըմպելիք, հեղուկ կաթնաթթվային ըմպելիքներ (այրան, ացիդոֆիլին , կեֆիր, կումիս և կումիսային արտադրանք, յոգուրտ, թան) թթվասեր, կաթ պարունակող արտադրանք դրանց հիմքով, մակարդումից հետո ջերմային մշակված արտադրանք | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,1 | |
| | արսեն | 0,05 | |
| | կադմիում | 0,03 | |
| | սնդիկ | 0,005 | |
| | միկոտոքսիններ՝ աֆլատոքսին M1 | 0,0005 | |
| | Հակաբիոտիկներ | | |
| <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում,</p> | | | |

| | | |
|---|---|--------------------------|
| մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |
| լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,004 մգ/կգ |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| Պեստիցիդներ Ճարպի վերահաշվարկով (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,05 | |
| | 1,25 սերուցք և թթվասեր, ճարպի վերահաշվար կով | |
| ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,05 | |
| | 1,0 սերուցք և թթվասեր, ճարպի վերահաշվար կով | |
| Դիօքսիններ (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիբլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիբլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | |
| | 0,000003 ճարպի վերահաշվար կով | |
| Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | <1 մգ/կգ |
| Պերօքսիդային թիվ (ըմպելի կաթում և ըմպելի սերուծքում մանրէագերծված) | 4,0 մմոլ ակտիվ թթվածնի/1 կգ. ճարպի | |
| 2.2.1. Ըմպելի կաթ և սերուցք, կաթնային ըմպելիքներ, կաթնային շիճուկ, թան, մթերքներ դրանց հիմքով, | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ |

| | | | |
|---|--|-----------------------------|--|
| <p>ջերմային մշակված, այդ թվում՝ ըմպելի կաթ սպառողական տարայով, այդ թվում՝ պաստերացված</p> | <p>ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ³ մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| | <p>Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ³ մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| | <p>Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1 գ/ սմ³. մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| | <p>Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ³ մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| <p>2.2.2. Մանրէազերծված, ուտրամանրէազերծված (ասեպտիկ տարայավորմամբ)</p> | <p>Արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջները՝ 1) 37 °C ջերմաստիճանում 3-ից-5 օրվա ընթացքում ջերմապահպանման հասունացումից պայմանում հետո՝ տեսանելի դեֆեկտների և փչացման նշանների (փաթեթվածքի ուռջվածություն, արտաքին տեսքի փոփոխություն և այլն.) բացակայություն, համի և կազմվածքի փոփոխության բացակայություն; 2) հասունացումից հետո թույլատրվում են փոփոխություններ՝ ա) տիտրվող թթվայնության՝ 2 Տերներից ոչ ավելին, բ) ՄԱՖԱՄ, 10 ԳԱՄ/սմ³ (գ.) ոչ ավելի</p> | | |
| <p>2.2.3. Ուտրամանրէազերծված (առանց ասեպտիկ տարայավորման)</p> | <p>Մանրէաբանական ցուցանիշներ</p> | | |
| | <p>ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ³ (գ.) ոչ ավելի</p> | <p>100</p> | |
| | <p>ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 10 գ/ սմ³ մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| | <p>Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 10 գ/ սմ³. մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| | <p>Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 100 գ/ սմ³ մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| <p>2.2.4. Հալեցված</p> | <p>ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ³ (գ.) ոչ ավելի</p> | <p>2,5 x 10³</p> | |
| | <p>ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ³ մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| | <p>Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ³ մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| | <p>Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ³ մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | |
| <p>2.2.5. Բուրավետացված, վիտամիններով, մակրո- և միկրոտարրերով, լակտոկոզայով,</p> | <p>Ջերմային մշակման գործընթացի տարբեր փուլերի ժամանակ ըմպելի կաթի համար սահմանված պահանջներին</p> | | |

| պրեբիոտիկներով հարստացված, | համապատասխան | | |
|--|---|---------------------|--|
| 2.2.6. Տափաշշերով և ցիստերներով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 2 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.2.7. Սերուցքներ և դրանց հիմքով մթերքներ, այդ թվում՝ սպառողական տարայով, այդ թվում՝ պաստերացված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.2.8. Մանրէազերծված | Արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջները՝ 1) 37 °C ջերմաստիճանում 3-ից-5 օրվա ընթացքում ջերմապահպանման հասունացումից պայմանում հետո՝ տեսանելի դեֆեկտների և փչացման նշանների (փաթեթվածքի ուռջվածություն, արտաքին տեսքի փոփոխություն և այլն.) բացակայություն, համի և կազմվածքի փոփոխության բացակայություն; 2) հասունացումից հետո թույլատրվում են փոփոխություններ՝ ա) տիտրվող թթվայնության՝ 2 Տերներից ոչ ավելին, բ) ՄԱՖԱՄ, 10 ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | | |
| 2.2.9. Հարստացված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|---|---------------------|--|
| | monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում | | |
| 2.2.10. Իսփած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.2.11. Տափառջերով և ցիստերներով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 2 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.2.12. Ըմպելիքներ, կոկտեյլներ, կիսելներ, դոնդողներ, սոուսներ, մածուկներ, կրեմեր, պուդինգներ, սուֆլե պաստերացված, արտադրված կաթի, սերուձքի, շիճուկի հիմքով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.2.13. Մթերքներ կաթնաթթվային, մթերքներ դրանց հիմքով, մթերքներ կաթնաթթվային հեղուկ, այդ թվում 72 ժամից ոչ ավելի պիտանիության ժամկետով, այդ թվում առանց բաղադրամասերի | | | |
| Կաթնաթթվային մանրէներ, ոչ պակաս | 1 x 10 ⁷ | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|---------------------|--|
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| բաղադրամասերով | Կաթնաթթվային մանրէներ, ոչ պակաս | 1 x 10 ⁷ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով, այդ թվում՝ առանց բաղադրամասերի | | | |
| | Կաթնաթթվային մանրէներ, ոչ պակաս | 1 x 10 ⁷ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | Խմորասնկերի առկայությունը պիտանիության ժամկետի ավարտին՝ 1 x 10 ⁴ -ից ոչ պակաս (այրանի և կեֆիրի համար), 1 x 10 ⁵ – ից որ պակաս՝ (ղումիսի համար), թույլատրվում է խմորասնկերի առկայությունը մակարդի օգտագործմամբ պատրաստված մթերքներում |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| բաղադրամասերով | Կաթնաթթվային մանրէներ, ոչ պակաս | 1 x 10 ⁷ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | Խմորասնկերի առկայությունը պիտանիության ժամկետի ավարտին՝ 1 x 10 ⁴ -ից ոչ պակաս (այրանի և կեֆիրի համար), 1 x 10 ⁵ – ից որ պակաս՝ (ղումիսի համար), թույլատրվում է խմորասնկերի առկայությունը մակարդի օգտագործմամբ |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | | | պատրաստված մթերքներում |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| 2.2.14. Կաթնաթթվային ըմպելիքներ՝ հարստացված բիֆիդոմբակտերիաներով և այլ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներով | Բիֆիդոմբակտերիաներ և (կամ) այլ պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներ, որ պակաս | 1 x 10 ⁶ (գումարային) | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | Խմորասնկերի առկայությունը պիտանիության ժամկետի ավարտին 1 x 10 ⁴ -ից ոչ պակաս (այրանի և կեֆիրի համար), 1 x 10 ⁵ – ից որ պակաս՝ (ղումիսի համար), թույլատրվում է խմորասնկերի առկայությունը մակարոնի օգտագործմամբ պատրաստված մթերքներում |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| 2.2.15. Թթվասեր, դրա հիմքով մթերքներ, այդ թվում՝ բաղադրամասերով | Կաթնաթթվային մանրէներ, ոչ պակաս | 1 x 10 ⁷ թթվասերի համար | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ/ սմ ³ մթերքում (թթվասեր); 0,1 գ/ սմ ³ (ջերմամշակված թթվասերային մթերքներ) | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 (72 ժամից ավելին պիտանիության ժամկետներ ունեցող սննդամթերքի համար) | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 (72 ժամից ավելին պիտանիության ժամկետներ ունեցող սննդամթերքի համար) | |
| | | | |
| 2.2.16 Ջերմային մշակված մակարոն | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ | չի | |

| | | | |
|--|---|---------------------|--|
| կաթնային և կաթ պարունակող մթերքներ, այդ թվում՝ առանց բաղադրամասերի | սմ ³ մթերքում | թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes), 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| բաղադրամասերով | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes), 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| 2.2.17. Կաթնային շիճուկ և թան պաստերացված սպառողական տարայով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0.01, գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes), 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.3. Կաթնաշոռ, կաթնաշոռային զանգված, հատիկավոր կաթնաշոռ, պանրիկներ, կաթնաշոռային մթերքներ, կաթնային բաղադրիչ մթերքներ դրանց հիմքով, ալբումին, և դրա հիմքով մթերքներ, մածուկանման կաթնային սպիտակուցային, այդ թվում՝ ջերմային մշակված մթերքներ մակարդումից հետո | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,3 | |
| | արսեն | 0,2 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0,02 | |
| | միկոտոքսիններ՝ աֆլատոքսին M1 | 0,0005 | |
| | Հակաբիոտիկներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք | | |

| | | |
|--|---|--------------------------|
| <p>օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լւոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լւոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | <0,004 մգ/կգ |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| Պեստիցիդներ ճարպի վերահաշվարկով (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 1,25 | |
| ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 1,0 | |
| Դիօքսիններ (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊԲԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊԲԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | |
| | 0,000003 ճարպի վերահաշվարկով | |
| Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | <1 մգ/կգ |
| 2.3.1. Կաթնաշոռ, կաթնաշոռային զանգված, կաթնաշոռային մթերքներ, մթերքներ դրանց հիմքով, այդ թվում՝ 72 ժամից ոչ ավելին պիտանիության ժամկետով | | |
| առանց բաղադրամասերի | Կաթնաթթվային մանրէներ, ոչ պակաս | 1 x 10 ⁶ |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում |
| | Ախտածին, ա/թ | չի |

| | | | |
|--|---|---------------------|--|
| | սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| բաղադրամասերով | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| 72 ժամից ավելին պիտանիության ժամկետով | | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| բաղադրամասերով, առանց բաղադրամասերի | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| | | | |
| | | | |
| սառեցված | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| 2.3.1.1. Կաթնաշոռ առանց բաղադրամասերի, (բացառությամբ ոլտրազտման, սեպարացման օգտագործմամբ արտադրվածի), հատիկավոր կաթնաշոռ, այդ թվում՝ | | | |
| 72 ժամից ոչ ավելին պիտանիության ժամկետով | Կաթնաթթվային մանրէներ, ոչ պակաս | 1 x 10 ⁶ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ | չի | |

| | | | |
|---|---|--------------------|--|
| | (S. aureus) 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 72 ժամից ավելին պիտանիության ժամկետով | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| սառեցված | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| 2.3.1.2. Կաթնաշոռ, արտադրված ուլտրազտման, սեպարացման օգտագործմամբ, այդ թվում՝ | | | |
| 72 ժամից ոչ ավելին պիտանիության ժամկետով | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 72 ժամից ավելին պիտանիության ժամկետով | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| հատիկավոր կաթնաշոռ | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 | չի | |

| | | | |
|--|--|--------------------|--|
| | գ/ սմ ³ մթերքում | թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| 2.3.1.3. Կաթնաշոռ բաղադրամասերով, կաթնաշոռային զանգված, կաթնաշոռային պանրիկներ, այդ թվում՝ | | | |
| 72 ժամից ոչ ավելին պիտանիության ժամկետով | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 72 ժամից ավելին պիտանիության ժամկետով, | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| սառեցված | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| 2.3.1.4. Կաթնաշոռային մթերքներ, այդ թվում՝ | | | |
| 72 ժամից ոչ ավելին պիտանիության ժամկետով | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|---------------------|--|
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 72 ժամից ավելին պիտանիության ժամկետով, | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| սառեցված | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| 2.3.2. Ջերմային մշակված կաթնաշոռային մթերքներ, այդ թվում՝ բաղադրամասերով | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ի և բորբոսասնկերի գումարը ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| 2.3.3. Ալբումին կաթնային, դրա հիմքով մթերքներ, բացառությամբ մակարդման ճանապարհով արտադրվածի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 2 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |

| | | | | |
|--|---|--------------------|--------------------------|--|
| 2.4. Կաթ, սերուցք, թան, կաթնամթերք, կաթապարունակող մթերքներ դրանց հիմքով, շաքարով խտացրած, կաթ խտացրած մանրէագերծված, կաթնային պահածոներ և կաթնային բաղադրամասով պահածոներ | Թունավոր տարրեր | | | |
| | կապար | 0,3 | | |
| | արսեն | 0,15 | | |
| | կադմիում | 0,1 | | |
| | սնդիկ | 0,015 | | |
| | անագ (թիրեոյա տարայով պայածոների համար) | 200 | | |
| | քրոմ (քրոմացված տարայով պայածոների համար) | 0,5 | | |
| | միկոտոքսիններ՝ աֆլատոքսին M1 | 0,0005 | | |
| | Հակաբիոտիկներ | | | |
| | <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լումիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | | |
| | լումիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 | |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ | |
| | պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | <0,004 մգ/կգ | |
| | ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ | |
| Պեստիցիդներ | | | | |
| Ճարպի վերահաշվարկով | | | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | | |
| ՀՔՏՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 1,25 | | | |
| ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 1,0 | | | |
| 2.4.1. Կաթ խտացրած, սերուցքներ խտացրած, մանրէագերծված, կաթնամթերք, կաթնային բաղադրիչով մթերքներ, մանրէագերծված խտացրած մթերքներ | <p>Արդյունաբերական մանրէագերծվածության պահանջները՝</p> <p>1) 37 °C ջերմաստիճանում 6 օրվա ընթացքում ջերմասպահպանման հասունացումից հետո՝ տեսանելի դեֆեկտների և փչացման նշանների (փաթեթվածքի ուռջվածություն, արտաքին տեսքի փոփոխություն և այլն.) բացակայություն, համի և կազմվածքի փոփոխության բացակայություն;</p> <p>2) հասունացումից հետո չի թույլատրվում հետևյալ փոփոխություններ՝</p> <p>ա) տիտրվող թթվայնության՝</p> <p>բ) նաբրադիտակային պատրաստուկում չպետք է հայտնաբերվեն մանրէների բջիջներ: ,</p> <p>3).լրացուցիչ պահանջներ մանկական</p> | | | |

| | | | |
|--|--|-----------------------|--------------------------|
| | աննդի մթերքի նկատմամբ՝ նմուշի ցանկաի ժամանակ անկերի, խմորասնկերի, կաթնաթթվային մանրէների բացակայություն: | | |
| 2.4.2. Կաթ, սերուցք խտացրած շաքարով սպառողական տարայով, այդ թվում՝ բաղադրամասերով և առանց բաղադրամասերի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 4 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.4.3. Կաթ, սերուցք խտացրած շաքարով փոխադրական տարայով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 2 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.4.4. Շիճուկային թան, շիճուկ խտացրած առանց շաքարի և շաքարով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.4.5. Կակաո, սուրճ բնական խտացրած կաթով կամ շաքարով սերուցքով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 3,5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.5. Կաթնային մթերքներ, մթերքներ կաթնային չոր, սուբլիմիացված՝ կաթ, սերուցք, կաթնաթթվային մթերք, ըմպելիքներ, պաղպաղակի խառնուրդներ, շիճուկ, շիճուկային թան, յուղազերծ կաթ | Վերականգնված մթերքների վերահաշվարկով | | |
| | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,1 | |
| | արսեն | 0,05 | |
| | կադմիում | 0,03 | |
| | սնդիկ | 0,005 | |
| միկոտոքսիններ՝ աֆլատոքսին M1 | 0,0005 | | |
| | Հակաբիոտիկներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լումիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |
| | լումիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |

| | | | |
|--|---|------------------------------|--------------|
| | տեսորացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | <0,004 մգ/կգ |
| | ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| Պեստիցիդներ Ճարպի վերահաշվարկով (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 1,25 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 1,0 | |
| Դիօքսիններ (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների (ՊԲԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊԲԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | | |
| | | 0,000003 ճարպի վերահաշվարկով | |
| | Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | <1 մգ/կգ |
| 2.5.1. Մթերքներ կաթնային չոր, սուբլիմիրացված՝ կաթ, սերուցք, կաթնաթթվային մթերք, ըմպելիքներ, պաղպաղակի խառնուրդներ, շիճուկ, շիճուկային թան, յուղազերծ կաթ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.5.2. Կաթ կովի անարատ չոր | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.5.3. Կաթ յուղազերծված չոր, այդ թվում՝ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| անմիջապես օգտագործման համար | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ | չի | |

| | | | |
|---|--|---------------------|--|
| | սմ ³ մթերքում | թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| արտադրական վերամշակման համար | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.5.4. Ըմպիլիքներ կաթնային չոր | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| 2.5.5. Սերուցք չոր և սերուցք չոր, շաքարով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 7 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.5.6. Շիճուկ կաթնային չոր | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |

| | | | |
|---|---|---------------------|----------------------------------|
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| 2.5.7. Խառնուրդներ պաղպաղակի համար չոր | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ | չի թույլատրվում | մթերքում, փափուկ պաղպաղակի համար |
| 2.5.8. Մթերք կաթնաթթվային չոր | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| 2.5.9. Շիճուկային թան, անարատ կաթի փոխարինիչներ (չոր) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| 2.6. Կաթնային սպիտակուցների խտանյութեր, լակտուլոզա, կաթնային շաքար, կազեին, կազեինատներ, կաթնային սպիտակուցների հիդրոլիզատներ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,3 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,2 | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| | միկոտոքսիններ՝ աֆլատոքսին M1 | 0,0005 | |
| | Հակաբիոտիկներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված | | |

| | | |
|---|--|--------------------------|
| <p>մթերքներում լւմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լւմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | <0,004 մգ/կգ |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| Պեստիցիդներ Ճարպի վերահաշվարկով (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 1,25 | |
| ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 1,0 | |
| Դիօքսիններ (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիբլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիբլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | |
| | 0,000003 ճարպի վերահաշվարկով | |
| Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | <1 մգ/կգ |
| Կաթնային սպիտակուցների խտանյութեր, կազեին, կաթնային շաքար, կազեինատներ, կաթնային սպիտակուցների հիդրոլիզատներ չոր, այդ թվում՝ | | |
| 2.6.1. Կազեինատներ սննդային | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ,) ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում |
| | Սուֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ, 0,01 գ/սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում |

| | | | |
|--|---|-----------------------|--|
| 2.6.2. Շիճուկային սպիտակուցային խտանյութ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.6.3. Կազեինի խտանյութ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 2,5 x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.6.4. Կաթնային սպիտակուցներ, կազեին | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 50 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ, 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Իսմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 10 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| 2.6.5. Կաթնային շաքար ուսփինացված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Իսմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| 2.6.6. Շաքար կաթնային սննդային (սննդային լակտոզա) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի | |

| | | | |
|---|--|--------------------------|--|
| | սմ ³ մթերքում | թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| 2.6.7. Լակտոլոգայի խտանյութ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 50 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| 2.7. Պանիրներ, պանրային մթերքներ (շատ պինդ, պինդ, կիսապինդ, փափուկ, աղաջուր դրած), հալեցված, շիճուկաալբումինային, չոր, պանրային մածուկներ, սոուսներ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 0,3 | |
| | կադմիում | 0,2 | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| | միկոտոքսիններ՝ աֆլատոքսին M1 | 0,0005 | |
| | <p align="center">Հակաբիոտիկներ</p> <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 | |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ | |
| պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,004 մգ/կգ | |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ | |
| բենզ(ա)պիրեն (ապխտած մթերքի համար) | 0,001 | | |
| <p align="center">Պեստիցիդներ</p> <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք</p> | | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ): | | | |
| ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 1,25 | | |
| ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 1,0 | | |
| Դիօքսիններ | | | |
| (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիբլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիբլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | | |
| | 0,000003 ճարպի վերահաշվարկով | | |
| Ստաֆիլակոկային էնտերատոքսիններ | չի թույլատրվում | 5 նմուշում, յուրաքանչյուրը 25 գ. Ձանգվածով (բոլոր տեսակի պանիրներում 45 օրվանից ոչ ավելի հասունացման ժամկետով) | |
| Պանիրներ, պանրային մթերքներ (շատ պինդ, պինդ, կիսապինդ, փափուկ, աղաջուր դրած), հալեցված, շիճուկաալբումինային, չոր, պանրային մածուկներ, սոուսներ, այդ թվում՝ | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| 2.7.1. Պանիրներ, պանրային մթերքներ (շատ պինդ, պինդ, կիսապինդ, փափուկ, աղաջուր դրած), շիճուկաալբումինային, ապխտած | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 0,001 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում, | չի թույլատրվում | (փափուկ և աղը դրած պանիրներում՝ չի թույլատրվում 5 նմուշներում, յուրականրյուրը 25 գ. զանգվածով) |
| 2.7.2. Պանիրներ և հալեցված պանրային մթերքներ | | | |
| առանց բաղադրամասերի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| բաղադրամասերով, այդ թվում ապխտած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ | չի | |

| | | | |
|---|--|---------------------|--|
| | սմ ³ մթերքում | թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| 2.7.3. Պանրային մթերքներ հալեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկե՛ր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| 2.7.4. Պանրային սոուսներ, մածուկներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.7.5. Պանիր, չոր պանրային մթերքներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.7.6. Պանիրներ, պանրային մթերքներ, շիճուկաալբումինային պանիր, ապխտած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.7.7. Կաթնաշոռային պանիր առանց բաղադրամասերի | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 50 | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| բաղադրամասերով | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 100 | |
| 2.8. Կարագ, կովի կաթից կարագային մածուկ, կաթնային ճարպ | Թթվեցուցիչ փչացման ցուցանիշներ | 2,5 ⁰ Կետստոֆ երով: Կարագի և բաղադրամաս երով մածուկի համար՝ 3,5 ⁰ Կետստոֆ երով | |
| | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,1 | |
| | | 0,3 կակաոյով մթերքների համար | |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0,03 | |
| | | 0,2 կակաոյով մթերքների համար | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| | պղինձ (պահեստավորվող մթերքների համար) | 0,4 | |
| | երկաթ (ահեստավորվող մթերքների համար) | 1,5 | |
| | անագ (թիթեյա տարայով մանրէազերծված կարագի համար) | 200 | |
| | միկոտոքսիններ աֆլատոքսին M1 | 0,0005 | |
| | Հակաբիոտիկներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լուսինգետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |

| | | | |
|--|---|---|--------------------------|
| | լնմիցեստին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | <0,004 մգ/կգ |
| | ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| | Պեստիցիդներ ճարպի վերահաշվարկով (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 1,25 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 1,0 | |
| | Դիօքսիններ (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում՝ 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | |
| | | 0,000003 ճարպի վերահաշվար կով | |
| Կարագ, կովի կաթից կարագային մածուկ, կաթնային ճարպ, այդ թվում՝ | | | |
| 2.8.1. Կարագ կովի կաթից, սերուցքային (քաղցրսերուցքային, թթուսերուցքային, աղի, ոչ աղի), այդ թվում՝ | | | |
| առանց բաղադրամասերի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ (թթուսերուցք ային կարագում չի նորմավորվում) | |
| | ԱՑԽՄ (կովի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.), ոչ ավելի | 100 գումարում | |
| բաղադրամասերով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ (թթուսերուցք | |

| | | | |
|-------------------------------------|--|---------------------------------|--|
| | | ային կարագում չի նորմավորվում) | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.), ոչ ավելի | 100 | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.), ոչ ավելի | 100 | |
| 2.8.2. Ընտիր, այդ թվում՝ վոլոգոդյան | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.), ոչ ավելի | 50 | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.8.3. Մանրէազերծված | Արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջները՝ 1) 37 °C ջերմաստիճանում 3-ից 5 օրվա ընթացքում ջերմապահպանման հասունացումից հետո՝ տեսանելի դեֆեկտների և փչացման նշանների (փայթեթվածքի ուռջվածություն, արտաքին տեսքի փոփոխություն և այլն.) բացակայություն, համի և կազմվածքի փոփոխության բացակայություն; 2) հասունացումից հետո թույլատրվում են հետևյալ փոփոխություններ՝ ա) ճարպային ֆազայի՝ թթվայնության՝ 0,5 ⁰ Կետստոֆերից ոչ ավելին, բ) տիտրվող թթվայնության՝ 2 Տերներից ոչ ավելին, գ) ՄԱՖԱՄ ը որ ավելի քան 100 ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) | | |
| 2.8.4. Կարագ հալեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ | չի | |

| | | | |
|---|---|---------------------|--|
| | սմ ³ մթերքում | թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.), ոչ ավելի | 200 | |
| 2.8.5. Կարագ չոր | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.), ոչ ավելի | 100 գումարում | |
| 2.8.6. Կաթնային ճարպ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.), ոչ ավելի | 200 | |
| 2.8.7. Կարագի մածուկ, այդ թվում առանց բաղադրամասերի | | | |
| բաղադրամասերով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 2 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.), ոչ ավելի | 100 | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.), ոչ ավելի | 100 | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 2 x 10 ⁵ | |
| բաղադրամասերով | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | մթերքում | | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ/սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.), ոչ ավելի | 100 | |
| | Խմորասանկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.), ոչ ավելի | 100 | |
| 2.9. Բուսասերուցքային սպրեդ, բուսասերուցքային հալեցված խառնուրդ | Թթվեցուցիչ փչացման ցուցանիշներ՝ | | |
| | մթերքից անջատած ճարպում պերօքսիդային թիվ | 10 ակտիվ թթվածնի մոլ/ճարպի 1կգ. | |
| | Ճարպային ֆազայի թթվայնություն | 2,5 ⁰ Կետստոֆերով: Կարագի և բաղադրամասերով մածուկի համար՝ 3,5 ⁰ Կետստոֆերով: | |
| | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,1 | |
| | | 0,3 կակաոյով մթերքների համար | |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0,03 | |
| | | 0,2 կակաոյով մթերքների համար | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| | պղինձ (պահեստավորվող մթերքների համար) | 0,4 | |
| | երկաթ (ահեստավորվող մթերքների համար) | 1,5 | |
| | նիկել (իդրոգենիզացված մթերքների համար) | 0,7 | |
| | միկոտոքսիններ՝ աֆլատոքսին M1 | 0,0005 | |
| | Հակաբիոտիկներ | | |
| <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն</p> | | | |

| | | | |
|---|---|------------------------------|--------------------------|
| | իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |
| | լումիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | <0,004 մգ/կգ |
| | ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| | Պեստիցիդներ ճարպի վերահաշվարկով (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 1,25 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 1,0 | |
| | Դիօքսիններ (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքների 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | |
| | | 0,000002 ճարպի վերահաշվարկով | |
| 2.9.1. Բուսասերուցքային սպրեդ | Մանրէբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) , ոչ ավելի | 100 | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) , ոչ ավելի | 100 | |
| 2.9.2. Բուսասերուցքային հալեցված խառնուրդ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ | չի | |

| | | | |
|--|---|--------------------|--------------------------|
| | սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.), ոչ ավելի | 200 | |
| 2.10. Պաղպաղակ կաթնային, սերուցքային, պլոմբիր, բուսական յուղով, տորթեր, պաղպաղակից դեսերտներ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,1 | |
| | արսեն | 0,05 | |
| | կադմիում | 0,03 | |
| | սնդիկ | 0,005 | |
| | միկոտոքսիններ՝ աֆլատոքսին M1 | 0,0005 | |
| | Հակաբիոտիկներ | | |
| | <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| | լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,004 մգ/կգ |
| | ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| | Պեստիցիդներ ճարպի վերահաշվարկով | | |
| | (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՅՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 1,25 | | |
| ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 1,0 | | |
| Դիօքսիններ | | | |
| <p>(Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում</p> <p>1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին</p> <p>2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիբրոնացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիբրոնացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:)</p> | | | |
| | 0,000003 ճարպի վերահաշվար կով | | |
| Մելամին | չի | < 1,0 մգ/կգ | |

| | | | |
|---|--|---------------------|--|
| | (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամիհի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | թույլատրվում | |
| Պաղպաղակ կաթնային, սերուցքային, պլոմբիր, բուսական յուղով, տորթեր, դեսերտներ պաղպաղակից, խառնուրդներ, պաղպաղակի համար ջնարակ | | | |
| 2.10.1. Պաղպաղակ շիկացրած, այդ թվում՝ բացադրամասերով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| 2.10.2. Փափուկ, այդ թվում՝ բաղադրամասերով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| 2.10.3. Հեղուկ խառնուրդներ փափուկ պաղպաղակի համար | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 3 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| 2.10.4. Պաղպաղակ կաթնաթթվային | Կաթնաթթվային մանրէներ, ոչ պակաս | 1 x 10 ⁶ | |

| | | | | |
|--|---|---|---------------------|--|
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ/ սմ ³ մթերքում, | չի թույլատրվում | | |
| 2.11. Մերան, մերանային և պրոբիոտիկ մանրէներ կաթնաթթվային մթերքի, կաթնաթթվային կարագի և պանիրների արտադրության համար | Թունավոր տարրեր | | | |
| | կապար | 0,1 հեղուկների համար (այդ թվում սառեցված) | | |
| | | 1,0 չորերի համար | | |
| | արսեն | 0,05 հեղուկների համար (այդ թվում սառեցված) | | |
| | | 0,2 չորերի համար | | |
| | կադմիում | 0,03 հեղուկների համար (այդ թվում սառեցված) | | |
| | | 0,2 չորերի համար | | |
| | սնդիկ | 0,005 հեղուկների համար (այդ թվում սառեցված) | | |
| | | 0,03 չորերի համար | | |
| | 2.11.1. Մերամ (մերանային և պրոբիոտիկ մանրէներ կաթնաթթվային մթերքի, կաթնաթթվային կարագի և պանիրների արտադրության համար) այդ թվում՝ | | | |
| | մերան կեֆիրի համար սիմբիոտիկ (հեղուկ) | Մերանի կաթնաթթվային և/կամ այլ մանրէների քանակ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ պակաս | 1 x 10 ⁸ | |
| | | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 3,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| Ախտածին, ա/թ | | չի | | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | սալմոնելաներ, 100 գ/ սմ ³ մթերքում | թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 10 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) , ոչ ավելի | 5 | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) , ոչ պակաս | 1 x 10 ⁴ | |
| մերան մաքուր կուլտուրաներից (այդ- թվում՝ հեղուկ և սառեցված) | Մերանի կաթնաթթվային և/կամ այլ մանրէների քանակ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ պակաս | 1 x 10 ⁸ խտացրած մերանների համար՝ 1 x 10 ¹⁰ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 10,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 100 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 10 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) , ոչ ավելի | 5-ի գումարի | |
| չոր | Մերանի կաթնաթթվային և/կամ այլ մանրէների քանակ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ պակաս | 1 x 10 ⁹ խտացրած մերանների համար՝ 1 x 10 ¹⁰ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 10 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ/ սմ ³ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, խմորասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) , ոչ ավելի | 5 –ի գումարում | |
| 2.12. Մերանային և պրոբիոտիկ միկրոֆլորայի աճեցման համար նախատեսված կաթնային հիմքով չոր սննդային միջավայրեր | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,3 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,2 | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| | միկոտոքսիններ՝ աֆլատոքսին M1 | 0,0005 | |
| | <p>Հակաբիոտիկներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լսմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը</p> | | |

| | | | |
|--|---|---------------------|--|
| | իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |
| | լոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | <0,004 մգ/կգ |
| | ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| | Պեստիցիդներ ճարպի վերահաշվարկով (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 1,25 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 1,0 | |
| 2.12.1. Մենդային միջավայրեր մերանի և պրոբիոտիկ միկրոֆլորաների աճեցման համար, չոր կաթնային հիմքով | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| 2.13. Ֆերմենտային միջոցներ, այդ թվում՝ կաթնակարդող | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 10,0 | |
| | արսեն | 3,0 | |
| | Միկոտոքսիններ | | անկային ծագման ֆերմենտային միջոցների համար |
| | աֆլատոքսին B1 | չի թույլատրվում | <0,00015 |
| | զեարալենոն | չի թույլատրվում | <0,005 |
| | S-2 տոքսին | չի թույլատրվում | <0,05 |
| | օխրատոքսին A | չի թույլատրվում | <0,0005 |
| | Հակաբիոտիկական ակտիվությունը (մանրէաբանական և անկային ծագման ֆերմենտային միջոցների համար) | չի թույլատրվում | Ցուցանիշի լաբորատոր հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության |
| | 2.13.1. Ֆերմենտային միջոցներ, կաթնակարդող, այդ թվում՝ կենդանական ծագման | | |
| ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | | 1 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ | չի | |

| | | | |
|--|--|---------------------|--|
| | սմ ³ մթերքում | թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Աղիքային ցուպիկ (E. coli) 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,01 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| բուսական ծագման | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| մանրէաբանական ծագման | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ.) ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | Չպետք է պարունակեն ֆերմենտների սերունդի կենսունակ ձևեր | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ, 25 գ/ սմ ³ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 2.14. Կաթի բաղադրամասով և կաթպարունակող մթերքներ ոչ կաթնային բաղադրիչների 35 տոկոսից ավելի պարունակությամբ | Թունավոր տարրերի, միկոտոքսինների, հակաբիոտիկների, պեստիցիդների, ռադիոնուկլիդների, մանրէաբանական անվտանգության և թթվեցուցիչ փչացման ցուցանիշների պարունակության թույլատրելի մակարդակների նկատմամբ պահանջները սահմանվում են հաշվի առնելով կաթնային և ոչ կաթնային բացադրիչների հարաբերակցությունները, դրանցում հավանական վտանգավոր նյութերի տեսակներն ու պարունակության մակարդակները: | | |
| 2.15. Կաթպարունակող մթերքներ | Պահանջները սահմանվում են հաշվի առնելով կաթնային և որ կաթնային բաղադրիչների արտադրանքի պարունակությունն ու հարաբերակցությունը: | | |

3. Ձուկ, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներ և դրանցից ստացված մթերքներ՝ խումբ 03, խումբ 16 (սպառման համար պատրաստի սննդամթերք)

| Արտադրանքի անվանումը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելին | Ծանոթություն |
|---|-----------------|--|--------------------------|
| 3.1. Ձուկ կենդանի, հում ձուկ, պաղեցված, սառեցված, խճողակ, փափուկ զանգված, ծովային կաթնասունների միս | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | | 2,0 | թյուննոս, թրածուկ, թառափ |
| | արսեն | 1,0 | քաղցրահամային |
| | | 5,0 ծովային | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | կադմիում | 0,2 | |
| | սնդիկ | 0,3 | |
| | | քաղցրահամային բուսակեր ձկներ | |
| | | 0,6 | |
| | | քաղցրահամային գիշատիչ ձկներ | |
| | | 0,5 ծովային | |
| | | 1,0 թյունիոս, թրածուկ, թառափ | |
| | հիստամին | 100,0 թյուննոս, թյունիկ, սաղմոն, աղածուկ | |
| | Նիտրոզամիններ՝ ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ-ների գումար | 0,003 | |
| | Դիօքսիններ որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավոր վարկածի դեպքում (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | 0,000004 | |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,2 ծովային ձուկ, ծովային կենդանիների միս | |
| | | 0,03 քաղցրահամային | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,2 ծովային | |
| | | 0,3 քաղցրահամային | |
| | | 2,0 սաղմոնանմաններ, տառափանմաններ,, աղածուկ ճարպոտ | |
| | | 0,2 ծովային կենդանիների միս | |
| | 2,4-Դ-թթու, դրա աղերն ու եթերները | չի թույլատրվում, քաղցրահամային | |
| | Պոլիքլորացված բիֆենիլներ | 2,0 | |
| | Մակարուծական ցուցանիշներ | Ձկան, խեցգետնակերպերի, կակամորթերի, երկկենցաղների, սողունների և դրանց վերամշակման մթերքների անվտանգության մակարուծական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության | |

| | | | |
|--|---|--|---------------------|
| | | (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ միասնական պահանջների 5-րդ հավելվածով սահմանված պահանջներին | |
| | <p>Հակաբիոտիկներ լծակային տնտեսության ձկների համար (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| 3.1.1. Ձուկ հում և ձուկ կենդանի | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,01 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Վիբրիոններ, (V. parahaemolyticus) ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 100 ծովային ձկների համար | |
| 3.1.2. Ձուկ պաղեցված, սառեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,01 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Վիբրիոններ, (V. parahaemolyticus) ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 100 ծովային ձկների համար | |
| | 3.1.3. Պացեցված և սառեցված ձկնային արտադրանք՝ ձկան ֆիլե, հատուկ մշակման ձուկ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ |
| ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ մթերքում | | չի թույլատրվում | |
| Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|---|--------------------------|--|
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,01 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Վիբրիոններ, (V. parahaemolyticus) ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 100 ծովային ձկների համար | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում, (վակուում փաթեթավորված արտադրանքում) | չի թույլատրվում | |
| ձկան խճողակ սննդային, ձևավորված խճողակային արտադրանք, այդ թվում՝ ալյրային բաղադրիչով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,01 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Վիբրիոններ, (V. parahaemolyticus) ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 100 ծովային ձկների համար | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում, (վակուում փաթեթավորված արտադրանքում) | չի թույլատրվում | |
| | | | |
| խճողակ հատուկ կոնդիցիայի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Վիբրիոններ, (V. parahaemolyticus) ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 100 ծովային ձկների համար | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում, (վակուում փաթեթավորված արտադրանքում) | չի թույլատրվում | |
| | | | |
| 3.2. Ձկան պահածոներ և պրեսերվներ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 1,0 | |

| | | | |
|---|--|--|----------|
| | | 2,0 թյուննոս, թրածուկ, թառափ | |
| արսեն | | 1,0 քաղցրահամային | |
| | | 5,0 - ծովային | |
| կադմիում | | 0,2 | |
| սնդիկ | | 0,3 քաղցրահամային բուսակեր ձկներ | |
| | | 0,6 քաղցրահամային գիշատիչ ձկներ | |
| | | 0,5 ծովային | |
| | | 1,0 թյունիոս, թրածուկ, թառափ | |
| անագ | | 200 հավաքովի թիթեղյա տարայով | |
| քրոմ | | 0,5 քրոմացված տարայով | |
| բենզ(ա)պիրեն | | 0,005 ապխտած մթերքների համար | |
| հիստամին | | 100,0 թյուննոս, թյունիկ, սալղմոն, աղածուկ | |
| Նիտրոզամիններ՝ ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ-ների գումար | | 0,003 | |
| Դիօքսիններ (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գումարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | | 0.000004 |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | |
| ՀՔՑՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ) | | 0,2 ծովային ձուկ, ծովային կենդանիների միս | |
| | | 0,03 քաղցրահամային | |
| ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | | 0,2 ծովային | |
| | | 0,3 քաղցրահամային | |
| | | 2,0 սաղմոնանմաններ, տառափանմաններ, աղածուկ ճարպոտ | |
| | | 0,2 | |

| | | | |
|---|---|--------------------------------|---------------------|
| | | ծովային կենդանիների միս | |
| | 2,4-Դ-թթու, դրա աղերն ու եթերները | չի թույլատրվում, քաղցրահամային | |
| | Պոլիքլորացված բիֆենիլներ | 2,0 | |
| | <p>Հակաբիոտիկներ լճակային տնտեսության ձկների համար (Անիրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ մթերքի |
| | <p>Մակարոնային ցուցանիշներ</p> <p>Ձկան, խեցգետնակերպերի, կակղամորթերի, երկկենցաղների, սողունների և դրանց վերամշակման մթերքների անվտանգության մակարոնական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ միասնական պահանջների 5-րդ հավելվածով սահմանված պահանջներին</p> | | |
| 3.2.1. Պրեսերվներ համեմված և հատուկ աղ դրված, մասնատված և ոչ մասնատված ձկից | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 10 | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 3.2.2. Պրեսերվներ քիչ աղ դրված համեմված և հատուկ աղ դրված ձկից՝ չմասնատված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus), 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 10 | |

| | | | |
|---|---|---------------------|--|
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| մասնատված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 10 | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 3.2.3. Պրեսերվներ մասնատված ձկից բուսական յուղերի, դոնդողանյութերի, սոուսների ավելացմամբ, խավարտով և առանց խավարտի (այդ թվում՝ սաղմոնի տեսակի ձկներով) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes, 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 10 | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 3.2.4. Պրեսերվներ «Մածուկ» ձկան մածուկներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ, 0,01 գ. մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, | 10 | |

| | | | |
|--|---|------------------------------------|--|
| | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| սպիտակուցային մածուկից | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^5 | |
| | ԱՅԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սավմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 10 | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| | | | |
| 3.2.5. Պրեսերվներ ջերմային մշակված ձկից | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՅԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ. մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սավմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 3.2.6. Պահածոյացված ձուկ ապակյա, ալյումինե և թիթեղյա տարայով | Պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ միասնական պահանջների հավելված 4-ի պահածոների արտադրական մանրէազերծվածության պահանջների «Ա» խմբի պահանջներին | | |
| 3.2.7. Կիսապահածոյացված պաստերացված ձուկ ապակյա տարայով | Պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ միասնական պահանջների հավելված 4-ի պահածոների արտադրական մանրէազերծվածության պահանջների «Ե» խմբի պահանջներին | | |
| 3.3. Ձուկ չորացրած, ապխտած, աղ դրած, մարինացված, թորշոմած, համեմված և օգտագործման համար պիտանի այլ ձկնային արտադրանք | Թունավոր տարրեր (վերահաշվարկված ըստ հումքում չոր նյութերի պարունակության հաշվարկով, հսկողությունը ըստ հումքի) | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | | 2,0 թյուննոս, թրածուկ, թառափ | |
| արսեն | 1,0 քաղցրահամային | | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | | 5,0 ծովային | |
| կադմիում | | 0,2 | |
| սնդիկ | | 0,3 քաղցրահամային բուսակեր ձկներ | |
| | | 0,6 քաղցրահամային գիշատիչ ձկներ | |
| | | 0,5 ծովային | |
| | | 1,0 թյունիոս, թրածուկ, թառափ | |
| Հիստամին (վերահաշվարկված ըստ հումքում չոր նյութերի պարունակության հաշվարկով, | | 100,0 թյուննոս, թյունիկ, սալղմոն, աղածուկ, | |
| Նիտրոզամիններ ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ-ների գումար | | 0,003 | |
| Դիօքսիններ (որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված վարկածի դեպքում) | | 0,000004 | |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | |
| ՀՔՑՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ) | | 0,2 | |
| ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | | 0,4 | |
| | | 2,0 բալիկային արտադրանք, ծովատառեխ ճարպային | |
| բենզ(ա)պիրեն | | 0,005 ապխտած մթերքների համար | |
| Պոլիքլորացված բիֆենիլներ վերահաշվարկված ըստ հումքում չոր նյութերի պարունակության հաշվարկով, | | 2,0 | |
| Մակաբուժական ցուցանիշներ | | | |
| Ձկան, խեցգետնակերպերի, կակղամորթերի, երկկենցաղների, սողունների և դրանց վերամշակման մթերքների անվտանգության մակաբուժական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ միասնական պահանջների 5-րդ հավելվածով սահմանված պահանջներին | | | |
| Հակաբիոտիկներ լճակային տնտեսության ձկների համար (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված | | | |

| | | | |
|--|---|-------------------------|--------------|
| | <p>մթերքներում լեոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| 3.3.1. Ձկնային արտադրանք տաք ապխտման, այդ թվում սառեցված | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում (փաթեթավորված վակուումով), | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 3.3.2. Ձկնային արտադրանք սառը ապխտման, այդ թվում սառեցված չմասնատված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում (փաթեթավորված վակուումով), | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Վիբրիոններ (V. parahaemolyticus), ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 10 ծովային ձկների համար | |
| մասնատված, այդ թվում՝ կտրատված (կտորներով, տեսակավորված) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 3×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,1 | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|---|----------------------------|--|
| | գ. մթերքում, (փաթեթավորված վակուումով), | | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Վիբրիոններ (V. parahaemolyticus), ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 10 ծովային ձկների համար | |
| բալիկային արտադրանք սառը ապխտման, այդ թվում՝ կտրատված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 7,5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում (փաթեթավորված վակուումով), | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| ձկնային տեսականի, երշիկային արտադրանք, բալիկային խճողակ, համեմված արտադրանք | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում (փաթեթավորված վակուումով), | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 3.3.3. Ձուկ մասնատված ենթաապխտած, քիչ աղի, այդ թվում՝ ծովի ձկան ֆիլե վակուում փաթեթավորված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|---|-------------------------|--|
| | (փաթեթավորված վակուումով), | | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Վիբրիոններ (V. parahaemolyticus), ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 10 ծովային ձկների համար | |
| 3.3.4. Աղ դրած, մարինացված, համեմված, այդ թվում՝ սառեցված ձուկ | | | |
| չմասնատված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում (փաթեթավորված վակուումով), | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| մասնատված քիչ աղադրված և աղադրված, այդ թվում՝ սաղմոնային առանց պահածոյացնող նյութերի, ֆիլե, կտրատած, լցվածքով, համեմունքներով, խավարտով, բուսական յուղով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում (փաթեթավորված վակուումով), | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 3.3.5. Ձուկ թորշումած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, | 100 | |

| | | | |
|--|---|--------------------|--|
| | ոչ ավելի | | |
| 3.3.6. Ձուկ ապխտած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում (փաթեթավորված վակուումով), | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր և խմորասնկեր,, ԳԱՄ/գ,, ոչ ավելի | 100 | |
| 3.3.7. Ձուկ չորացրած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ մթերքում (փաթեթավորված վակուումով), | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր և խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ,, ոչ ավելի | 100 | |
| 3.3.8. Չոր ձկնապուր, եփման ենթակա | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր և խմորասնկեր,, ԳԱՄ/գ,, ոչ ավելի | 100 | |
| 3.3.9. Խոհարարական արտադրանք ջերմային մշակմամբ | | | |
| ձուկ և խճողակային արտադրանք, մածուկներ, պաշտետներ, եփած, տապակած, լցված և այլն, այրային բաղադրամասով (կարկանդակներ, պելմենի և այլն), այդ թվում՝ սառեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ մթերքում, (վակուում փաթեթավորված) | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|--------------------|--|
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր և խմորասնկեր,, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| բազմաբաղադրիչ արտադրանք-սույանկա, փլավ, նախուտեստ, շոգեխաշած ծովամթերք բանջարեղենով, այդ թվում՝ սառեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ մթերքում, (վակուում փաթեթավորված) | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| դոնդողացված մթերք, դոնդող, դոնդողացված ձուկ և այլն | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 3.3.10 Խոհարարական արտադրանք առանց ջերմային մշակման խառնումից հետո | | | |
| ձկից և ծովամթերքից աղցաններ՝ առանց համեմունքների | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| ձկից և ծովամթերքից աղցաններ՝ համեմված մայրնեգով, սուսներով և այլն) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ . | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|-----------------|--|
| | մթերքում | | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Աղիքային ցուպիկ (E. coli) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսանկեր, ԳԱՄ/գ,, ոչ ավելի | 50 | |
| | Խմորասանկեր, ԳԱՄ/գ,, ոչ ավելի | 100 | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| աղ դրված կտրատված ձուկ պաշտետներ, մածուկներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| ձկան և ձկնկիթային յուղ և այլն | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 3.3.11. Եփած սառեցված արտադրանք՝ արագ սառեցված պատրաստի ճաշային և խորտկային հյութալի ձկան կերակրատեսակներ, ձկով նրբաբլիթներ, ձկով միջուկներ, այդ թվում՝ վակուում փաթեթավորված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ մթերքում, (վակուում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|---|-----------------|
| | փաթեթավորված) | | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ենտերակոկ (Enterococcus), ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի (չափաբաժնային կտոններով արտադրանքում) | 1x 10 ³ | |
| կառուցվածքային մթերք (խեցգետնի ձողիկներ և այլն) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ մթերքում, (վակուում փաթեթավորված) | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ենտերակոկ (Enterococcus), ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի (խճողակներում) | 2x 10 ³ | |
| | 3.3.12. Ձկան արգանակի հիմքով մայրնեզ | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| 3.4. Ձկնկիթ, սերմնագեղձեր և մթերք դրանցից, ձկնկիթի համանմաններ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 1,0 | |
| | սնդիկ | 0,2 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ): | | |
| | ՀՔՏՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,2 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 2,0 | |
| | Պոլիքլորացված բիֆենիլներ | 2,0 | |
| | Մակարուծական ցուցանիշներ | Ձկան, խեցգետնակերպերի, կակղամորթերի, երկկենցաղների, սողունների և դրանց վերամշակման մթերքների անվտանգության մակարուծական | |

| | | | |
|---|---|---------------------------|--------------|
| | <p>ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ միասնական պահանջների 5-րդ հավելվածով սահմանված պահանջներին</p> | | |
| | <p>Հակաբիոտիկներ լճակային տնտեսության ձկների համար (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| <p>3.4.1. Սերմնագեղձեր և թաղանթով ձկնկիթ, սառեցված և պաղեցված</p> | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,01 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Վիբրիոններ (V. parahaemolyticus), ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 100 ձուլային ձկների համար | |
| <p>3.4.2. Սերմնագեղձեր աղ դրված</p> | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| <p>3.4.3. Խոհարարական ձկնկիթային մթերքներ՝ ջերմային մշակմամբ</p> | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|-----------------|--|
| | (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| բազմաբաղադրիչ ուտեստներ առանց ջերմային մշակման խառնելուց հետո | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2×10^5 | |
| | ԱՅԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | | | |
| 3.4.4. Թառափազգիների ձկնկիթ՝ հատիկավոր, տուփերով, մամլախամփար | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՅԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| հատիկավոր պաստերացված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՅԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|---|--------------------|--|
| | ԳԱՄ/գ,, ոչ ավելի 0,1 գ մթերքում | | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| թաղանթով ձկնկիթ քիչ աղ դրված, աղադրված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ,, ոչ ավելի | 50 | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ,, ոչ ավելի | 100 | |
| | | | |
| 3.4.5. Սաղմոնազգի ձկների հատիկավոր ձկնկիթ աղադրված, տուփերով և տակառիկներով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ,, ոչ ավելի | 300 | |
| | | | |
| սառեցված ձկնաթաղանթից | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, | 50 | |
| | | | |

| | | | |
|--|---|-------------------------|-----------------|
| | ԳԱՄ/գ.,, ոչ ավելի | | |
| | Խմորասանկեր, ԳԱՄ/գ.,, ոչ ավելի | 200 | |
| 3.4.6. Ձկների այլ տեսակներից ձկնկիրժ ծակծկված աղադրված, թաղանթով թույլ աղադրված, ապխտած, | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ափտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | Խմորասանկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 300 | |
| | Կասսերացված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ափտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ.,, ոչ ավելի 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Խմորասանկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 3.4.7. Ձկնկիրթի համանմաններ, այդ թվում սպիտակուցային | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ափտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասանկեր ԳԱՄ/գ. | 50 | |

| | | | |
|---|---|---|------------------------|
| | ոչ ավելի, հմորասնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 3.5. Ձկան լյարդ և մթերք դրանից | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,7 | |
| | սնդիկ | 0,5 | |
| | անագ | 200,0 թիթեղյա տարայով պահածոների համար | |
| | քրոմ | 0,5 քրոմացված տարայով պահածոների համար | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ): | | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 1,0 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 3,0 | |
| | Պոլիքլորացված բիֆենիլներ | 5,0 | |
| | Մակարոնական ցուցանիշներ | Ձկան, խեցգետնակերզերի, կակամորթերի, երկկենցաղների, սողունների և դրանց վերամշակման մթերքների անվտանգության մակարոնական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ միասնական պահանջների 5-րդ հավելվածով սահմանված պահանջներին | |
| Հակաբիոտիկներ լճակային տնտեսության ձկների համար (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | | |
| տետրացիկլինի խումբ | | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| 3.5.1. Պահածոներ ձկան լյարդից | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | Պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող միասնական սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջների հավելված 4-ի պահածոների արտադրական մանրէազերծվածության պահանջների «Ա» խմբի պահանջներին | | |
| 3.5.2. Լյարդ, ձկան գլուխ սառեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,01 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ափտածին, ա/թ սպմոնելաներ և (L. | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|---|--------------------------|--|
| | monocytogenes) 25 գ մթերքում | | |
| | Վիբրիոններ (V. parahaemolyticus), ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 100 ձովային ձկների համար | |
| 3.6. Ձկան յուղ | Թթվեցուցիչ փչացման ցուցանիշներ | | |
| | թթվային թիվ, մգ, ԿՈՆ/գ. | 4,0 | |
| | պերօքսիդային թիվ, ակտիվ թթվածնի թիվ/կգ | 10,0 | |
| | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,2 | |
| | սնդիկ | 0,3 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0.1 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0.2 | |
| | Պոլիքլորացված բիֆենիլներ | 0.3 | |
| Դիօքսիններ (որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված վարկածի դեպքում) | 0,000002 ճարպի վերահաշվարկով | | |
| 3.7 Ոչ ձկնարդյունաբերական որսի օբյեկտներ (կակղմորթեր, խեցգետնակերպեր և այլ անողնաշարավորներ, ջրիմուռներ և ձովային խոտեր) և նրանց վերամշակման մթերքներ, սողուններ և երկկենցաղներ, դրանց վերամշակման մթերքներ | Մակարոնիդային ցուցանիշներ (Ձկան, խեցգետնակերպերի, կակղմորթերի, երկկենցաղների, սողունների և դրանց վերամշակման մթերքների անվտանգության մակարոնիդային ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ միասնական պահանջների 5-րդ հավելվածով սահմանված պահանջներին) | | |
| | Թունավոր տարրեր | | |
| կակղմորթեր, խեցգետնակերպեր և այլ անողնաշարավորներ, երկկենցաղներ, սողուններ | կապար | 10,0 | |
| | արսեն | 5,0 | |
| | կադմիում | 2,0 | |
| | սնդիկ | 0,2 | |
| | Հակաբիոտիկներ լճակային տնտեսության ձկների համար (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լւոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն | | |

| | | | |
|---|--|--------------------|----------------------------------|
| | իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: | | |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| ջրիմուռներ և ծովային խոտեր | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 5,0 | |
| | կադմիում | 1,0 | |
| | սնդիկ | 0,1 | |
| կակղամորթեր, խեցգետնակերպեր | Ֆիկոտոքսիններ | | |
| | կակղամորթերի կատվածահարող թույն (սակսիտոքսին) | 0,8 | կակղամորթեր |
| | կակղամորթերի անզգայացնող թույն (դոմոյան թթու) | 20 | կակղամորթեր |
| | | 30 | ծովախեցգետինների ներքին օրգաններ |
| կակղամորթերի լուծառաջացնող թույն (օկադաիկ թթու) | 0,16 | կակղամորթեր | |
| 3.7.1. Ոչ ձկնարդյունաբերական որսի օբյեկտներ՝ խեցգետնակերպեր և այլ անողնաշարավորներ (գլխոտանի և փորոտանի կակղամորթեր և այլն) | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| կենդանի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՅԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,01 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և (L. monocytogenes) 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Վիբրիոններ (V. parahaemolyticus), ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 100 | |
| պաղեցված, սառեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁵ | |
| | ԱՅԽՄ (կոլի ձևեր), 0,001 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,01 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և (L. monocytogenes) 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Վիբրիոններ (V. parahaemolyticus), | 100 | |

| | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | | |
|---|--|-----------------|--|
| 3.7.2. Ոչ ձկնարդյունաբերական որսի օբյեկտներ՝ երկփեղկանի կակղամորթեր (միդիաներ, ուստրեր և այլն) | | | |
| կենդանի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և (L. monocytogenes) 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Աղիքային ցուպիկ (E. coli), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Էնտերոկոկեր (Enterococcus), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Վիբրիոններ (V. parahaemolyticus), ԳԱՄ/ գ, 25 գ մթերքում, ծովախինների համար | չի թույլատրվում | |
| պաղեցված, սառեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և (L. monocytogenes) 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Վիբրիոններ (V. parahaemolyticus), ԳԱՄ/ գ, ծովախինների համար | 100 | |
| 3.7.3. Պրեսերվներ ոչ ձկնարդյունաբերական որսի օբյեկտներից՝ բուսական յուղերի, լցվացքների, խավարտով և առանց խավարտի սոուսների ավելացմամբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|-----------------|--|
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,01 գ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ,, ոչ ավելի | 10 | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 3.7.4. Երկփեղկանի կակղամորթերի մսից պրեսերվներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՅԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ,, ոչ ավելի | 10 | |
| | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 3.7.5. Պահածոներ ոչ ձկնաարդյունաբերական որսի օբյեկտներից | Մանրէաբանական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող միասնական սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջների հավելված 4-ի պահածոների արտադրական մանրէազերծվածության պահանջների «Ա» խմբի պահանջներին | | |
| 3.7.6. Մթերք ծովային անողնաշարավորներից չորացրած, թորշումած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2×10^4 | |
| | ԱՅԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր և խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ,, ոչ ավելի | 100 | |
| 3.7.7. Եփած սառեցված արտադրանք ոչ ձկնաարդյունաբերական որսի օբյեկտներից՝ խեցգետնակերպեր | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2×10^4 | |
| | ԱՅԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ մթերքում (վակուում փաթեթավորված) | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|--------------------|--|
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և (<i>L. monocytogenes</i>) 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Էնտերոկոկեր (<i>Enterococcus</i>),, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | | |
| | -չափաբաժինային կտորներով արտադրանքում | 1x 10 ³ | |
| | խճողակային արտադրանքում | 2x 10 ³ | |
| կակղամորթերի միս, երկփեղկանի կակղամորթերի մսից ուտեստներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2x 10 ⁴ | |
| | ԱՅԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (<i>S. aureus</i>) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ մթերքում, (վակուում փաթեթավորված) | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և (<i>L. monocytogenes</i>) 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Էնտերոկոկեր (<i>Enterococcus</i>),, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | | |
| | չափաբաժինային կտորներով արտադրանքում | 1x 10 ³ | |
| | խճողակային արտադրանքում | 2x 10 ³ | |
| կերակրատեսակներ կակղամորթերի մսից | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁴ | |
| | ԱՅԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (<i>S. aureus</i>) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ մթերքում (վակուում փաթեթավորված) | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և (<i>L. monocytogenes</i>) 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|--------------------|--|
| | Էնտերոկոկեր (Enterococcus),, ԳԱՄ/ գ, | | |
| | ոչ ավելի չափաբաժինային կտորներով արտադրանքում | 1x 10 ³ | |
| | խճողակային արտադրանքում | 2x 10 ³ | |
| ծովախեցգետինների, կրաքի, կրիլի մսից | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ մթերքում (վակուում փաթեթավորված) | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ և (L. monocytogenes) 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Էնտերոկոկեր (Enterococcus),, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | | |
| | չափաբաժինային կտորներով արտադրանքում | 1x 10 ³ | |
| | խճողակային արտադրանքում | 2x 10 ³ | |
| | | | |
| 3.7.8. Չորացրած և սպիտակուցային ոչ ձկնաարդյունաբերական որսի օբյեկտներ՝ չոր միդիային արգանակ, արգանակային խորանարդիկներ և մածուկներ, առանձնացված սպիտակուց | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 0,01 գ մթերքում (վակուում փաթեթավորված) | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| հիդրոլիզատ միդիայից | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|-----------------|--|
| | մթերքում | | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| սպիտակուցաածխաջրային խտանյութ միդիաներից | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում, | չի թույլատրվում | |
| | Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ մթերքում, (վակուում փոթեթավորված) | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 3.7.9. Ջրիմուռներ, ծովային խոտեր և մթերք դրանցից՝ ջրիմուռների և ծովային խոտերի հումք, այդ թվում՝ սառեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| ջրիմուռներ և ծովային խոտեր չորացրած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ, , ոչ ավելի | 100 | |
| ջեմեր ծովակաղամբից | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |

4. Հացահատիկ (սերմեր), ալրաղացային-ձավարեղենային և հացաբուլկեղենային արտադրանք՝ խումբ 11, խումբ 19

| Արտադրանքի անվանումը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելին | Ծանոթություն |
|--|-----------------|--|--------------|
| 4.1. Հացահատիկ պարենային, այդ թվում՝ ցորեն, տարեկան, տրիտիկալե, վարսակ, գարի, կորեկ, | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 0,2 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0,03 | |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| հնդկացորեն, բրինձ, եգիպտացորեն, սորգո (դուռո) | Միկոտոքսիններ | | | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 | | |
| | դեզօքսինիվալենոլ | 0,7 ցորեն | | |
| | | 1,0 գարի | | |
| | S-2 տոքսին | 0,1 | | |
| | զեարալենոն | 1,0 ցորեն, գարի, եգիպտացորեն | | |
| | օխրատոքսին A | 0,005 ցորեն, գարի, աշորա, վարսակ, բրինձ | | |
| | Նիտրոզամիններ ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ-ների գումար | 0,015 գարեջրային ածիկ | | |
| | բենզ(ա)պիրեն | 0,001 | | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,5 | | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,02 | | |
| | հեքսաքլորբենզոլ | 0,01 ցորեն | | |
| | սնդիկօրգանական պեստիցիդներ | չի թույլատրվում | | |
| | 2,4 Դ թթու, դրա աղերը, եթերները | չի թույլատրվում | | |
| | Վնասակար խառնուկներ, %, ոչ ավելին | | | |
| | հասկաժանգ | 0,05 | | |
| | սողացող դառնախոտ, աղվեսագիի սոփորա, նշտարածն թերմոպսիս (գումարային) | 0,1 աշորա, ցորեն | | |
| | բազմագույն քարառվույտ | 0,1 աշորա, ցորեն | | |
| | խավածածկ պտղային խամբար (հելիոտրոպ) | 0,1 աշորա, ցորեն | | |
| | տրիխոդեսմա սպիտակահեր | չի թույլատրվում աշորա | | |
| | մրկոտ (մրոտ, սինեգուզային) հատիկներ | 10,0 ցորեն | | |
| | ֆուզարիոզ հատիկներ | 1,0 աշորա, ցորեն, գարի | | |
| հատիկներ վարդագույն երանգով | 3,0 աշորա | | | |
| վառ դեղնականաչավուն ֆլուորեսցենտային հատիկների առկայություն | 0,1 եգիպտացորեն | | | |
| հացի պաշարների վնասատուներով (միջատներ, տզեր) վարակվածություն | չի թույլատրվում | | | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | հացի պաշարների վնասատուներով (միջատներ, տզեր) աղտոտվածություն՝ գումարային խտություն, հատ/կգ ոչ ավելին | 15 | |
| 4.2. Սերմեր լոբազգիների, այդ թվում՝ ոլոռ, լոբի, մաշ, չիպա, ոսպ, նուտ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 0,3 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0,02 | |
| | Միկոտոքսիններ՝ | | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,5 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,05 | |
| | սնդիկօրգանական պեստիցիդներ | չի թույլատրվում | |
| | 2,4 Դ թթու, դրա աղերը, եթերները | չի թույլատրվում | |
| | Վնասակար խառնուկներ | | |
| | հացի պաշարների վնասատուներով (միջատներ, տզեր) վարակվածություն և աղտոտվածություն | չի թույլատրվում | |
| | 4.3. Ձավար, վարսակայուր, փաթիլներ | Թունավոր տարրեր | |
| կապար | | 0,5 | |
| արսեն | | 0,2 | |
| կադմիում | | 0,1 | |
| սնդիկ | | 0,03 | |
| Միկոտոքսիններ | | | |
| աֆլատոքսին B1 | | 0,005 | |
| դեզօքսինիվալենոլ | | 0,7 ցորեն | |
| | | 1,0 գարի | |
| S-2 տոքսին | | 0,1 | |
| զեարալենոն | | 0,2 ցորեն, գարի, եգիպտացորեն | |
| օխրատոքսին A | | 0,005 ցորեն, գարի, աշորա, վարսակ, բրինձ | |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | |
| ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | | 0,5 | |
| ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | | 0,02 | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | հեքսաքլորբենզոլ | 0,01 ցորեն | |
| | սնդիկօրգանական պեստիցիդներ | չի թույլատրվում | |
| | 2,4 Դ թթու, դրա աղերը, եթերները | չի թույլատրվում | |
| | Վնասակար խառնուկներ | | |
| | հացի պաշարների վնասատուներով (միջատներ, տզեր) վարակվածություն և աղտոտվածություն | չի թույլատրվում | |
| 4.3.1. Չավար եփում չպահանջող (ջերմային չորացման սննդային խտանյութ) | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ցերեուս (B. cereus) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, , ոչ ավելի | 50 | |
| 4.3.2. Չավարային ծողիկներ բոլար տեսակի (սննդային էկստրուզիոն տեխնոլոգիայի խտանյութ) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ցերեուս (B. cereus) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, , ոչ ավելի | 50 | |
| 4.4. Յորենի, այդ թվում՝ մակարոնային արտադրանքի համար, տարեկանի, տրիտիկալի, եգիպտացորենի, գարու, կորեկի, բրնձի, հնդկացորենի, սորգոնի ալյուր | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 0,2 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| | Միկոտոքսիններ | | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 | |
| | դեզօքսինիվալենոլ | 0,7 ցորենի | |
| | | 1,0 գարու | |
| | S-2 տոքսին | 0,1 | |
| | զեարալենոն | 0,2 ցորեն, գարի, եգիպտացորեն | |
| | օխրատոքսին A | 0,005 ցորենի, գարու, աշորայի, վարսակի, բրնձի | |
| | Պեստիցիդներ | | |

| | | |
|----------------------------|---|---|
| | (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,5 |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,02 հացահատիկայիններից |
| | | 0,05 լրբազգիներից |
| | հեքսաքլորբենզոլ | 0,01 ցորեն |
| | սնդիկօրգանական պեստիցիդներ | չի թույլատրվում |
| | 2,4 Դ թթու, դրա աղերը, եթերները | չի թույլատրվում |
| | Վնասակար խառնուկներ | |
| | հացի պաշարների վնասատուներով (միջատներ, տզեր) վարակվածություն և աղտոտվածություն | չի թույլատրվում |
| | հացի (ցորենային տեսակների հացի թխման համար օգտագործվող դորենի այլուրիից՝ փորձնական թխումից 36 ժամ հետո) «կարտոֆիլային հիվանդության» հարուցիչներով վարակվածություն | չի թույլատրվում |
| 4.5. Մակարոնային արտադրանք | Թունավոր տարրեր | |
| | կապար | 0,5 |
| | արսեն | 0,2 |
| | կադմիում | 0,1 |
| | սնդիկ | 0,02 |
| | Միկոտոքսիններ | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 |
| | դեզօքսինիվալենոլ | 0,7 ցորեն |
| | | 1,0 գարի |
| | S-2 տոքսին | 0,1 |
| | զեարալենոն | 0,2 ցորեն, գարի, եգիպտացորեն |
| | օխրատոքսին A | 0,005 ցորեն, գարի, աշորա, վարսակ, բրինձ |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,5 |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,02 հացահատիկայիններից |
| | | 0,05 լրբազգիներից |
| | հեքսաքլորբենզոլ | 0,01 ցորեն |
| սնդիկօրգանական պեստիցիդներ | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | 2,4 Դ թթու, դրա աղերը, եթերները | չի թույլատրվում | |
| | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| 4.5.1. Չվային մակարոնային արտադրանք | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 4.5.2. Մակարոնային արտադրանք արագ պատրաստման կաթնային հիմքի հավելումներով (չոր ճարպագերծված կաթով, չոր անարատ կովի կաթով, կաթնաշոռով) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 4.5.3. Մակարոնային արտադրանք արագ պատրաստման բուսական հիմքի հավելումներով (սննդային թեփով, ցորենի սաղմնային փաթիլներով, չոր բանջարեղենային փոշիներով, ծովակաղամբով) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր), 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր և խմորասնկեր, գումարային, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 4.5.4. Ոչ սպիտակուցային մակարոնային արտադրանք | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր և խմորասնկեր, գումարային, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի, բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 200 100 | |
| 4.6. Սննդային թեփ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | արսեն | 0,2 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| | Միկոտոքսիններ | | |
| | օխրատոքսին A | 0,005 ցորենից, գարուց, աշորայի, վարսակի, բրնձի | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 | |
| | դեզօքսինիվալենոլ | 0,7 ցորենից | |
| | | 1,0 գարուց | |
| | զեարալենոն | 1,0 ցորենից, գարուց, եգիպտացորենից | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք | | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ): | | |
| | ՀՔՑՀ (α-,β-, γ-իզոմերներ) | 0,5 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,02 | |
| | օլիգոշաքարներ, %, ոչ ավելին | 2,0 դիետիկ և մանկական սննդի սոյայի սպիտակուցային մթերքների համար | |
| | տրիպսինի չնկճիչ, %, ոչ ավելին | 0,5 դիետիկ և մանկական սննդի սոյայի սպիտակուցային մթերքների համար | ցուցանիշի լաբորատոր հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված լաբորատոր մեթոդի առկայության դեպքում |
| | Վնասակար խառնուկներ | | |
| հացաբույսերի վնասատուներով (միջատներ, տզեր) վարակվածություն և աղտոտվածություն | չի թույլատրվում | | |
| սննդային թեփ հացահատիկից | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 ջերմային մշակմամբ | |
| սննդային թելեր թեփից | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 4.7. Հաց , բուլկեղեն և կաթնահունց արտադրանք | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,35 | |
| | արսեն | 0,15 | |
| | կադմիում | 0,07 | |
| | սնդիկ | 0,015 | |
| | Միկոտոքսիններ | | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 | |
| | դեզօքսինիլավենոլ | 0,7 ցորեն | |
| | | 1,0 գարի | |
| | S-2 տոքսին | 0,1 | |
| | զեարալենոն | 0,2 ցորեն, գարի, եգիպտացորեն | |
| | օխրատոքսին A | 0,005 ցորեն, գարի, աշորա, վարսակ, բրինձ | |
| | Պեստիցիդներ | | |

| | | | |
|--|---|----------------------------|--|
| | (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,5 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,02 հացահատիկայիններից | |
| | | 0,05 լոբազգիներից | |
| | հեքսաքլորբենզոլ | 0,01 ցորեն | |
| | սնդիկորզանական պեստիցիդներ | չի թույլատրվում | |
| | 2,4 Դ թթու, դրա աղերը, եթերները | չի թույլատրվում | |
| 4.7.1. Հացաբուլկեղենային արտադրանք (այդ թվում՝ կարկանդակներ, բլիթներ) բանջարեղենային և մրգային լցոններով | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 4.7.2. Հացաբուլկեղեն կաթնաշոռով, պանրով խաչապուրի, նրբաբլիթ (այդ թվում՝ սառեցված) և այլն | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեոս (Proteus) 0,1 գ.մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 4.7.3. Հացաբուլկեղեն սերուցքային եփած կրեմով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 4.7.4. Հացաբուլկեղեն մսամթերքով, ձկնով և ծովամթերքով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ . մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեոս (Proteus) 0,1 գ.մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 4.8 Օդաբլիթային, պաքսիմատային արտադրանք, հացի փայտիկներ, ձողիկներ և այլն: | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 0,2 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0,02 | |
| | Միկոտոքսիններ | | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 | |
| | դեզօքսինիվալենոլ | 0,7 ցորենի | |
| | | 1,0 գարու | |
| | S-2 տոքսին | 0,1 | |
| | զեարալենոն | 0,2 ցորենի, գարու, եգիպտացորենի | |
| | օխրատոքսին A | 0,005 ցորենի, գարու, աշորայի, վարսակի, բրնձի | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ (α- ,β-, γ- իզոմերներ) | 0,5 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,02 հացահատիկայիններից 0,05 յոբազգիներից | |
| | հեքսաքլորբենզոլ | 0,01 ցորեն | |
| | սնդիկօրգանական պեստիցիդներ | չի թույլատրվում | |

5. Շաքար և հրուշակեղենային արտադրանք՝ խումբ 17, խումբ 18, խումբ 19, խումբ 04-ից (մեղր)

| Արտադրանքի անվանումը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելին | Ծանոթություն |
|----------------------|------------------|--|--------------|
| 5.1. Շաքար | Թունավոր տարրերը | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,05 | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | սնդիկ | 0,01 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,005 | |
| | ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ | 0,005 | |
| 5.2. Շաքարային հրուշակեղեն, արևելյան քաղցրավենիքներ, մաստակ | Թունավոր տարրերը | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0,01 | |
| | Միկոտոքսիններ | | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 ընկույզներ պարունակող արտադրանքի համար | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերների) և ԴԴՏ-ի ու դրա մետաբոլիտների թույլատրելի մակարդակները հաշվարկվում են հումքի հիմնական տեսակներով ինչպես զանգվածային մասով այնպես էլ նորմավորվող պեստիցիդների թույլատրելի մակարդակներով | | | |
| 5.2.1. Կոնֆետներ և քաղցրավենիքներ չջնարակապատված | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| պոմադային, կաթնային | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 10 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| պրալինեի հիմքով, հրուշակեղենային ճարպով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 5.2.2. Կոնֆետներ և քաղցրավենիքներ ջնարակապատված պոմադային, մրգային, | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|---|-----------------|--|
| մարցիպանային, գրիլյաժային | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| կաթնային, հարած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| չորացրած մրգերով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 200 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| ցուկատներով, բոված բացված հատիկներով, լիկյորային, դորդոդային, կոկոսի փաթիլների հիմքով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| կրեմային, պրալինների հիմքով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 5.2.3. Դիաբետիկ կոնֆետներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|-----------------|--|
| | սալմոնեյլաներ 25 գ մթերքում | | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 5.2.4. Դրածե, բուրբ անվանումներով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնեյլաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 5.2.5. Կարամել չջնարակապատված սառնաշաքարային, պոմադային, լիկյորային, մրգահատապտղային, հարած միջուկով, դոնդողային | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^2 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնեյլաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| ընկույզային, շոկոլադաընկույզային, շոկալադային, սերուցքային միջուկներով և այլն | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնեյլաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 5.2.6. Կարամել ջնարակապատված պոմադային, մրգային, լիկերային, դոնդողային միջուկներով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնեյլաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| կաթնային, հարած, ընկույզային միջուկներով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնեյլաներ 25 գ | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|----------------------------------|---|-----------------|--|
| | մթերքում | | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 5.2.7. Դիաբետիկ կարամել | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^2 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 5.2.8. Իրիս, բոլոր անվանումներով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 10 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 10 | |
| 5.2.9. Մաստակ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^2 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 5.2.10. Հավվա ջնարակապատված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| չջնարակաչպատված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|---|-----------------|--|
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 5.2.11. Պաստիլամարմելադային արտադրանք՝ չջնարակաչպատված պաստիլա, մարմելադ, գեֆիր | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| ջնարակապատված պաստիլա, մարմելադ, գաֆիր | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| պաստիլամարմելադային դիաբետիկ արտադրանք | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 5.2.12 Արևելյան քաղցրավենիքներ՝ փափուկ կոնֆետների տեսակի, կոսիակվա, օլյա | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| ջնարակապատված փափուկ կոնֆետների տեսակի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |

| | | | |
|--|---|-----------------|--|
| | ավելի | | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| շարքաթաներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 200 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| ոահառ-լոխում | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 5.2.13. Կարամելի տեսակի արևելյան քաղցրավենիքներ՝ բոված ընկույզ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| կոզինախ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| ջնարակապատված կարամելի տեսակի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |

| | | | |
|--|---|---------------------------|--|
| 5.2.14. Շաքարային կիսապատրաստվածքներ «վերմիշել» տեսակի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 5.3. Շաքարային հրուշակեղեն՝ շոկոլադ և արտադրանք դրանից | Թունավոր տարրերը | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,5 | |
| | սնդիկ | 0,1 | |
| | Միկրոտոքսիններ | | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 | |
| | Պեստիցիդներ (Անտիբիոտիկ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերների) և ԴԴՏ-ի ու դրա մետաբոլիտների թույլատրելի մակարդակները հաշվարկվում են հումքի հիմնական տեսակներով ինչպես զանգվաշային մասով այնպես էլ նորմավորվող պեստիցիդների թույլատրելի մակարդակներով | | |
| | 5.3.1. Շոկոլադ սովորական և դեներտային, առանց հավելումների | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| հավելումներով սովորական և դեներտային | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| միջուկներով և «Ատորտի» տեսակների կոնֆետներ, հրուշակեղենային սալիկներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|---|-----------------|--|
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 5.3.2. Դիաբետիկ շոկոլադ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 5.3.3. Մածուկներ, կրեմեր կաթնային, շոկոլադային | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| ընկույզով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 5.4. Կակաո պտուղ և կակաո մթերքներ | Թունավոր տարրերը | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,5 | |
| | սնդիկ | 0,1 | |
| | Միկոտոքսիններ | | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α - , β - , γ -իզոմերներ) | 0,5 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,15 | |
| 5.4.1. Կակաո-փոշի, ապրանքային | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |

| | | | |
|--|--|--------------------|--|
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| արդյունաբերական վերամշակման համար | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 5.5. Արային հրուշակեղեն | Թունավոր տարրերը | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 0,3 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0,02 | |
| | Միկոտոքսիններ | | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 | |
| | դեզօքսինիվալենոլ | 0,7 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,2 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,02 | |
| 5.5.1. Տորթեր և բիսկվիտային թխվածքներ՝ չերտավոր, եփած, փխրուն, ուռուցիկ, փշրանքային, այդ թվում՝ սառեցված, սերուցքային | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում (5 և ավելին օր պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքներում՝ 0,1 գ. մթերքում) | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,01 գ մթերքում (5 և ավելին օր պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքներում՝ 0,1 գ. մթերքում) | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ | 100 | | |

| | | | |
|--------------------------------------|--|--------------------|--|
| սպիտակուցահարած սուֆլեի տեսակի | ավելի | | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում (5 և ավելին օր պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքներում՝ 0,1 գ. մթերքում) | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,01 գ մթերքում (5 և ավելին օր պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքներում՝ 0,1 գ. մթերքում) | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | | |
| շոկոլադե ջնարակից մրգային, պոմադային | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում (5 և ավելին օր պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքներում՝ 0,1 գ. մթերքում) | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| | | | |
| ճարպային | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում (5 և ավելին օր պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքներում՝ 0,1 գ. մթերքում) | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |

| | | | | |
|---|--|--|-----------------|--|
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | | |
| կաթնաշոռասերուցքային, բուսասերուցքային | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում (5 և ավելին օր պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքներում՝ 0,1 գ. մթերքում) | չի թույլատրվում | | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի (5 և ավելին օր պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար) | 50 | | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի (5 և ավելին օր պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար) | 100 | | |
| | «կարտոֆիլ» տեսակի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում (5 և ավելին օր պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքներում՝ 0,1 գ. մթերքում) | չի թույլատրվում | | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | | |
| | եփած կրեմով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում (5 և ավելին օր պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքներում՝ 0,1 գ. մթերքում) | չի թույլատրվում | |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1.0 գ մթերքում | | չի թույլատրվում | | |
| ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | | չի թույլատրվում | | |
| խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ | | 50 | | |

| | | | |
|--|--|-------------------------|-----------------|
| | ավելի | | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 5.5.2. Տորթեր և թխվածքներ առանց զարդարման, մարգարինի, բուսական սերուցքների և ճարպերի հիմքով զարդարմամբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 5.5.3. Դիաբետիկ տորթեր, թխվածքներ և ուլետներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 50 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 5.5.4. Վաֆլե միջուկով տորթեր՝ ճարպային | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | պրալինե, շոկոլադաբլանկոյզային, հավվային միջուկով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 |
| ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | | չի թույլատրվում | |
| ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | | չի թույլատրվում | |
| խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | | 50 | |
| բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | | 50 | |
| 5.5.5. Բիսկվիթային միջուկով ուլետներ՝ սերուցքային, ճարպային | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|-----------------|--|
| | գ մթերքում | | |
| | նսկեզոյն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| մրգային, ցուկատներով, կակաչով, ընկույզներով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | նսկեզոյն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 5.5.6. Կեքսեր՝ շաքարի փոշիով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| ջնարակապատված, ընկույզներով, ցուկատներով, մրգային, ռոմային ներծծանքով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 5.5.7. Հերմետիկ փաթեթավորմամբ կեքսեր և ռուլետներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | նսկեզոյն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|---|-------------------|--|
| | մթերքում | | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 5.5.8. Վաֆլիներ առանց միջուկի, մրգային, պոմադային, ճարպային միջուկներով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| ընկույզապրալինային միջուկով, ջնարակապատված շոկոլադե ջնարակով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 5.5.9. Անուշահացիկներ, մեղրաբլիթներ՝ առանց միջուկի | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | $2,5 \times 10^3$ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| միջուկով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 5.5.10. Թխվածքաբլիթներ շաքարային, շոկոլադե ջնարակով, ամոքուն, բոլոր տեսակների, վարսակից | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|---|-----------------|--|
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| կրեմային միջուկով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| գալետներ, կրեկերներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 5.5.11. Արային արևելյան քաղցրավենիքներ՝ խմորեղեն դարչինով, շաքար-լոխում, շաքար-չուրեկ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^2 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| զեմելախ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| ընկույզով ոուլետներ և ձողիկներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---------------|--|--------------------|-------|
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| ջնարակապատված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 5.6. Մեղր | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 1.0 | |
| | արսեն | 0.5 | |
| | կադմիում | 0.05 | |
| | 5-օքսիմեթիլֆուրֆուրոլ | 25 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՅՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,005 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,005 | |
| | Հակաբիոտիկներ ներմուծվող արտադրանքում ըստ մատակարարի տեղեկատվության (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լսոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |
| | Տետրացիկլինային խումբ | չի թույլատրվում | <0.01 |

6. Պողպանջարեղենային արտադրանք՝ խումբ 07, խումբ 08, 09, խումբ 13, խումբ 20

| Արտադրանքի անվանումը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելին | Ծանոթություն |
|--|------------------------|--|--------------|
| 6.1. Թարմ և թարմ սառեցված բանջարեղեն, կարտոֆիլ, բոստանային, մրգեր, հատապտուղներ, սնկեր | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | | 0,4 մրգեր, հատապտուղներ | |
| | արսեն | 0,2 | |
| | | 0,5 սնկեր | |

| | | | |
|--|--|------|--|
| կադմիում | 0,03 | | |
| | 0,1 սնկեր | | |
| սնդիկ | 0,02 | | |
| | 0,05 սնկեր | | |
| Նիտրատներ | | | |
| կարտոֆիլ | 250 | | |
| սպիտակաթելային վաղ կաղամբ (մինչև սեպտեմբերի 1) | 900 | | |
| ուշ սպիտակաթելային կաղամբ | 500 | | |
| գազար վաղ(մինչև սեպտեմբերի 1) | 400 | | |
| ուշ գազար | 400 | | |
| տոմատներ | 150 | | |
| | 300 պաշտպանված գրունտ | | |
| վարունգ | 150 | | |
| | 400 պաշտպանված գրունտ | | |
| բազուկ | 1400 | | |
| գլուխ սոխ | 80 | | |
| կանաչ սոխ | 600 | | |
| | 800 պաշտպանված գրունտ | | |
| թերթային բանջարեղեն (մառուլ, սպանախ, թրթնջուկ, կաղամբ աղցանի տեսակի, մաղադանոս, նեխուր, համեմ, սամիթ և այլն) | 2000 | | |
| քաղցր պղպեղ | 200 | | |
| | 400 պաշտպանված գրունտ | | |
| դդմիկ | 400 | | |
| ձմերուկ | 60 | | |
| սեխ | 90 | | |
| թարմ կաթնուկ (աճեցված պաշտպանված գրունտում հոկտեմբերի 1-ից մարտի 31-ը) | 4500 | | |
| | աճեցված չպաշտպանված գրունտում հոկտեմբերի 1-ից մարտի 31-ը | 4000 | |
| | աճեցված պաշտպանված գրունտում ապրիլի 1-ից սեպտեմբերի 30-ը | 3500 | |
| | աճեցված պաշտպանված գրունտում ապրիլի 1-ից սեպտեմբերի 30-ը | 2500 | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | կաթնուկ սառցաբեկորային տեսակի | | |
| | աճեցված պաշտպանված գրունտում | 2000 | |
| | աճեցված չպաշտպանված գրունտում | 2500 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 կարտոֆիլ, կանաչ ոլոռ, ճակնդեղ | |
| 0,5 բանջարեղեն, բոստանայիններ, սնկեր | | | |
| 0,05 մրգեր, հատապտուղներ, խաղող | | | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | | |
| 6.1.1 Բանջարեղեն և կարտոֆիլ թարմ, արագ սառեցված և դրանց վերամշակման արտադրանք, մրգեր, հումք հյուսիսի համար | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| բանջարեղեն թարմ ամբողջական, արագ սառեցված, խաշած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1x 10 ² | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1x 10 ² | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| թարմ, ամբողջական, արագ սառեցված, չխաշած բանջարեղեն | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x 10 ⁵ 5x 10 ⁵ կտրատված բանջարեղենի, այդ թվում խարնուրդների | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5x 10 ² | |
| | բորբոսասնկեր, | 5x 10 ² | |

| | | | |
|--|--|-----------------|--|
| | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | | |
| կանաչ և տերևային արագ սառեցված բանջարեղեն | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5×10^2 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5×10^2 | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես L. monocytogenes 25 գ մթերքում, խաշածմերի համար | չի թույլատրվում | |
| խաշած արագ սառեցված սնկեր, | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^2 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^2 | |
| կիսապատրաստվածքներ կարտոֆիլից արագ սառեցված (կարտոֆիլ խավարտային, կոտլետներ և այլն.) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| խաշած բանջարեղենից արագ սառեցված աղցաններ և խառնուրդներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^2 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^2 | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես L. monocytogenes 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| կիսապատրաստվածքներ բանջարեղենային խյուսանման, արագ սառեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|---|-----------------|--|
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 2×10^2 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 2×10^2 | |
| | սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիաներ 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| կոտլետներ բանջարեղենային արագ սառեցված (կիսապատրաստվածքներ) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| կիսապատրաստվածքներ կարտոֆիլային և բանջարեղենային, խմորային թաղանթում, արագ սառեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 2×10^2 | |
| 6.1.2. Պտուղներ, հատապտուղներ, խաղող արագ սառեցված և դրանց վերամշակման արտադրանք՝ պտուղներ արևացադիկայինների և հարթ կորիզայինների, արագ սառեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 2×10^2 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| անհարթ կորիզայինների պտուղներ արագ սառեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5×10^2 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| թարմ վակուում փաթեթավորված և արագ սառեցված ամբողջական հատապտուղներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | մթերքում | | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 2×10^2 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5×10^2 | |
| մանրեցված կամ կտրտված հատապտուղներ, արագ սառեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5×10^2 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^2 | |
| դեներտային պտղահատապտուղայիններ արագ սառեցված ուտեստներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^2 (խմորասնկեր և բորբոսասնկեր գումարը) | |
| դեներտային պտղահատապտուղային կիսապատրաստվածքներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^3 (խմորասնկեր և բորբոսասնկեր գումարը) | |
| կիսապատրաստվածքներ պտղահատապտուղային խմորային թաղանթում, արագ սառեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^3 (խմորասնկեր և բորբոսասնկեր գումարը) | |
| 6.2. Չոր բանջարեղեն, կարտոֆիլ, մրգեր, հատապտուղներ, սնկեր | Թունավոր տարրերը, նիտրատները և պեստիցիդները՝ ոչ ավելին «հումքի վերահաշվարկով, հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը հուլիսի 1-ին և վերջնական արտադրանքում» | | |
| 6.2.1. Չոր բանջարեղեն և կարտոֆիլ՝ բանջարեղեն չորացրած, նախկան չորացումը չխաշած | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|---|-----------------|--|
| | 0,01 գ մթերքում | | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ցերեուս (B. cereus) | 1×10^3 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5×10^2 | |
| չոր կարտոֆիլային խյուս | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5×10^2 | |
| կարտոֆիլ չորացրած և այլ արմատապտուղներ՝ նախկան չորացումը խաշած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5×10^2 | |
| չիպսեր կարտոֆիլային | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| չիպսեր և համեմուքներով արտադրանք | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 2×10^2 | |
| 6.2.2. Չոր մրգեր և հատապտուղներ՝ մրգեր և հատապտուղներ (չորացված մրգեր) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5×10^2 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5×10^2 | |
| պտուղներ և հատապտուղներ, սուրբիմացիոն չորացման | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|-------------------------------|--|
| պտղահատապտղային խյուսեր | 0,1 գ մթերքում | | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^2 | |
| ցուկատներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 6.2.3. Չորացրած սնկեր | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,001 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5×10^2 | |
| 6.2.4. Մենդային խտանյութեր՝ բանջարեղենային և մրգային դեսերտներ (ջերմային չորացման) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Յերենու (B. cereus) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^2 | |
| սուբլիմացիոն չորացման բանջարեղենային փոշիներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^2 | |
| 6.3. Պահածոներ բանջարեղենային, պտղային, հատապտղային | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | | 0,4 մրգեր, հատապտուղներ | |

| | | | |
|--|--|--------------------------------------|--|
| | | 1,0 թիթեղյա հավաքովի տարայով | |
| | արսեն | 0,2 | |
| | կադմիում | 0,03 | |
| | | 0,05 թիթեղյա հավաքովի տարայով | |
| | սնդիկ | 0,02 | |
| | անագ | 200,0 թիթեղյա հավաքովի տարայով | |
| | քրոմ | 0,5 քրոմացված տարայով | |
| | Միկոտոքսիններ | | |
| | պատուլին | 0,05 Խնձորի, տոմատի, չիչխանի | |
| | Նիտրատներ, պեստիցիդներ՝ հսկողությունը ըստ հումքի | | |
| բանջարեղենային պահածոներ, որոնք ունեն pH 4,2 և ավելի, պահածոներ ծիրանից, դեղձից, տանձից pH 3,8 և ավելին՝ պատրաստված առանց թթվի ավելացման | Մանրէաբանական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող միասնական սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջների հավելված 4-ի պահածոների արտադրական մանրէագերծվածության պահանջների «Ա» խմբի պահանջներին | | |
| չխտացրած տոմատային մթերք (ամբողջական պահածոյացված) 12%-ից պակաս չոր նյութերի պարունակությամբ | Մանրէաբանական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող միասնական սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջների հավելված 4-ի պահածոների արտադրական մանրէագերծվածության պահանջների «Բ» խմբի պահանջներին | | |
| Բանջարեղենային պահածոներ, որոնք ունեն pH 3,7 - 4,2 | Մանրէաբանական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող միասնական սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջների հավելված 4-ի պահածոների արտադրական մանրէագերծվածության պահանջների «Գ» խմբի պահանջներին | | |
| Բանջարեղենային պահածոներ (pH 3,7-ից ցածր), մրգային և պտղահատապտղային պաստերացված, պահածոներ հանրային սննդի համար սորբինաթթվի հետ և pH 4,0- ից ցածր՝ պահածոներ ծիրանից, | Մանրէաբանական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող միասնական սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջների հավելված 4-ի պահածոների արտադրական մանրէագերծվածության պահանջների «Դ» խմբի պահանջներին | | |

| | | | |
|--|--|--------------------------------------|--|
| դեղձից, տանձից ,որոնց pH-ը 3,8-ից ցածր է | | | |
| տոմասի սոռաներ և կետչուպներ, չմանրէագերծված, այդ թվում՝ պահածոյացնող նյութերի ավելացմամբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | սուֆիտառաջացնող կլոստրիդիաներ 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 6.4. Պահածոներ սնկից | Թունավոր տարրեր, ոչ ավելին | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | | 1,0 թիթեղյա հավաքովի տարայով | |
| | արսեն | 0,5 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0,05 | |
| | անագ | 200,0 թիթեղյա հավաքովի տարայով | |
| | քրոմ | 0,5 քրոմացված տարայով | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,5 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| | Մանրէաբանական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող միասնական սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջների հավելված 4-ի պահածոների արտադրական մանրէագերծվածության պահանջների «Ա» խմբի պահանջներին | | |
| 6.5 Ջեմ, մուրաբա, պովիդո, կոնֆիտյուր, պտուղներ և հատապտուղներ մանրեցված շաքարով և այլ պտուղ հատապտղային խտանյութեր շաքարով | Թունավոր տարրեր, ոչ ավելին | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | | 1,0 (թիթեղյա հավաքովի տարայով) | |
| | արսեն | 1.0 | |
| | կադմիում | 0.05 | |
| | սնդիկ | 0,02 | |
| | անագ | 200,0 (թիթեղյա հավաքովի տարայով) | |

| | | | |
|--|--|-------------------------------|--|
| | քրոմ | 0,5 (քրոմացված տարայով) | |
| | Միկոտոքսիններ | | |
| | պատուկին | 0,05 (խնձորի, չիչխանի) | |
| 6.5.1. Ջեմ, մուրաբա, պովիդլո, կոնֆիտյուր, պտուղներ և հատապտուղներ մանրեցված շաքարով և այլ պտուղ-հատապտղային խտանյութեր շաքարով չմանրեցված | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 6.5.2. Ջեմ, մուրաբա, պովիդլո, կոնֆիտյուր, պտուղներ և հատապտուղներ մանրեցված շաքարով և այլ պտուղ-հատապտղային խտանյութեր շաքարով, որոնք տարբեր եղանակներով ենթարկվել են ջերմաֆիզիկական ազդեցության | Մանրէաբանական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող միասնական սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջների հավելված 4-ի պահանջների արտադրական մանրէազերծվածության պահանջների «Դ» խմբի պահանջներին | | |
| 6.6. Բանջարեղեն և մրգեր, աղ դրված, մարինացված, թթվեցված, թրջած | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | | 0,4 (մրգեր, հատապտուղներ) | |
| | արսեն | 0,2 | |
| | | 0,5 (սնկեր) | |
| | կադմիում | 0,03 | |
| | | 0,1 (սնկեր) | |
| | սնդիկ | 0,02 | |
| | | 0,05 (սնկեր) | |
| | Նիտրատներ | | |
| | կարտոֆիլ | 250 | |
| | կաղամբ սպիտակաթելային վաղ (մինչև սեպտեմբերի 1) | 900 | |
| | կաղամբ սպիտակաթելային ուշ | 500 | |
| | գազար վաղ (մինչև սեպտեմբերի 1) | 400 | |
| | գազար ուշ | 250 | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | տոմատներ | 150 | |
| | | 300 պաշտպանված գրունտ | |
| | վարունգ | 150 | |
| | | 400 պաշտպանված գրունտ | |
| | բազուկ | 1400 | |
| | սոխ գլուխ | 80 | |
| | սոխ կանաչ | 600 | |
| | | 800 պաշտպանված գրունտ | |
| | թերթային բանջարեղեն (մառու, սպանախ, թրթնջուկ, կաղամբ աղցանի տեսակի, մաղադանոս, նեխուր, համեմ, սամիթ և այլն) | 2000 | |
| | պղպեղ քաղցր | 200 | |
| | | 400 պաշտպանված գրունտ | |
| | դդմիկ | 400 | |
| | ծմերուկ | 60 | |
| | սեխ | 90 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 (կարտոֆիլ, կանաչ ոլոռ, ճակնդեղ) | |
| | | 0,5 (բանջարեղեն, բոստանային, սնկեր) | |
| | | 0,05 (մրգեր, հատապտուղներ, խաղող) | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| բանջարեղեն թթու և աղ դրած (կաղամբ, վարունգ, լոլիկ և այլն) անմիջապես օգտագործման համար, մրգեր թրջած և աղ դրած, այդ թվում՝ բոստանային (փաթեթավորված և ոչ փաթեթավորված) | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| սնկեր պատրաստված աղ դրած և մարինացված տակառներում, տակառներում եփած | մեզոֆիլ սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիաներ 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 6.7. Չոր համեմունքներ, | Թունավոր տարրեր | | |

| | | | |
|--|---|-----------------|--|
| համեմունքներ, համեմունքային բույսեր | կապար | 5,0 | |
| | արսեն | 3,0 | |
| | կադմիում | 0,2 | |
| օգտագործման համար պիտանի | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիաներ 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| համեմունքների հումք՝ սև պղպեղ, հոտավետ պղպեղ, կարմիր պղպեղ, դարչին, գինձ, մուսկատային ընկույզ և այլն | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2×10^6 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,001 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| համակցված սննդային հավելումներ համեմունքներով և բանջարեղենի համեմունքներով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիաներ 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 2×10^2 | |
| սննդահամային համեմունք՝ մանանեխ, սեղանի ծովաբողկ, այդ թվում՝ հեղուկ, մածուկանման, մանանեխային սոուսներ, համեմունքներ ծովաբողկից | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ (սմ ³) մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիաներ 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 2×10^2 | |
| սուբլիմացիոն չորացման փոշեցված սխտոր | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1,0 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|---|--------------------|--|
| | մթերքում | | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1x 10 ² | |
| | ցերեուս B. cereus, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1x 10 ² | |
| 6.8. Ընկույզներ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 0,3 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0,05 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,5 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,15 | |
| | Միկոտոքսիններ | | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 | |
| բնական ընկույզ (նուշ, հունական, գետնանուշ, պիստակ, կալիֆորնիական գորշ ընկույզ, պեկան, կոկոս) մաքրած, չբոված | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1x 10 ³ | |
| բոված ընկույզներ | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,1 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5x 10 ² | |
| կոկոսի չորացրած, մանրեցված ընկույզներ | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1x 10 ² | |
| կոկոսի մանրեցված ընկույզներ | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, ա/թ սալմոնելաներ 25 գ մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1x 10 ² | |
| 6.9. Թեյ (սև, կանաչ, սպիկային) | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 10,0 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 1,0 | |
| | սնդիկ | 0,1 | |
| | Միկոտոքսիններ | | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1x 10 ³ | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,2 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,2 | |
| 6.10. Սուրճ (խտիկներով, աղացած, լուծվող) | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,05 | |
| | սնդիկ | 0,02 | |
| | Միկոտոքսիններ | | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 | |
| | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5x 10 ² (կանաչ սուրճի հատիկներ) | |
| | 6.11. Հյութեր, այդ թվում՝ խտացրած, մրգային և/կամ բանջարեղենային նեկտարներ, այդ թվում՝ խտացված մորսեր, մրգային և/կամ բանջարեղենային հյութաարունակող ըմպելիքներ, մրգային և/կամ բանջարեղենային խյուսեր, այդ թվում՝ խտացված, պաղպաղակ պտղահատապտղային բուրավետացված և սննդային սառույցներ | Թունավոր տարրեր (չոր նյութերի պարունակությամբ) | |
| կապար | | 0,5 (հյութամթերք բանջարեղենից) | |
| | | 0,4 (հյութամթերք մրգերից, մրգային, պտղահատապտղային պաղպաղակ) | |
| | | 0,3 (պաղպաղակ բուրավետացված և սննդային սառույց) | |
| արսեն | | 0,2 | |
| | | 0,1 (պաղպաղակ բուրավետացված և սննդային սառույց) | |
| կադմիում | | 0,03 | |
| սնդիկ | | 0,02 | |
| անագ | | 200,0 (հյութամթերք մրգերից և/կամ բանջարեղենից հավաքովի թիթեղյա տարայով) | |
| քրոմ | | 0,5 (հյութամթերք մրգերից և/կամ բանջարեղենից | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | քրոմացված տարայով) | |
| | Միկոտոքսին՝ պատույլին | 0,05 (Հյութամթերք խնձորներից, տոմատներից, չիչխանից) | |
| | 5- օքսիմեթիլֆուրֆուրոլ | 20,0 | խտացրած հյութերի, ընկելիքների, խտացված մորսերի, խտացրած մրգային և/կամ բանջարեղենային խյուսերի համար հաշվարկը իրականացվում է սահմանված նորմերից և խտության աստիճանից ելնելով |
| | Նիտրատներ | | Նախնական հումքի վերահաշվարկով, հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը հումքում և վերջնական արտադրանքում |
| | կարտոֆիլ | 250 | |
| | կաղամբ սպիտակաթելային վաղ (մինչև սեպտեմբերի 1) | 900 | |
| | կաղամբ սպիտակաթելային ուշ | 500 | |
| | գազար վաղ (մինչև սեպտեմբերի 1) | 400 | |
| | գազար ուշ | 250 | |
| | լոլիկ | 150 | |
| | լոլիկներ, որոնք աճեցվում են պաշտպանված գրունտում | 300 | |
| | վարունգ, որոնք աճեցվում են պաշտպանված գրունտում | 150 400 | |
| | սեղանի բազուկ | 1400 | |
| | թերթային բանջարեղեն | 2000 | |
| | քաղցր պղպեղ | 200 | |
| | պղպեղ քաղցր, որն աճեցվում են պաշտպանված գրունտում | 400 | |
| | դդմիկ | 400 | |
| | ծմերուկ | 60 | |
| | սելխ | 90 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |

| | | | |
|---|--|--|---|
| | Կաթնաթթվային մանրէներ1 գ (սմ ³) մթերքի | | |
| Հյութեր և հյութամթերք բանջարեղենից | | | |
| լոլիկներից, 12% -ից ցածր չոր նյութերի պարունակությամբ | սպոռառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և մեզոֆիլ անաէրոբ մանրէներ, <i>B. cereus</i> և <i>B. polymyxa</i> 1 գ (սմ ³) մթերքի <i>B. subtilis</i> , ԳԱՄ/գ, (սմ ³) ոչ ավելի | չի թույլատրվում 11 | |
| | մեզոֆիլ կլոստրիդիաներ <i>Cl. botulinum</i> և <i>Cl. perfringens</i> 1 գ (սմ ³) այլ ԳԱՄ/գ, (սմ ³) ոչ ավելի | չի թույլատրվում 1 | |
| | սպորչառաջացնող մանրէներ, խմորասնկեր, բորբոսասնկեր 1 գ (սմ ³) մթերքի | չի թույլատրվում | |
| | կաթնաթթվային մանրէներ 1 գ (սմ ³) մթերքի | չի թույլատրվում | |
| | սպորառաջացնող ջերմակայուն աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ 1 գ (սմ ³) մթերքի | չի թույլատրվում | (20 °C ջերմաստիճան և բարձր պայմաններում պահպանվող մրգերից ստացված հյութամթերքի համար) |
| | այլ pH 4,2 և բարձր | սպոռառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և մեզոֆիլ անաէրոբ մանրէներ: <i>B. cereus</i> և <i>B. polymyxa</i> 1 գ (սմ ³) <i>B. subtilis</i> , ԳԱՄ/գ, (սմ ³) ոչ ավելի | չի թույլատրվում 11 |
| | մեզոֆիլ կլոստրիդիաներ <i>Cl. botulinum</i> և <i>Cl. perfringens</i> 1 գ (սմ ³), այլ ԳԱՄ/գ, (սմ ³) ոչ ավելի | չի թույլատրվում 1 | |
| | սպորչառաջացնող մանրէներ, խմորասնկեր, բորբոսասնկեր 1 գ (սմ ³) մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | կաթնաթթվային մանրէներ 1 գ (սմ ³) | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|---|--------------------------|---|
| | մթերքի | | |
| | սպորառաջացնող ջերմակայուն աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ 1 գ (սմ ³) մթերքի | չի թույլատրվում | (20 °C ջերմաստիճան և բարձր պայմաններում պահպանվող մրգերից ստացված հյութամթերքի համար) |
| pH 3,7- 4,2 | մեզոֆիլ կլոստրիդիաներ Cl. botulinum ու Cl. perfringens 1 գ (սմ ³), այլ ԳԱՄ/գ, (սմ ³) ոչ ավելի | չի թույլատրվում 1 | |
| | սպորչառաջացնող մանրէներ, խմորասնկեր, բորբոսասնկեր 1 գ (սմ ³) մթերքի | չի թույլատրվում | |
| | կաթնաթթվային մանրէներ 1 գ (սմ ³) մթերքի | չի թույլատրվում | |
| | սպորառաջացնող ջերմակայուն աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ 1 գ (սմ ³) մթերքի | չի թույլատրվում | (20 °C ջերմաստիճան և բարձր պայմաններում պահպանվող մրգերից ստացված հյութամթերքի համար) |
| pH 3,7-ից ցածր | սպորչառաջացնող մանրէներ, խմորասնկեր, բորբոսասնկեր 1 գ (սմ ³) մթերքի | չի թույլատրվում | |
| | կաթնաթթվային մանրէներ 1 գ (սմ ³) մթերքի | չի թույլատրվում | |
| 6.11.2. Հյութեր մրգերից, հյութեր բանջարեղենից, մրգային և/կամ բանջարեղենային նեկտարներ, մորսեր և մրգային և/կամ բանջարեղենային հյութաբուսական ըմպելիքներ, պահածոյացված և գազավորված pH 3,8 և ցածր ածխաթթվի օգտագործմամբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, (սմ ³) ոչ ավելի | 50 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1000 գ.(սմ ³) մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր 1 գ(սմ ³) մթերքի | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/ (սմ ³)գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | կաթնաթթվային մանրէներ 1 գ (սմ ³) | չի թույլատրվում | |
| 6.11.3. Խտացրած հյութեր մրգերից, խտացված մորսեր, խտացրած մրգային խյուսեր պահածոյացված | սպորչառաջացնող մանրէներ 1 գ (սմ ³) մթերքի | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի 1 գ(սմ ³) մթերքի | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի 1 գ(սմ ³) | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|---------------------|---|
| | մթերքի | | |
| 6.11.4. Խտացրած հյութեր բանջարեղենից, խտացրած բանջարեղենային խյուսեր (բացառությամբ տոմատային հյութերի և խյուսերի) պահածոյացված | մեզոֆիլ կլոստրիդիաներ 1 գ (սմ ³) | չի թույլատրվում | |
| | սպորչառաջացնող մանրէներ 1 գ (սմ ³) | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, 1 գ(սմ ³) մթերքի | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր ԳԱՄ/գ, 1 գ(սմ ³) մթերքի | չի թույլատրվում | |
| 6.11.5. Խտացրած հյութեր մրգերից և բանջարեղենից, խտացված մորսեր և մրգային և/կամ բանջարեղենային խյուսեր արագ սառեցված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, (սմ ³) ոչ ավելի | 5 x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 1 գ.(սմ ³) մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պաթոգեն, այդ թվում՝ սալմոնելաներ 25 գ .(սմ ³) մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ.(սմ ³) մթերքի ոչ ավելի | 2 x 10 ³ | |
| | խմորասնկեր ԳԱՄ/գ.(սմ ³), ոչ ավելի | 5 x 10 ² | |
| 6.11.6. Խտացրած տոմատի հյութ, խտացրած տոմատի խյուս, խտացրած տոմատի մածուկ՝ չոր նյութերի 12%-ից բարձր պարունակությամբ | մեզոֆիլ կլոստրիդիաներ 1 գ (սմ ³) մթերքի | չի թույլատրվում | |
| | կաթնաթթվային մանրէներ 1 գ (սմ ³) մթերքի | չի թույլատրվում | |
| | սպորչառաջացնող մանրէներ 1 գ (սմ ³) մթերքի | չի թույլատրվում | |
| | Բորբոսասնկեր ԳԱՄ/գ.(սմ ³), | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր ԳԱՄ/գ.(սմ ³), | չի թույլատրվում | |
| 6.11.7. Պաղպաղակ պտղահատապտղային, բուրավետացված և շաքարային օշարակի հիմքով սննդային սառույց | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, (սմ ³) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ.(սմ ³) մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պաթոգեն, այդ թվում՝ սալմոնելաներ 25 գ .(սմ ³) մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ սմ ³ , 1 գ(սմ ³) մթերքի | 100 | |
| | խմորասնկեր ԳԱՄ/գ սմ ³) ոչ ավելի | 100 | |
| 6.11.8. Խառնուրդներ պտղահատապտղային պաղպաղակի համար | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, (սմ ³) ոչ ավելի | 1 x 10 ⁴ | Չոր խառնուրդները հսկվում են ջրով վերականգնումից |

| | | |
|---|-----------------|------|
| | | հետո |
| ԱՑԽՄ (կոլի ձևեր) 0,01 գ.(սմ ³) մթերքում | չի թույլատրվում | |
| պաթոգեն, այդ թվում՝ սալմոնելաներ 25 գ (սմ ³) մթերքում | չի թույլատրվում | |
| բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, (սմ ³) ոչ ավելի | 100 | |
| խմորասնկեր ԳԱՄ/գ(սմ ³), ոչ ավելի 1 գ(սմ ³) մթերքի | 100 | |

7. Յուղատու հումք և ճարպային մթերքներ՝ խումբ 12, խումբ 15

| Արտադրանքի անվանումը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելին | Ծանոթություն |
|-------------------------------------|--|--|---|
| 7.1. Բուսական յուղեր (բոլոր տեսակի) | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,1 | |
| | | 0,2 | գետնընկույզային ձեթի համար |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0.05 | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| | երկաթ | 1,5 | ոսֆինացված ճարպերի համար |
| | | 5,0 | չոսֆինացված ճարպերի համար |
| | պղինձ | 0,4 | չոսֆինացված ճարպերի համար |
| | | 0,1 | ոսֆինացված յուղերի համար |
| | Միկոտոքսիններ՝ աֆլատոքսին B1 | 0,005 | չոսֆինացված ճարպերի համար |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,2 | |
| | | 0,05 | ոսֆինացված ճարպերի համար |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,2 | |
| | | 0,1 | ոսֆինացված դեզոդորված ճարպերի համար |
| | էռուկաթթվի պարունակություն | 5% | խաչածաղիկայինների սերմերից ստացված բուսական յուղերի համար |

| | | |
|---|---|---|
| | Դիօքսիններ | |
| | <p>(Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբենզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:)</p> | |
| | | 0,00000075 |
| | | Ճարպի վերահաշվարկով |
| | Օքսիդացման փչացման ցուցանիշներ | չռաֆինացված ճարպերի համար |
| | թթվային թիվ | 4,0 մգ կալիումի հիդրօքսիդ/գ. (մգ KOH/գ) |
| | | չռաֆինացված ճարպերի համար |
| | | 0,6 (մգ KOH/գ) |
| | պերօքսիդային թիվ | 10,0 մմոլ. ակտիվ թթվածնի/կգ |
| | | ռաֆինացված ճարպերի համար |
| | | 5,0 մմոլ. ակտիվ թթվածնի/կգ ձիթապտղի մաքրված յուղի համար, 15,0 մմոլ. ակտիվ թթվածնի/կգ ձիթապտղի խառնված, ամրավենու չռաֆինացված յուղերի համար, 20,0 մմոլ. ակտիվ թթվածնի/կգ առաջին սառը մզման բնական ձիթապտղի յուղի համար |
| <p>7.2. Բուսական յուղերի և կենդանական ճարպերի վերամշակման արտադրանք, ներառյալ ձկան ճարպը (մարգարիներ, բուսաճարպային սպրեդեր, բուսաճարպային հալեցված խառնուրդներ, հատուկ նշանակության ճարպեր, այդ թվում՝ խոհարարական, հացաթխման ճարպեր, կաթնային ճարպի փոխարինիչներ, կակաո յուղի համարժեքներ, SOS տեսակի կակաո յուղի բարելավիչներ, POP տեսակի կակաո յուղի փոխարինիչներ, լաուրինային և ոչլաուրինային տեսակի կակաո յուղի փոխարինիչներ, ստուսներ բուսական յուղի հիմքով, մայրնեզներ, ստուսներ մայրնեզային, բուսական ճարպի հիմքով կրեմեր)</p> | Թունավոր տարրեր | |
| | կապար | 0,1 |
| | | 0,3 |
| | արսեն | 0,1 |
| | կադմիում | 0.05 |
| | սնդիկ | 0,05 |
| | նիկել | 0,7 |
| | երկաթ | 1,5 |
| | պղինձ | 0,1 |
| | Միկոտոքսիններ՝ աֆլատոքսին B1 | 0,005 |
| Պեստիցիդներ | | |
| <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:)</p> | | |
| ՀՔՏՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,05 | |

| | | | |
|--|--|-----------------------------|--------------------------------------|
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| | Պոլիքլորացված բիֆենիլներ | 3,0 | Ձկան յուղ պարունակող մթերքների համար |
| | Օքսիդացման փչացման ցուցանիշներ | | |
| | Պերօքսիդայի թիվ | 10,0 մմոլ. ակտիվ թթվածնի/կգ | |
| 7.2.1. Հատուկ նշանակության ճարպեր, այդ թվում՝ ճարպեր խոհարարական, հրուշակեղենային, հացաթխման և կաթնային ճարպի փոխարինիչներ, կակաո յուղի համաժեքներ, SOS տեսակի կակաո յուղի բարելավիչներ, POP տեսակի կակաո յուղի փոխարինիչներ, լաուրինային և ոչլաուրինային տեսակի կակաո յուղի փոխարինիչներ, խառնուրդներ բուսածառայային հալեցված | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,001գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պաթոգեն, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | խմորասանկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^2 | |
| 7.2.2. Բուսածառայային սպրեդեր, մարգարիններ | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,01գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պաթոգեն, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | խմորասանկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5×10^2 | |
| 7.2.3. Բուսական ճարպի հիմքով կրեմեր | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,01գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պաթոգեն, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| | խմորասանկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |
| 7.2.4. Բուսական ճարպերի հիմքով մայոնեզներ, սուսներ մայոնեզային, սուսներ | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պաթոգեն, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասանկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5×10^2 | |
| | բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 50 | |

| | | | |
|---|--|------------------------|-------------------------------------|
| 7.3. Սպրեղեր, բուսասերուցքային, խառնուրդներ հալեցված բուսասերուցքային | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,1 | |
| | | 0,3 | շոկոլադային բաղադրիչով |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0.03 | |
| | | 0,2 | շոկոլադային բաղադրիչով |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| | պղինձ | 0,4 | պահմանը մատակարարման համար |
| | երկաթ | 1,5 | պահմանը մատակարարման համար |
| | նիկել | 0,7 | հիդրոգենիզացված ճարպով մթերքի համար |
| | Միկոտոքսիններ՝ աֆլատոքսին B1 | 0,005 | |
| | <p align="center">Հակաբիոտիկներ</p> <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| | լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ | |
| պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,004 մգ/կգ | |
| <p align="center">Պեստիցիդներ</p> <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:)</p> | | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 1,25 | Ճարպի վերահաշվարկումով | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 1,0 | Ճարպի վերահաշվարկումով | |
| Օքսիդացման փչացման ցուցանիշներ | | | |
| Ճարպային հատվածի թթվայնություն | 2,5 աստիճան Կետոստոֆերով | | |
| պերօքսիդային թիվ | 10,0 մմոլ. ակտիվ թթվածնի/կգ | | |
| 7.3.1. Բուսասերուցքային ճարպի 60% և ավելին զանգվածային մասով սպրեղեր | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| | ԱՏԽՄ (կոլիձևեր) 0,01գ. | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|---------------------|--|
| | մթերքում | | |
| | նսկեզույն ստաֆիլակոկ 0,1գ. մթերքում | չեն թույլատրվում | |
| | պաթոգեն, այդ թվում սալմոնելաներ և L. Monocytogenes 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 7.3.2. Բուսասերուցքային ճարպի 39%-ից 60% զանգվածային մասով սպրեդեր | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,01գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | նսկեզույն ստաֆիլակոկ S. Aureus 0,01գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պաթոգեն, այդ թվում սալմոնելաներ և L. Monocytogenes 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 200 | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ⁵ | |
| 7.3.3. Հալեցված բուսասերուցքային խառնուրդներ | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1 x 10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պաթոգեն, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 200 | |
| 7.4. Յուղատու մշակաբույսերի սերմեր (արևածաղիկ, սոյա, բամբակ, եգիպտացորեն, կտավատ, ռապս, մանանեխ, գետնանուշ, սննդային կակաչ և այլն.) | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | արսեն | 0,3 | |
| | կադմիում | 0,1 | 0.5 սննդային կակաչի սերմերի համար 0,2 սննդում անմիջապես օգտագործելու համար նախատեսված արևածաղկի սերմերի համար |
| | սնդիկ | 0,05 | |
| | Միկոտոքսիններ՝ աֆլատոքսին B1 | 0,005 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |

| | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,2 | սոյա, բամբակ |
| | | 0,4 | կտավատ, մանանեխ, ռապս |
| | | 0,5 | արևածաղիկ, գետնընկույզ, եգիպտացորեն |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,05 | սոյա, բամբակ, եգիպտացորեն |
| | | 0,1 | կտավատ, մանանեխ, ռապս |
| | | 0,15 | արևածաղիկ, գետնընկույզ |
| 7.5. Հում ճարպ տավարի, խոզի, ոչխարի և այլ մորթի ենթակա կենդանիների (պաղեցված, սառեցված): Խոզի ճարպ պաղեցված, սառեցված, աղ դրած, ապխտած և մթերքներ դրանից | Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,1 | | |
| արսեն | 0,1 | | |
| կադմիում | 0,03 | | |
| սնդիկ | 0,03 | | |
| Հակաբիոտիկներ | | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | | |
| լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 | |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ | |
| բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ | |
| Նիտրոզամիններ ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ-ների գունար | 0,002 | | |
| | 0,004 | ապխտած խոզաճարպի համար | |
| բենզ(ա)պիրեն | 0,001 | ապխտած խոզաճարպի համար | |
| Պեստիցիդներ | | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,2 | | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 1,0 | | |
| Դիօքսիններ | | | |
| (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին | | | |

| | | | |
|--|--|-----------------------------|----------------------------|
| | 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համաթեքների գունար՝ Առողջապահության Համաշխարհյին Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան: | | |
| | | 0,000003 տավարի ճարպ | |
| | | 0,000001 խոզի ճարպ | |
| | | 0,000002 թռչնի ճարպ | |
| | | 0,000002 խառնված ճարպ | |
| 7.5.1. Խոզի ճարպ, պաղեցված, սառեցված, աղ չդրած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,001 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պաթոգեն, այդ թվում սալմոնելաներ և L. Monocytogenes 25 գ. Մթերքում չի թույլատրվում | չի թույլատրվում | |
| 7.5.2. Մթերքներ խոզաճարպից և խոզի կրծքամսից աղ դրած, ապխտած, ապխտած-եփած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5 x 10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պաթոգեն, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. Մթերքում չի թույլատրվում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. Monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 7.6. Ճարպեր կենդանական հալեցված | Օքսիդացման փչացման ցուցանիշներ | | |
| | թթվային թիվ | 4,0 մգ/KOH գ. | |
| | պերօքսիդային թիվ | 10,0 մմոլ. ակտիվ թթվածնի/կգ | |
| | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,1 | |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0,03 | |
| | սնդիկ | 0.03 | |
| | պղինձ | 0,4 | պահմանը մատակարարման համար |
| | երկաթ | 1,5 | նույնը |
| | Հակաբիոտիկներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լիմփցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |
| | լիմփցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |

| | | | |
|---|---|-----------------------------|--------------------------|
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ |
| | <p align="center">Դիօքսիներ</p> <p>(Դիօքսիները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսիները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսիների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհյին Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:)</p> | | |
| | | 0,000003 տավարի ճարպ | (ճարպի վերահաշվարկով) |
| | | 0,000001 խոզի ճարպ | |
| | | 0,000002 թռչնի ճարպ | |
| | | 0,000002 խառնված ճարպ | |
| 7.7. Սննդային ճարպ ձկնից և ծովային կաթնասուններից, ձկան ճարպ դիետիկ (բուժիչ և կանխարգելիչ) սնուցման համար | Օքսիդացման փչացման ցուցանիշներ | | |
| | թթվային թիվ | 4,0 մգ/KOH գ. | |
| | պերօքսիդային թիվ | 10,0 մմոլ. ակտիվ թթվածնի/կգ | |
| | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,2 | |
| | սնդիկ | 0.3 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,2 | |
| | Պոլիքլորացված բիֆենիլներ | 3,0 | |
| | <p align="center">Դիօքսիներ</p> <p>(Դիօքսիները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսիները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսիների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհյին Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:)</p> | | |
| | 0,000002 ձկան ճարպ | | |

8. Խմիչքներ՝ խումբ 22, խումբ 35

| Արտադրանքի անվանումը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելին | Ծանոթություն |
|--------------------------------|-----------------|--|--------------|
| 8.1. Հանքային, բնական, սեղանի, | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,1 | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| բուժիչ-սեղանի, բուժիչ խմելու ջրեր | կադմիում | 0,01 | |
| | սնդիկ | 0.005 | |
| | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ սմ ³ , ոչ ավելի | 100 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր), ծավալ (սմ ³), որում չի թույլատրվում | 100 | իրականացվում է 3-անգամյա հետազոտություն 100 սմ ³ -ում |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր), ֆեկալ, ծավալ (սմ ³), որում չի թույլատրվում | 100 | |
| | Պսեոդոնոմա Pseudomonas aeruginosa, ծավալ (սմ ³), որում չի թույլատրվում | 100 | |
| 8.1.1. Արհեստական հանքայնացված խմելու ջուր | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 100 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սպլոնոնելաներ 100 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Պսեոդոնոմա Pseudomonas aeruginosa 100 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր ԳԱՄ/սմ ³ , ոչ ավելի | 10 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ , ոչ ավելի | 10 | |
| | Թունավոր տարրեր | | |
| 8.2. Ոչ ակոհոլային ըմպելիքներ, այդ թվում հյութերով և արհեստական հանքայնացված | կապար | 0,3 | |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0,03 | |
| | սնդիկ | 0.005 | |
| | Միկոտոքսիններ՝ պատույին | 0,05 հյութապարունակողներ՝ խնձորի, տոմատի, չիչխանի | |
| | կոֆեին | 150 կոֆեին պարունակող ըմպելիքների համար 400 հատուկ, կոֆեին պարունակող, ըմպելիքների համար | |
| | հինին | 85 հինին պարունակող ըմպելիքների համար | |
| | ընդհանուր հանքայնացում, գ/լ, ոչ ավելին | 2,0 արհեստականորեն հանկայնացված | |

| | | ըմպելիքներ | |
|--|---|-------------------|--|
| 8.2.1. Ըմպելիքներ ոչ ալկոհոլային, չպաստերացված և առանց պահածոյացնող նյութերի՝ 30 օրվանից պակաս պիտանիության ժամկետներ ունեցող | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 30 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 333 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | |
| 8.2.2. Ըմպելիքներ ոչ ալկոհոլային, այդ թվում՝ 30 օրվանից ավելին պիտանիության ժամկետներ ունեցող | | | |
| շաքարի հիմքով | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 100 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 100 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ100/սմ ³ , ոչ ավելի | 15 | |
| քաղցրացուցիչների հիմքով | մեզոֆիլ աերոբ մանրէների քանակ, ԳԱՄ/100 սմ ³ , ոչ ավելի | 100 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 100 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 100 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| հյութ պարունակվող | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 100 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 100 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ 40/սմ ³ | չի թույլատրվում | |
| 8.2.3. Խտանյութեր (հեղուկ, մածուկանման), խառնուրդներ (փոշու տեսքով, դեղահաբի տեսքով, հատիկավորված և այլն) ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների համար | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ սմ ³ , ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ10/սմ ³ , ոչ ավելի | չի թույլատրվում | |
| 8.2.4. Չոր բուսական հումքի խառնուրդներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ սմ ³ , ոչ ավելի | 5x10 ⁵ | |

| | | | |
|---|---|-----------------|--|
| տաք ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների պատրաստման համար | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր ԳԱՄ/գ. ոչ ավելի | 100 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ. ոչ ավելի | 100 | |
| 8.2.5. Օշարակներ չպատերացված | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ10/սմ ³ , ոչ ավելի | 50 | |
| 8.2.6. Պատերացված տաք լցման օշարակներ | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ40/սմ ³ , ոչ ավելի | չի թույլատրվում | |
| 8.3. Խմորման ըմպելիքներ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,3 | |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0,03 | |
| | սնդիկ | 0.005 | |
| 8.3.1. Կվասեր չզտված կեգաներով | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| կեգաներով | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 3,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| լցնովի | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 8.3.2. Չտած, չպատերացված կվասեր՝ պոլիմերային շշերով | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 10,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| կեգերով | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 3,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| լցնովի | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|-----------------|--|
| զտված, պաստերացված կվասեր | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ սմ ³ , ոչ ավելի | 10 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձներ) 10,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄգ/սմ ³ , ոչ ավելի | 100 | |
| 8.3.3. Խմորման ընկերքներ թույլակոհոլային չզտած | | | |
| կեգերով | ԱՑԽՄ (կոլիձներ) 3,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| լցնովի | ԱՑԽՄ (կոլիձներ) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 8.3.4. Խմորման ընկերքներ թույլակոհոլային, զտած, չպաստերացված | | | |
| պոլիմերային շերտով | ԱՑԽՄ (կոլիձներ) 10,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| կեգերով | ԱՑԽՄ (կոլիձներ) 3,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| լցնովի | ԱՑԽՄ (կոլիձներ) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 8.3.5. Խմորման ընկերքներ թույլակոհոլային, զտած, պաստերացված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ սմ ³ , ոչ ավելի | 10 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձներ) 10,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄգ/սմ ³ , ոչ ավելի | 100 | |
| 8.4. Գարեջուր, գինի, օղի, թույլակոհոլային | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,3 | |

| | | | | |
|--|--|---|-----------------|--|
| և այլ սպիրտային ըմպելիքներ | արսեն | 0,2 | | |
| | կադմիում | 0,03 | | |
| | սնդիկ | 0.005 | | |
| | մեթիլ սպիրտ, %, ոչ ավելին | մեթիլ սպիրտի ծավալային մասը անջուր սպիրտի վերահաշվարկով՝ 0,05 (Օղիներ, սննդային էթիլ սպիրտեր, ներառյալ սպիրտային կիսապատրաստվածքներ, քացախ) | | |
| | գ/դմ ³ , ոչ ավելին | 1,0 (կոնյակներ և կոնյակի սպիրտեր) | | |
| | հինին | 300 (սպիրտային ըմպելիքներ հինին պարունակող) | | |
| | Նիտրոզամիններ՝ ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ-ների գումար | 0,003 (գարեջուր) | | |
| 8.4.1. Գարեջուր ցնովի | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 (սմ ³ ,գ.) մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 (սմ ³ ,գ.) մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| 8.4.2. Գարեջուր չպաստերացված կեգերով | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 3,0 (սմ ³ ,գ.) մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 (սմ ³ ,գ.) մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | 22երով | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 10,0 (սմ ³ ,գ.) մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 8.4.3. Գարեջուր պաստերացված և անբերրիացված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ սմ ³ , ոչ ավելի | 500 | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 10,0 (սմ ³ ,գ.) մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 (սմ ³ ,գ.) մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ծավալ (սմ ³), որում չի թույլատրվում, ոչ ավելի | 40 | | |
| 8.4.4. Գարեջուր ցնովի | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1.0 (սմ ³ ,գ.) մթերքում | չի թույլատրվում | | |

| | | | |
|--|---|-----------------|--|
| | ախտաճին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 (սմ ³ ,գ.) մթերքում | չի թույլատրվում | |
|--|---|-----------------|--|

9. Այլ սննդամթերք

| Արտադրանքի անվանումը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելին | Ծանոթություն | |
|--|--|--|--------------|--|
| 9.1.Բուսական սպիտակուցների իզոլատներ, խտանյութեր, հիդրոլիզատներ և տեքստուրատներ, սննդային ճարպագտված ալյուր և ալյուր, ճարպի տարբեր պարունակությամբ, ձիթատու, լոբազինների և ոչ ավանդական մշակաբույսերի սերմերից | Թունավոր տարրեր | | | |
| | կապար | 1,0 | | |
| | արսեն | 1,0 | | |
| | կադմիում | 0,2 | | |
| | սնդիկ | 0.03 | | |
| | Միկոտոքսիններ | | | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 | | |
| | դեֆոքսինիվալենոլ | 0,7 (ցորենից) | | |
| | | 1,0 (գարուց) | | |
| | զեարալենոն | 1,0 (ցորենից, գարուց, եգիպտացորենից) | | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | |
| | ՀՔՅՀ-ի, (α-,β-, γ- իզոմերներ) | 0,5 (հացահատիկայիններից, եգիպտացորենից, լոբազիններից (բացառությամբ սոյայի), արևածաղիկից և գետնընկույզից) 0,4 (կտավատից, մանանեխից, ռապսից) 0,2(սոյայից, բամբակից) | | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,15 (արևածաղիկից, գետնընկույզից) 0,1 (կտավատից, մանանեխից, ռապսից) 0,05 (լոբազիններից, բամբակից, եգիպտացորենից) 0,02 (հացահատիկայինների) | | |
| օլիգոշաքարներ | 2,0 (դիետիկ և մանկական սննդում նախատեսված սոյայի սպիտակուցային մթերքների համար,%, ոչ ավելի) | | | |
| տրիպսինի ինգիբիտոր, | 0,5 (դիետիկ և մանկական սննդում նախատեսված սոյայի սպիտակուցային | (լաբորատոր հսկողությունը իրականացվում է սահմանված | | |

| | | մթերքների համար %, ոչ ավելի) | կարգով հաստատված լաբորատոր մեթոդի առկայության դեպքում) |
|--|---|---|--|
| | Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | < 1 մգ/կգ |
| 9.1.1. Իզոլյատներ, բուսական սպիտակուցների խտանյութեր, սոյային ալյուր | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ 5x10 ³ (մանկական սննդամթերքի համար) | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին , այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | սուլֆիտվերական գնդ կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| 9.1.2. Հիդրոլիզատներ սպիտակուցային ֆերմենտային սոյայի հումքից | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին , այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, 1գ., ոչ ավելի | չի թույլատրվում | |
| 9.1.3. Խտանյութ սպիտակուցային արևադաձաղկային սննդային | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին , այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | |
| 9.1.4. Սոյայի սպիտակուցի խտանյութ, սոյայի ալյուր տեկստուրացված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2,5 x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 0,1 գ. | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|---|---------------------|--|
| | մթերքում | | |
| | ախտածին , այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | սուլֆիտվերականգնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| 9.2. Խտանյութեր կաթնային շիճուկային սպիտակուցների, կազեին, կազեինատներ, կաթնային սպիտակուցի հիդրոլիզատներ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,3 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,2 | |
| | սնդիկ | 0.03 | |
| | Միկոտոքսիններ | | |
| | աֆլատոքսին M1 | 0,005 | |
| | Պեստիցիդներ (Ճարպի վերահաշվարկով) (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՅՀ-ի, (α-,β-, γ-իզոմերներ) | 1,25 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 1,0 | |
| Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | < 1 մգ/կգ | |
| 9.2.1. Սննդային կազեինատներ | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | սուլֆիտվերականգնող կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.2.2. Շիճուկային սպիտակուցային խտանյութ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.2.3. Խտանյութ պլումբինակազեինային | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 2,5x10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1 գ. | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | մթերքում | | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.3. Արյան սպիտակուցների խտանյութեր (պլազմային չոր խտանյութ, շիճուկներ, սննդային ալբումին) | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0.03 | |
| | <p>Հակաբիոտիկներ հումքի վերահաշվարկով, հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը հումքում և վերջնական արտադրանքում (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում (լոմփցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| | լոմփցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 մգ/կգ |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ |
| | 9.4. Հացահատիկների, լոբազգիների և այլ մշակաբույսերի սերմերի սաղմեր, փաթիլներ և ճարպագտված ալյուր դրանցից, թեփ | Թունավոր տարրեր | |
| կապար | | 1,0 | |
| արսեն | | 0,2 | |
| կադմիում | | 0,1 | |
| սնդիկ | | 0.03 | |
| Միկոտոքսիններ | | | |
| աֆլատոքսին B1 | | 0,005 | |
| դեֆօքսինիլավենոլ | | 0,7 (ցորենից) | |
| | | 1,0 (գարուց) | |
| զեարավենոն | | 1,0 (ցորենից, գարուց, եգիպտացորենից) | |
| Պեստիցիդներ (Ճարպի վերահաշվարկով) (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | |
| ՀՔՏՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | | 0,5 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | | 0,02 | |
| օլիգոշաքարներ | | 2,0 (դիետիկ և մանկական սննդում նախատեսված սոյայի սպիտակուցային մթերքների համար %, ոչ ավելի) | |
| տրիպսինի ինգիբիտոր | | 0,5 (դիետիկ և մանկական սննդում նախատեսված սոյայի սպիտակուցային մթերքների համար %, ոչ | (լաբորատոր հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով |

| | | ավելի) | հաստատված լաբորատոր մեթոդի առկայության դեպքում) |
|---|--|--|---|
| | Վնասակար խառնուկներ | | |
| | հացի պաշարների վնասատուներով (միջատներ, տզեր) վարակվածություն և աղտոտվածություն | չի թույլատրվում | |
| 9.4.1. Մննդային թեփ հացահատիկներից | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| 9.4.2. Մննդային թեփեր թեփից, ճարպագատված այլուր բանջարեղենից, մրգային մզվածքներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| 9.5. Սպիտակուցային մթերքներ հացահատիկի, լոբազգիների և այլ մշակաբույսերի սերմերից՝ ընկալիչներ, այդ թվում՝ խմորված, տոֆու, օկարա | Թունավոր տարրեր (չոր նյութերի վերահաշվարկով) | | |
| | կապար | 0,2 | |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0,2 | |
| | սնդիկ | 0.03 | |
| | Միկոտոքսիններ | | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 | |
| | դեզօքսինիվալենոլ | 0,7 (ցորենից) | |
| | | 1,0 (գարուց) | |
| | զեարալենոն | 1,0 (ցորենից, գարուց, եգիպտացորենից) | |
| | Պեստիցիդներ (չոր նյութերի վերահաշվարկով) (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՅՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,1 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| | սնդիկօրգանական պեստիցիդներ | չի թույլատրվում | |
| | օլիգոշաքարներ | 2,0 | |
| տրիպսինի ինգիբիտոր, | 0,5 | լաբորատոր հսկողությունը իրականացվում է | |

| | | | | |
|--|---|---------------------------------------|---|--|
| | | | սահմանված կարգով հաստատված լաբորատոր մեթոդի առկայության դեպքում | |
| 9.6 Խտացված ըմպելիքներ, խտացված և չոր, չոր տոֆու և օկարա | Թունավոր տարրեր (չոր նյութերի վերահաշվարկով) | | | |
| | կապար | 0,2 | | |
| | արսեն | 0,1 | | |
| | կադմիում | 0,2 | | |
| | սնդիկ | 0.03 | | |
| | Միկոտոքսիններ | | | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 | | |
| | դեօքսինիվալենոլ | 0,7 (ցորենից) | | |
| | | 1,0 (գարուց) | | |
| | զեարալենոն | 1,0 (ցորենից, գարուց, եգիպտացորենից) | | |
| | Պեստիցիդներ (չոր նյութերի վերահաշվարկով) (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-,β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | | |
| սնդիկօրգանական պեստիցիդներ | չի թույլատրվում | | | |
| 9.6.1. Ըմպելիքներ սոյայի պտուղների հիմքով | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | | |
| ասեպտիկ լցման սոյայի ըմպելիքներ | Պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող միասնական սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջների հավելված 4-ի պահաճոների արտադրական մանրէազերծվածության պահանջների «Ա» խմբի պահանջներին | | | |
| սոյայի ըմպելիքներ, կոկտեյլներ, պաղեցված և սառեցված դեսերտներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)0,1 գ. Մթերքում (72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար՝ 1,0 գ. մթերքում) | չի թույլատրվում | | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus)1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | Ցերեուս (B. Cereus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | |
| ըմպելիքներ սոյայից խմորված | ԱՑԽՄ (կոլիձներ) 0,1 գ. մթերքում (72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար՝ 1,0 գ. մթերքում) | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ցերեուս (B. Cereus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | |
| 9.6.2. Մթերքներ սպիտակուցային սոյայից (տոֆու) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ (խմորման կուլտուրաների կիրառման դեպքում՝ չի նորմավորվում) | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձներ) 0,1 գ. մթերքում (72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար՝ 1,0 գ. մթերքում) | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ցերեուս (B. Cereus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| օկարա | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձներ) 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Ցերեուս (B. Cereus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | |
| 9.7. Խթանիչներ, կայունացուցիչներ, դոնդողացնող գործոններ (պեկտին, ագար, անձրոյթներ, կարագինան և այլն) | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 2,0 Կարագինաներ, հումիարաբիկ, հանձրոյթներ, կոնժակային ծառ, գուարային, կասնտոնային, հելանային, կոնժակային այլուր | |
| | | 5,0 ագար, ալգինատներ | |
| | | 10,0 պեկտին, հանձրոյթներ՝գհատի, տարի, կարայի | |
| | արսեն | 3,0 պեկտին, ագար, կարագինաներ, հանձրոյթներ՝գհատի, տարի, կարայի | |
| | կադմիում | 1,0 կարագինան | |
| | սնդիկ | 1,0 կարագինան | |
| | պղինձ | 50 պեկտին | |
| | ցինկ | 25 պեկտին | |
| | պենտաքլորֆենոլ | չի թույլատրվում (0,001 մգ/կգ) Գուարյան հանձրոյթ, կոնժակային ծառի հանձրոյթ, տրագականտ հանձրոյթ, կարայի հանձրոյթ, տարի հանձրոյթ, գհատի հանձրոյթ | |
| | 9.7.1. Պեկտին | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | |
| մանկական և դիետիկ սննդի համար | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ² | |
| | ԱՅԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| զանգվածային սպառման | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 5x10 ⁴ | |

| | | | |
|---|--|-----------------|--|
| մթերքների համար | ոչ ավելի | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասաններ, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| | խմորասաններ, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| 9.7.2. Սննդային ազար, ազարոյիդներ, ֆուրցեյլարին, սննդային նատրիումի ալգինատ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասաններ, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| 9.7.3. Կարագինան | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասաններ, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| 9.7.4. Խթանիչներ և կայունացուցիչներ հանձրոյթների հիմքով (գուարովային, քսանտանովային և այլն) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասաններ, բորբոսասաններ, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 500 գումարային | |
| 9.8. Դոնդող, շարակցահյուսվածքային սպիտակուցների խտանյութեր | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 2,0 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0,05 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՅՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| | քրոմ | 10 | |
| 9.8.1. Դոնդող սննդային մանկական և դիետիկ սննդի համար | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^4 | | |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| զանգվածային սպառման մթերքների համար | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.9. Օսլա, մրգահյութ և մթերք դրանցից | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 0,5 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0,02 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՏՀ-ի, (α-,β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 կարտոֆիլային | |
| | | 0,5 եգիպտացորենային | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,05 եգիպտացորենային 0,1 կարտոֆիլային | |
| | 9.9.1. Չոր օսլա (կարտոֆիլի, եգիպտացորենի, ոլոռի) | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | |
| ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | | 1x10 ⁵ | |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)0,01 գ. մթերքում | | չի թույլատրվում | |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | | չի թույլատրվում | |
| բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | | 500 | |
| խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | | 500 | |
| 9.9.2. Ամիլապեկտինային, ուռճեցող օսլա, էկստրուկտն օսլա | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 250 | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 250 | |
| 9.9.3. Քիչ շաքարացված մրգահյութ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|-------------------|--|
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| 9.9.4. Մալտին, մալտոդեքստրիններ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| 9.9.5. Լակտուլոզայի խտանյութ | Կետ 2.6.7 –ի համապատասխան | | |
| 9.9.6. Խաղողաշաքարային պտղաշաքարային օշարակ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| 9.9.7. Խաղողաշաքար հատիկավոր հյութային հավելումներով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| 9.10. Խմորիչներ աննդային, միաբջիջ բույսերի կենսազանգված, մանրէաբանական սկզբնական կուլտուրաներ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | արսեն | 0,2 | |
| | կադմիում | 0,2 | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| 9.10.1. Խմորիչներ հացաթխման չոր | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.10.2. Հացաթխման մամլած խմորիչներ | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,001 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | | |
| | բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.10.3. Լիոֆիլ չորացրած սկզբնական կուլտուրաներ (ֆերմենտացված մսամթերքի արտադրության համար) | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | |
| | խմորասանկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | |
| | սուլֆիտվերական գնդկլոստրիդիումներ 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | տեխնոլոգիական միկրոֆլորայի մանրէների քանակ, ԳԱՄ/սմ ³ , ոչ պակաս | կուլտուրաների համար 10 ⁹ խտանյութերի համար 10 ¹⁰ | |
| 9.10.4. Արդյունաբերական վերամշակման համար միաբջիջ բույսերի, խմորասանկերի կենսազանգված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| | խմորասանկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | կենդանի բջիջների առկայություն 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.11. Չոր սնդային արզանակներ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,2 | |
| | սնդիկ | 0,1 | |
| | Պեստիցիդներ (հումքի վերահաշվարկով) | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-,β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 200 | |
| | սուլֆիտվերականգնող կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.12. Քսիլիտ, սորբիտ, մանիտ և այլ շաքարային սպիրտեր | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | արսեն | 2,0 | |
| | կադմիում | 0,05 | |
| | սնդիկ | 0,01 | |
| | նիկել | 2,0 | |
| | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁴ | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| 9.13. Կերակրի և բուժկանխարգելիչ աղ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 2,0 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0,1 | |
| | | 0,01 «Էկստրա» , բուժկանխարգելիչ | |
| յոդ | 0,04 մգ/գ յոդացված, (որոշման ժամանակ՝ թույլատրելի մակարդակը 0,04 +/- 0,015) | | |
| 9.14. Ամինաթթուներ բյուրեղային և խառնուրդներ դրանցից | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | | |
| 9.15 Էստանյութեր սննդային | Թունավոր տարրեր | հումքի վերահաշվարկով | |
| | Դիօքսիններ (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մեկամիլի) | հումքի վերահաշվարկով (ճարպի վերահաշվարկով) | |

| | | | |
|--|--|-------------------|--|
| | պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | | |
| 9.15.1. Սոուսներ խոհարարական փոշենման (ջերմային չորացման) | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| | սուլֆիտվերականգնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.15.2. Փոշենման համեմունքներ՝ բանջարեղենային, համային հավելումներով (ջերմային չորացման) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| | սուլֆիտվերականգնող կլոստրիդիումներ 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ցերեուս (B. Cereus), ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| 9.15.3. Եփում չպահանջվող ճաշային ուտեստների խտանյութեր (ինստանտ ապուրներ) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.15.4. Էքստրուզիոն տեխնոլոգիաների առաջին և երկրորդ ճաշային ուտեստներ, եփում չպահանջվող | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, | 100 | |

| | | | |
|--|--|-------------------|--|
| | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ցերեուս (B. Cereus), ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| 9.15.5 Եփում պահանջող բազմաբաղադրիչ չոր ապուրներ, (բանջարեղենային ապուխտներով, մսի ու հավի մակարոնային արտադրանքով, մսային ու հավի խյուսեր, բանջարեղենային խյուսեր) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 500 | |
| | սուլֆիտվերականգնող կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.15.6. Եփում պահանջող չոր սնկից ապուրներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,001 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 500 | |
| | սուլֆիտվերականգնող կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.15.7. Արգանակներ՝ չոր համեմունքներով խատնյութեր, եփում պահանջվող | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 200 | |
| | սուլֆիտվերականգնող կլոստրիդիումներ 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.15.8. Շիլաների խտանյութեր չոր արագ պաստրաստման | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| | ցերեուս (B. Cereus), | 100 | |

| | | | |
|--|--|-------------------|--|
| | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | | |
| 9.15.9. Պտղահատապտղային չոր կիսելներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 500 | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 500 | |
| 9.15.10. Չոր մթերքներ կանխարգելիչ սննդի համար՝ խառնուրդներ ձավարից, կաթնային, մսային (էքստրուզիոն տեխնոլոգիաներով) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | |
| | ցերեուս (B. Cereus), ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | |
| 9.16. Պատրաստի խոհարարական ուտեստներ, այդ թվում հանրային սննդի արտադրանք | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| 9.16.1. Աղցաններ հում բանջարեղենից և մրգերից՝ առանց համեմունքների | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ E. coli 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես L. monocytogenes 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| համեմունքներով (մայրնեզ, սոուս և այլն) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|-------------------------------|--|
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 500 | |
| | | 200 պայածոյացնող նյութերով | |
| | աղիքային ցուպիկ E. coli 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| Լիստերիա մոնոցիտոգենես L. monocytogenes 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| 9.16.2. Աղցաններ հում բանջարեղենից ձվերի, պահածոյացված բանջարեղենի, պտուղների ավելացմամբ և այլն, առանց համեմունքների և առանց աղ դրած բանջարեղենի ավելացման | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ E. coli 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես L. monocytogenes 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| համեմունքներով (մայրնեզ, սոռա և այլն) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 500 | |
| | | 200 պայածոյացնող նյութերով | |
| | աղիքային ցուպիկ E. coli 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|-------------------------------|--|
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես L. monocytogenes 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.3. Մարինացված, թթվեցրած, աղ դրած բանջարեղենով աղցաններ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեոս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.4. Աղցաններ և վինեգրետներ եփած բանջարեղենով և ուտեսներ եփած, խաշած, տապակած բանջարեղենով՝ առանց աղ դրած բանջարեղենի և համեմունքների ավելացման | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Պրոտեոս 0,1 գ. մթերքում (Proteus) | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| համեմունքներով (մայրնեզ, սոուսներ և այլն) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 500 | |
| | | 200 պայածոյացնող նյութերով | |
| աղիքային ցուպիկ | չի թույլատրվում | | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | E. coli O,1 գ. մթերքում | | |
| | պրոտեուս (Proteus) O,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.5.Աղցաններ մսի, թռչնամսի, ձկան, ապուխտների ավելացմամբ՝ առանց համեմունքների | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)O,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus) O,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus)O,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ E. coli O,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| համեմունքներով (մայրնեզ, սոուսներ և այլն) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)O,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus) O,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus)O,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ E. coli O,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus) O,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 500 200 պայածոյացնող նյութերով | |
| | բորբոսասնկեր ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| | | | |
| 9.16.6. Ձկան դոնդող (լցվածքով) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1x10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus) O,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|-------------------|--|
| | (S. Aureus)1,0 գ. մթերքում | | |
| 9.16.7. Դոնդողներ տավարի, խոզի, թռչնի (լցվածքով) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ E. coli 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.8. Մսից և լյարդից պաշտետներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus)0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus)0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ E. coli 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.9.Միս տավարի, թռչնի, ճագարի, խոզի եփած, առանց համեմունքների և սոուսների | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.10. Ձուկ եփած, տապակած մարինացված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1.0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus)0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.11. Ապուրներ սառը օկրոշկա, | աղիքային ցուպիկ E. coli 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|-----------------|--|
| բանջարեղենային, մսով կվասի, կեֆիրի վրա | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus)0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus)0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| բորշ, շշի կանաչ մսով, ձկով, ձվով՝ առանց թթվասերով համեմելու | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ E. coli 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| ապուրներ քաղցր և ապուր-խյուսեր պտուղներից և հատապտուղներիղ պահածոյացված և չորացրած | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.12. Ապուրներ տաք և այլ տաք կերակրատեսակներ՝ բորշ, շշի, ապուր-խարչո, սալանկա, բանջարեղենային ապուրներ, արգանակներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 5×10^2 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| ապուրներ մակարոնային արտադրանքով և կարտոֆիլով, բանջարեղենով, լոբազգիներով, ձավարեղենով, ապուրներ կաթնային նույն լցոններով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 5×10^2 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| ապուր-խյուսեր | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 5×10^2 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|-----------------|--|
| | սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ E. coli 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.13. Ուտեստներ ձվով եփած ձու | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| ձվածեղ ձվից (մեկանժից, ձվի փոշուց) բնական և բանջարեղենի, մսամթերքի ու այլնի ավելացմամբ, ձու պարունակող լցոնքներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեոս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.14. Ուտեստներ կաթնաշոռով վարենիկներ, գոլորշու վրա եփած պուդինգ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 5×10^2 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| կաթնաշոռային պանրիկներ, պուդինգ, միջուկներ կաթնաշոռից, կարկանդակ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեոս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.15. Ուտեստներ ձկնից եփած, տապակած, խաշած, խորոված ձուկ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|-------------------|--|
| | սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| ծկան կոտլետի զանգվածից ուտեստներ (կոտլետներ, զրազեր, շնիցել, տոմատի սոուսով կոլոլակներ), խորոված արտադրանք, կարկանդակ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | $2,5 \times 10^3$ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.16. Մսից և մսամթերքից ուտեստներ՝ խաշած միս, տապակած, փլավներ, պելմենիներ, նրբարվիթներ, ջարդած մսից արտադրանք, այդ թվում՝ խորոված | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.17. Թռչնի և ճագարի մսից ուտեստներ եփած, տապակած, խաշած, խորոված արտադրանք կտրակված թռչնամսից, պելմենի, կարկանդակ և այլն. | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.18. Խավարտներ՝ եփած բրինձ, մակարոնեղեն եփած, խյուս կարտոֆիլային (առանց համեմունքների և լցոնքի) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|-------------------|--|
| | E. coli 1,0 գ. մթերքում | | |
| տապակած, խաշած կարտոֆիլ (առանց լցոնքի) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1x10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| խաշած բանջարեղեն (առանց լցոնքի) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 5x10 ² | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.19. Սոուսներ և լցոնքներ երկրորդ ուտեստների համար | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 5x10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեուս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.20. Քաղցր ուտեստներ և ըմպելիքներ՝ թարմ և պահածոյացված պտուղներից և հատապտուղներից կոմպոտներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 5x10 ² | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| չորացրած պտուղներից և հատապտուղներից կոմպոտներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 5x10 ² | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 50 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|-------------------|--|
| | մթերքում | | |
| կիսելներ թարմ և չորացրած պտուղներից և հատապտուղներից, հույթերից, օշարակից, հատապտուղների և բանջարեղենի խյուսերից | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 5x10 ² | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 50 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| մրգային և բանջարեղենային թարմ մզված հյույթեր | աղիքային ախտածին օրգանիզմների ցիստաներ | չի թույլատրվում | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1x10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ (E.coli) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus)1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | Լիստերիա մոնոցիտոգենես (L. monocytogenes) 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| դոնդողներ, մուս | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1x10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| կրեմեր (ցիտրուսներից, վանիլային, շոկոլադային և այլն.) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁵ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| խնձորով շարլոտկա | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1x10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|---|-----------------|--|
| | մթերքում | | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| կաթնային կոկտեյլներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ 1,0 գ. մթերքում (S. Aureus) | չի թույլատրվում | |
| հարած սերուցքներ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.21. Թռչնամսից, սպառողական տարայով ձկնից՝ այդ թվում՝ վակուում փաթեթավորված, պատրաստի խոհարարական արտադրանք | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեոս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | սուլֆիտվերականգնող կլոստրիդիումներ 0,1 գ. մթերքում (վակուում փաթեթավորվածի համար) | չի թույլատրվում | |
| 9.16.22. Սառեցված կիսապատրաստվածք պիցցա | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 5×10^4 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ (E.coli) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.23. Պատրաստի պիցցա | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|---|--|-------------------|--|
| | մթերքում | | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | պրոտեոս (Proteus) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.24. Շաքարաբամբակ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 1x10 ³ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.25. Պատրաստի համբուրգեր, չիսբուրգեր, սենդվիչ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, | 2x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. Aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ (E.coli) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| 9.16.26. Հանրային սննդի կազմակերպությունում արտադրված այլային ձևավորված հրուշակեղեն | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 0,3 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0,02 | |
| | Միկոտոքսիններ | | |
| | աֆլատոքսին B1 | 0,005 | |
| | դեզօքսինիվալենոլ | 0,7 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-,β-, γ-իզոմերներ) | 0,2 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,02 | |
| | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | աղիքային ցուպիկ (E.coli) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |

10. Կենսաբանական ակտիվ հավելումներ՝ խումբ 21

| Արտադրանքի անվանումը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելին | Ծանոթություն |
|----------------------|---------------|--|------------------|
| 10.1. Հիմնականում | Անվտանգության | ցուցանիշները | կանոնակարգվում է |

| | | | | | | | | | |
|--|--|---|--|---|---|---|--|--|------------------------------|
| <p>սպիտակուցների, ամինաթթուներ և դրանց համալիրների հիմքով ԿԱՀ</p> | <p>Սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ միասնական պահանջների «Ձվամթերք չոր», «Կաթնային մթերք չոր», «Բուսական սպիտակուցների իզոլյատներ, խտանյութեր, հիդրոլիզատներ և տեքստուրատներ, սննդային ճարպագտված ալյուր և ալյուր, ճարպի տարբեր պարունակությամբ, ձիթատու, լոբազինների և ոչ ավանդական մշակաբույսերի սերմերից», «Կաթնային շիճուկային սպիտակուցների խտանյութեր, կազեին, կազեինատներ, կաթնային սպիտակուցների հիդրոլիզատներ», «Արյան սպիտակուցների խտանյութեր», «Հատիկավորների, լոբազինների և այլ մշակաբույսերի սերմերի պտուղներ, փաթիլներ և ճարպագատված ալյուր դրանցից, թեփ», «Ամինաթթուներ բյուրեղային և խառնուրդներ դրանցից» կետերով</p> | | | | | | | | |
| <p>10.2. Հիմնականում կենդանական և բուսական ծագման ճարպերի հիմքով ԿԱՀ</p> | | | | | | | | | |
| <p>բուսական ծագման ճարպերի հիմքով ԿԱՀ</p> | <p>Անվտանգության ցուցանիշները կանոնակարգվում են Սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ միասնական պահանջների «Բուսական յուղեր, բոլոր տեսակները», «Բուսական յուղերի և կենդանական ճարպերի վերամշակման արտադրանք, ներառյալ ձկան յուղը» կետերով:</p> <table border="1" data-bbox="553 856 1385 961"> <tr> <td data-bbox="553 856 870 961"> <p>ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10գ. մթերքում</p> </td> <td data-bbox="870 856 1122 961"> <p>չի թույլատրվում</p> </td> <td data-bbox="1122 856 1385 961"></td> </tr> </table> | | | <p>ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10գ. մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | | | | |
| <p>ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10գ. մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | | | | | | | | |
| <p>ձկան ճարպի հիմքով ԿԱՀ</p> | <p>Անվտանգության ցուցանիշները կանոնակարգվում են Սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ միասնական պահանջների «Ձկան ճարպ և ծովային կաթնասունների ճարպ» կետով:</p> <table border="1" data-bbox="553 1125 1385 1230"> <tr> <td data-bbox="553 1125 870 1230"> <p>ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10 գ. մթերքում</p> </td> <td data-bbox="870 1125 1122 1230"> <p>չի թույլատրվում</p> </td> <td data-bbox="1122 1125 1385 1230"></td> </tr> </table> | | | <p>ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10 գ. մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | | | | |
| <p>ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10 գ. մթերքում</p> | <p>չի թույլատրվում</p> | | | | | | | | |
| <p>կենդանական ճարպերի հիմքով ԿԱՀ</p> | <p>Անվտանգության ցուցանիշները կանոնակարգվում են Սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ միասնական պահանջների «Հում ճարպ տավարի, խոզի, ոչխարի և այլ մորթի ընտական կենդանիների, խոզաճարպ պաղեցված, սառեցված, աղ դրած, ապխտած», «Ճարպեր կենդանական հալեցված», «Կովի կարագ» կետերով:</p> | | | | | | | | |
| <p>ճարպերի խառնուրդների հիմքով ԿԱՀ</p> | <p>Ըստ գերակշռող բաղադրիչի</p> <table border="1" data-bbox="553 1499 1385 1980"> <tr> <td data-bbox="553 1499 870 1877"> <p>Դիօքսիններ (ճարպի վերահաշվարկով)</p> </td> <td data-bbox="870 1499 1122 1877"> <p>«Բուսական յուղեր, բոլոր տեսակները», «Բուսական յուղերի և կենդանական ճարպերի վերամշակման արտադրանք» կետերով, ներառյալ ձկան յուղը (մարգարիներ, հրուշակեղենային ճարպեր, մայոնեզներ, ֆոսֆոտիդ խտանյութեր)</p> </td> <td data-bbox="1122 1499 1385 1877"> <p>բուսական ծագման ճարպերի հիմքով ԿԱՀ</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="553 1877 870 1980"></td> <td data-bbox="870 1877 1122 1980"> <p>«Ճարպ սննդային ծովային կաթնասունների և ձկան՝ որպես դիետիկ</p> </td> <td data-bbox="1122 1877 1385 1980"> <p>ձկան ճարպի հիմքով ԿԱՀ</p> </td> </tr> </table> | | | <p>Դիօքսիններ (ճարպի վերահաշվարկով)</p> | <p>«Բուսական յուղեր, բոլոր տեսակները», «Բուսական յուղերի և կենդանական ճարպերի վերամշակման արտադրանք» կետերով, ներառյալ ձկան յուղը (մարգարիներ, հրուշակեղենային ճարպեր, մայոնեզներ, ֆոսֆոտիդ խտանյութեր)</p> | <p>բուսական ծագման ճարպերի հիմքով ԿԱՀ</p> | | <p>«Ճարպ սննդային ծովային կաթնասունների և ձկան՝ որպես դիետիկ</p> | <p>ձկան ճարպի հիմքով ԿԱՀ</p> |
| <p>Դիօքսիններ (ճարպի վերահաշվարկով)</p> | <p>«Բուսական յուղեր, բոլոր տեսակները», «Բուսական յուղերի և կենդանական ճարպերի վերամշակման արտադրանք» կետերով, ներառյալ ձկան յուղը (մարգարիներ, հրուշակեղենային ճարպեր, մայոնեզներ, ֆոսֆոտիդ խտանյութեր)</p> | <p>բուսական ծագման ճարպերի հիմքով ԿԱՀ</p> | | | | | | | |
| | <p>«Ճարպ սննդային ծովային կաթնասունների և ձկան՝ որպես դիետիկ</p> | <p>ձկան ճարպի հիմքով ԿԱՀ</p> | | | | | | | |

| | | |
|--|---|---------------------------------|
| | (բուժ-կանխարգելիչ) սնունդ» կետով | |
| | «Հում ճարպ տավարի, խոզի, ոչխարի և այլ մորթի ենթակա կենդանիների, խոզաճարպ պաղեցված, սառեցված, աղ դրած, ապխտած» կետով | կենդանական ճարպերի հիմքով ԿԱՀ |
| | «Բուսական յուղերի և կենդանական ճարպերի վերամշակման արտադրանք, ներառյալ ձկան յուղը», (մարգարիներ, հրուշակեղենային ճարպեր, մայոնեզներ, ֆոսֆոտիդ խտանյութեր) | ճարպերի խառնուրդների հիմքով ԿԱՀ |
| 10.3. ԿԱՀ մեծամասամբ յուրացվող ածխաջրերի հիմքով, այդ թվում՝ մերըը ԿԱՀ բաղադրիչների հավելումներով, օշարակ և այլն | Անվտանգության ցուցանիշները կանոնակարգվում են Սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ միասնական պահանջների «Շաքար», «Չոր բանջարեղեն, կարտոֆիլ, մրգեր, պտուղներ, սնկեր», «Օսլաներ, մրգահյութ և դրանց վերամշակման արտադրանքը», «Մեղր» կետերով: Օշարակների համար անվտանգության ցուցանիշների հաշվարկումը՝ ըստ չոր նյութերի («Շաքար» կետը) | |
| 10.4. Սննդային թելերի հիմքով ԿԱՀ (բջջանյութ, խեժ, պեկտին, մանր բյուրեղային բջջանյութ, թեփ, մրգերի օլիգոշաքարներ, խիտոզան և այլ պոլիշաքարներ) | Թունավոր տարրեր | |
| | կապար | 1,0 |
| | արսեն | 0,2 |
| | կադմիում | 0,1 |
| | սնդիկ | 0,03 |
| | Միկոտոկսիններ | կանոնակարգվում են ըստ հումքի |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,5 |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,02 |
| | հեպտաքլոր | չի թույլատրվում < 0,002 |
| | ալդրին | չի թույլատրվում < 0,002 |
| | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում |
| | աղիքային ցուպիկ (E.coli) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում |
| ախտածին, այդ թվում սպլոննելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| 10.5. ԿԱՀ մաքուր հումքի | Թունավոր տարրեր | |

| | | | |
|---|---|----------------------------|--|
| (վիտամիններ, հանքային նյութեր, օրգանական թթուներ և այլն) կամ խտանյութերի (բույսերի մզվածքներ և այլն) հիմքով տարբեր լցվածքների օգտագործմամբ, այդ թվում՝ չոր խտանյութեր ըմպելիքների համար | կապար | 5,0 | |
| | արսեն | 3,0 | |
| | կադմիում | 1,0 | |
| | սնդիկ | 1,0 | |
| | Պեստիցիդներ բուսական բաղադրիչների ներառմամբ արտադրանքի համար (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α - , β - , γ -իզոմերներ) | 0,1 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| | հեպտաքլոր | չի թույլատրվում < 0,002 | |
| | ալդրին | չի թույլատրվում < 0,002 | |
| | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ (E.coli) 1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| 10.6. ԿԱՀ բնական հանքանյութերի հիմքով (ցեոլիտներ և այլն.), այդ թվում՝ մումիե | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 6,0 | |
| | արսեն | 3,0 | |
| | | 12,0- մումիե | |
| | կադմիում | 1,0 | |
| | սնդիկ | 1,0 | |
| | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| ցերեուս (B. cereus) ոչ ավելի | 200 | | |
| խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | | |
| 10.7. ԿԱՀ բուսական հիմքով, այդ թվում՝ ծաղիկների փոշի՝ չոր (թեյեր) | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 6,0 | |
| | արսեն | 0,5 | |
| | կադմիում | 1,0 | |
| | սնդիկ | 0,1 | |

| | | | |
|---|--|------------------------------|-------------------|
| | <p align="center">Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:)</p> | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| | հեպտաքլոր | չի թույլատրվում < 0,002 | |
| | ալդրին | չի թույլատրվում < 0,002 | |
| <p>հեղուկային (էլիքսիր, բալզամներ, թուրմեր և այլն.)</p> | <p align="center">Թունավոր տարրեր</p> | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 0,05 | |
| | կադմիում | 0,03 | |
| | սնդիկ | 0,01 | |
| | <p align="center">Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:)</p> | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| | հեպտաքլոր | չի թույլատրվում < 0,002 | |
| | ալդրին | չի թույլատրվում < 0,002 | |
| <p>ԿԱՀ բուսական հիմքով, այդ թվում՝ ծազկի թռչի՝ հաբանման, դեղապարկուճանման, փոշենման</p> | <p align="center">Մանրէաբանական ցուցանիշներ</p> | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ., ոչ ավելի | 1x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ (E.coli) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| | ցերեուս (B. cereus) ոչ ավելի | 200 | |
| | <p>հաբանման, դեղապարկուճանման, փոշիանման՝ պրոբիոտիկ մանրէների ավելացմամբ</p> | պրոբիոտիկներ ԳԱՄ/գ. ոչ ավելի | 1x10 ⁵ |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | | չի թույլատրվում | |
| E. coli 1,0 գ. մթերքում | | չի թույլատրվում | |
| S. aureus 1,0 գ. մթերքում | | չի թույլատրվում | |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10 գ. մթերքում | | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/ գ., | 100 | |

| | | | |
|---|--|-----------------|--|
| | ոչ ավելի | | |
| | բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| հեղուկ, ասեպտիկ լցման | Պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող միասնական սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջների հավելված 4-ի համապատասխան խմբերի պահաճոնների արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներին | | |
| հեղուկ օշարակների, էլիքսիրների, թուրմերի, բալզամների և այլնի տեսքով | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասանկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| | ցերեուս (B. cereus) ոչ ավելի | 200 | |
| չորացրած դեղաբույսերի խառնուրդներ (թեյեր) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^5 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,01 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ (E.coli) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասանկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 100 | |
| | բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10^3 | |
| ԿԱՀ թեյեր (մանկական չոր) | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 5×10^3 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ (E.coli) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 25 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասանկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասանկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| | ցերեուս (B. cereus) ոչ ավելի | 200 | |
| 10.8. ԿԱՀ միս-կաթնային հումքի վերամշակման հիմքով, այդ թվում՝ ենթամթերքի, թռչնի, | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 1,0 | |
| | արսեն | 1,5 | |
| | կադմիում | 1,0 | |

| | | | |
|--|--|---|--------------------------|
| հողվածոտանիների, երկկենցաղների, մեղվաբուծության մթերքի (մայր մեղվի կաթ, ակնամոմ և այլն) չոր | անդիկ | 0,2 | |
| | Միկոտոքսիններ՝ | | |
| | աֆլատոքսին M1 | 0,0005 կաթնային հումքի վերամշակման հիմքով ԿԱՀ-երի համար | |
| մսային հումքի (այդ թվում թռչնի ենթամթերքի) վերամշակման հիմքով ԿԱՀ | Հակաբիոտիկներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լուոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |
| | լուոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ |
| կաթնային հումքի հիմքով ԿԱՀ | Հակաբիոտիկներ | | |
| | լուոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| | ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| | պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,004 մգ/կգ |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,1 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| | հեպտաքլոր | չի թույլատրվում < 0,002 | |
| | ալդրին | չի թույլատրվում < 0,002 | |
| | Դիօքսիններ (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունաբը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | չի թույլատրվում |
| Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | < 1մգ/կգ | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | | |

| | | | | |
|---|---|---|-----------------|--|
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁴ | | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | աղիքային ցուպիկ (E.coli) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 200 մեղվաբուծության արտադրանքի համար | | |
| 10.9. Ձկան, ծովային անողնաշարավորների, խեցգետնակերպերի, կակղամորթերի և այլ ծովամթերքի, ծովային բուսականության (ջրիմուռներ և այլն) հիմքով ԿԱՀ՝ չոր | Թունավոր տարրեր | | | |
| | կապար | 10 | | |
| | արսեն | 12 | | |
| | կադմիում | 2,0 | | |
| | սնդիկ | 0,5 | | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,2 | | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 2,0 | | |
| | հեպտաքլոր | չի թույլատրվում < 0,002 | | |
| | ալդրին | չի թույլատրվում < 0,002 | | |
| | Դիօքսիններ (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիբլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիբլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համաբժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | չի թույլատրվում | |
| | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի | 1x10 ⁴ | | |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | | | |
| աղիքային ցուպիկ (E.coli) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | | | |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | | | |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | | | |
| խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., | 200 - բուսական ծովային | | | |

| | ոչ ավելի | օրգանիզմներից ստացված ԿԱՀ-երի համար | |
|---|--|-------------------------------------|--|
| 10.10. Պրոբիոտիկ մանրէների հիմքով ԿԱՀ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,1 | |
| | արսեն | 0,05 | |
| | կադմիում | 0,03 | |
| | սնդիկ | 0,005 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α - , β - , γ -իզոմերներ) | 0,05 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,05 | |
| | հեպտաքլոր | չի թույլատրվում < 0,002 | |
| | ալդրին | չի թույլատրվում < 0,002 | |
| ԿԱՀ չոր, մանրէների մաքուր կուլտուրաների հիմքով | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | պրոբիոտիկներ, ԳԱՄ/գ., ոչ պակաս | 1×10^9 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 2,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 2,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | |
| ԿԱՀ չոր, մանրէների մաքուր կուլտուրաների հիմքով, ամինաթթուների, միկրոտարրերի, մոնո-, երկ- և օլիգոշաքարների ավելացմամբ և այլն | պրոբիոտիկներ, ԳԱՄ/գ., ոչ պակաս | 1×10^8 | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ (E.coli) 5,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 | |
| հեղուկ խտացրած մանրէների մաքուր կուլտուրաների հիմքով ԿԱՀ | պրոբիոտիկներ, ԳԱՄ/գ., ոչ պակաս | 1×10^{10} | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 10 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 10 գ. | չի թույլատրվում | |

| | | | |
|--|--|---------------------------------------|--|
| | մթերքում | | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 50 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | |
| հեղուկ չխտացրած մանրէների մաքուր կուլտուրաների հիմքով ԿԱՀ | պրոբիոտիկներ, ԳԱՄ/գ., ոչ պակաս | 1x10 ⁷ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 10 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) 10 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 50 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | |
| 10.11. ԿԱՀ միաբջջիջ ջրիմուռների, խմորիչների և դրանց լիզատների հիմքով (սպիրուլինա, քլորելա և այլն.) | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 2,0 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 1,0 | |
| | սնդիկ | 0,1 | |
| | Նիտրատներ | 1000 ջրիմուռների հիմքով ԿԱՀ-երի համար | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,1 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| | հեպտաքլոր | չի թույլատրվում < 0,002 | |
| | ալդրին | չի թույլատրվում < 0,002 | |
| | Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ., ոչ ավելի | 1x10 ⁴ | |
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) 0,1 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | աղիքային ցուպիկ (E.coli) 1,0 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ 10 գ. մթերքում | չի թույլատրվում | |
| | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 խմորիչների և դրանց լիզատների համար | |
| 100 ջրիմուռների | | | |

| | | | |
|---|-----------------------------------|--|--|
| | | համար | |
| | բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 50 խմորիչների և դրանց լիզատների համար | |
| | | 100 ջրիմուռների համար | |
| պրոդուցենտի կենդանի բջիջներ 1,0 գ. մթերքում (խմորիչների և դրանց լիզատների համար) | չի թույլատրվում | | |

11. Սննդամթերք հղի և կերակրող կանանց սնուցման համար (խմբեր 04, 08, 09, 11, 19, 20)

**11.1. Սննդամթերք կաթնային հիմքով և սոյայի սպիտակուցի իզոլյատի հիմքով
1) Սննդային արժեք (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)**

| Զափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Զափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|----------------------------|----------------------|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց | գ/լ | 30-100 | + | |
| Ճարպ | գ/լ | 8-35 | + | |
| Ածխաջրեր | գ/լ | 100-140 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ/լ | 610-1300 | + | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալցիում | մգ/լ | 1200-2000 | + | |
| ֆոսֆոր | մգ/լ | 900-1400 | + | |
| կալցիում/ ֆոսֆոր | -- | 1,1-2,0 | - | |
| կալիում | մգ/լ | 1400-2500 | + | |
| նատրիում | մգ/լ | 450-750 | + | |
| կալիում/ նատրիում | -- | 2-3 | - | |
| մագնեզիում | մգ/լ | 150-250 | + | |
| պղինձ | մկգ/լ | 600-1000 | + | |
| մանգան | մկգ/լ | 200-250 | + | |
| երկաթ | մգ/լ | 30-50 | + | |
| ցինկ | մգ/լ | 10-40 | + | |
| քլորիդներ | մգ/լ | 1000-1600 | - - | |
| յոդ | մկգ/լ | 100-250 | + | |
| մոխիր | գ/լ | 9-12 | + | |
| Վիտամիններ | | | | |
| ռետինոլ (A) | մկգ-էկվ/լ | 500-1500 | + | |
| տոկոֆերոլ (E) | մգ/լ | 10-40 | + | |
| կալցիֆերոլ (D) | մկգ/լ | 10-15 | + | |
| վիտամին K | մկգ/լ | 50-120 | + | |
| թիամին (B1) | մգ/լ | 0,8-1,5 | + | |
| ռիբոֆլավին (B2) | մգ/լ | 0,8-1,5 | + | |
| պանտոտենաթթու | մգ/լ | 8-12 | + | |
| պիրիդոքսին (B6) | մգ/լ | 1,5-3,0 | + | |
| նիացին (PP) | մգ/լ | 10-25 | + | |
| ֆոլիաթթու (Bc) | մկգ/լ | 0,8-2,0 | + | |
| ցիանկոբալամին (B12) | մկգ/լ | 3,0-8,0 | + | |
| ասկորբինաթթու (C) | մգ/լ | 100-300 | + | |
| ինոզիտ | մգ/լ | 80-120 | + | |

| | | | | |
|--------|-------|--------|---|--|
| խոլին | մգ/լ | 80-120 | + | |
| բիոտին | մկգ/լ | 80-200 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|--|---|--|
| Օքսիդացման փչացման ցուցանիշներ | | |
| Պերօքսիդային թիվ մմոլ ակտիվ թթվածնի/ճարպի 1 կգ | 4,0 | |
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,05 | |
| արսեն | 0,05 | |
| կադմիում | 0,02 | |
| սնդիկ | 0,005 | |
| Հակաբիոտիկներ կաթնային հիմքով մթերքի համար | | |
| <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լուսինիցետիկ (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լուսինիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,004 մգ/կգ |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| Միկոտոքսիններ | | |
| աֆլատոքսին (M1) | չի թույլատրվում | < 0,00002 կաթնային հիմքով մթերքի համար |
| աֆլատոքսին (B1) | չի թույլատրվում | < 0,00015 սոյայի հիմքով մթերքի համար |
| Պեստիցիդներ | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Դիօքսիններ | | |
| (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում | | |
| <p>1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներիին</p> <p>2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոլդիօքսինների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:)</p> | | |
| | չի թույլատրվում | կաթնային հիմքով մթերքի համար |
| Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | < 1,0 մգ/կգ մթերքի, կաթի հիմքով մթերքի համար |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |

| | | |
|--|---------------------|---|
| ինստանտ պատրաստման չոր մթերքներ | | |
| ՄՖԱՄ, | 2,5x10 ⁴ | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| աղիքային ցուպիկ (E.coli) | 10 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ցերեուս (B. cereus) | 200 | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. monocytogenes | 50 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր | 100 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| Մանրէազերծված հեղուկ մթերք | | |
| Պետք է բավարարեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող միասնական սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջների հավելված 4-ի մանրէազերծված կաթի համար արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներին | | |
| Կաթնաթթվային և խմորված սոյայի հիմքով հեղուկ մթերք | | |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 3,0 | մթերքի ծավալ (սմ ³), որում չի թույլատրվում |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 10,0 | մթերքի ծավալ (սմ ³), որում չի թույլատրվում |
| ցերեուս (B. cereus) | 1,0 | մթերքի ծավալ (սմ ³), որում չի թույլատրվում |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. monocytogenes | 50 | մթերքի ծավալ (սմ ³), որում չի թույլատրվում |
| բիֆիդում մանրէներ | 1x10 ⁶ | դրանց օգտագործմամբ մթերքի պատրաստման ժամանակ ԳԱՄ/ սմ ³ ոչ պակաս |
| կաթնաթթվային մանրէներ | 1x10 ⁷ | դրանց օգտագործմամբ մթերքի պատրաստման ժամանակ ԳԱՄ/ սմ ³ ոչ պակաս |
| բորբոսասնկեր | 10 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 10 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |

**11 .2. Շիլաներ կաթնահատիկային հիմքով (ինստանտ պատրաստման)
1) Սննդային արժեքը (100 գ. մթերքում)**

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|---------------------------------------|-------------------|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Խոնավություն | գ | 4-6 | - | |
| Սպիակուց | գ | 10-14 | + | |
| Ճարպ | գ | 2-10 | + | |
| Ածխաջրեր | գ | 70-80 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 340-460 | + | |
| Մոխիր | գ | 0,5-3,5 | - | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| նատրիում | մգ, ոչ ավելի | 250 | + | |
| կալցիում - հարստացված մթերքների համար | մգ | 200-500 | + | |

| | | | | |
|---|---------|----------|---|--|
| երկաթ - հարստացված մթերքների համար | մգ | 20-50 | + | |
| Վիտամիններ (վիտամինացված մթերքների համար) | | | | |
| նեոտինոլ (A) | մկգ-էկվ | 300-400 | + | |
| տոկոֆերոլ (E) | մգ | 5-12 | + | |
| կայցիֆերոլ (D) | մկգ | 5-10 | + | |
| ասկորբինաթթու (C) | մգ | 30-120 | + | |
| թիամին (B1) | մգ | 0,2-0,7 | + | |
| ռիբոֆլավին (B2) | մգ | 0,3-0,8 | + | |
| նիացին (PP) | մգ | 5-12 | + | |
| ֆոլիաթթու (Bc) | մկգ | 600-1200 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|--|---|---|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,3 | |
| արսեն | 0,2 | |
| կադմիում | 0,06 | |
| սնդիկ | 0,03 | |
| Միկոտոքսիններ | | |
| աֆլատոքսին (M1) | չի թույլատրվում | < 0,00002 |
| աֆլատոքսին (B1) | չի թույլատրվում | < 0,00015 |
| դեզօքսինիվալենոլ | չի թույլատրվում | < 0,05 ցորենից, գարուց |
| զեարալենոն | չի թույլատրվում | < 0,005 եգիպտացորենից, ցորենից, գարուց |
| S-2 տոքսին | չի թույլատրվում | < 0,05 |
| օխրատոքսին A | չի թույլատրվում | < 0,0005 բոլոր տեսակների համար |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,01 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| հեքսաքկորբենզոլ | 0,01 | |
| Սնդիկօրգանական պեստիցիդներ | չի թույլատրվում | |
| 2,4-Դ թթու, դրա աղերը, եթերները | չի թույլատրվում | |
| բենզ(ա)պիրեն | չի թույլատրվում | < 0.2 մկգ/կգ |
| Հակաբիոտիկներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լսոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողություն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |
| լսոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,004 մգ/կգ |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |

| Վնասակար խառնուկներ | | |
|---|--------------------|---|
| վնասատուներով (միջատներ, տզեր) հացի պաշարների վարակվածություն և աղտոտվածություն | չի թույլատրվում | |
| մետաղական խառնուկներ | 3×10^{-4} | %, առանձին մասնիկների չափերը չպետք է գերազանցեն 0,3 մմ առավելագույն ուղիղ չափմանը |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | կաթնային հիմքով մթերքի համար |
| Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | < 1,0 մգ/կգ կաթի հիմքով մթերքի համար |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ՄԱՖԱՄ | 5×10^4 | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 0,1 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. monocytogenes | 25 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր | 200 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 100 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |

11.3. Մթերքներ հատապտղաբանջարեղենային հիմքով (մրգային, բանջարեղենային հյութեր, նեկտարներ և ըմպելիքներ)

1) Սննդային արժեքը (100 գ. մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|--|-------------------|--------------------------|----------|---|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մաս | գ | 4-16 | - | մրգերից հյութամթերքների համար, բանջարեղենի ավելացմամբ այդպիսի արրտադրանքի համար, բանջարեղենից հյութամթերքի համար, մրգերի ավելացմամբ այդպիսի արրտադրանքի համար, բացառությամբ դդումի և գազարի, դդումից և գազարից հյութամթերքի համար և մրգերի ավելացմամբ այդպիսի արրտադրանքի համար |
| | | 4-10 | | |
| | | 4-11 | | |
| Ածխաջրեր | գ | 4-20 | + | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| երկաթ | մգ | 2-4 | | |
| հարստացված մթերքների համար | | | | |
| Վիտամիններ (վիտամինացված մթերքների համար) | | | | |
| ասկորբինաթթու (C) | մգ, ոչ ավելի | 75 | | |
| բետակարոտին | մգ | 1-2 | | |
| ֆոլիաթթու (Bc) | մկգ | 100-400 | | |
| ոետինոլ (A) | մկգ-էկվ | 100-300 | | |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------|--|--|
| ավելացված շաքար | | չի թույլատրվում | | մրգային հյութերի համար, ինչպես նաև ուղիղ մզման բանջարեղեն ային հյութերի համար, նեկտարների և հյութապարուն ակող ըմպելիքների համար, մորսի համար |
| | | 10,0 | | |
| | | 12 | | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|---|---|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,3 | |
| արսեն | 0,1 | |
| կադմիում | 0,02 | |
| սնդիկ | 0,01 | |
| Միկոտոքսիններ | | |
| պատույին | չի թույլատրվում | < 0,02 խնձոր, տոմատներ և չիչխան պարունակողների համար |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,01 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,005 | |
| Նիտրատներ | 200 | բանջարեղենային և մրգաբանջարեղենային հիմքով |
| | 50 | մրգային հիմքով |
| 5-օքսիմեթիլֆուրֆուրոլ | 20 | հյութամթերքի համար |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| Պետք է համապատասխանեն սանիտարահամաճարակային հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող միասնական սանիտարահամաճարակային և հիգիենիկ պահանջների հավելված N4-ի համապատասխան խմբերի պահաժոների արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներին | | |

11.4. Ինստանտ թեյեր խոտերից (բուսական հիմքով)

Անվտանգության ցուցանիշներ (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ | Ծանոթություն |
|-------------|--|--------------|
|-------------|--|--------------|

| | | ավելի | |
|---|--|-------------------|--|
| Թունավոր տարրեր | | | |
| կապար | | 0,02 | |
| արսեն | | 0,05 | |
| կադմիում | | 0,02 | |
| սնդիկ | | 0,005 | |
| Պեստիցիդներ | | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-,β-, γ- իզոմերներ) | | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | | 0,01 | |
| ՄԱՖԱՄ | | 5x10 ³ | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձներ) | | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ցերեուս (B. cereus) | | 100 | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | | 25 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր | | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |

12. Սննդամթերք վաղ հասակի երեխաների սնուցման համար

12.1. Մթերքներ կաթնային հիմքով

12.1.1. Հարմարողականացված կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ և կաթնաթթվային) և մթերք մասնակի հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով

1) Սննդային արժեք (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

(Մալտոդեքստինի, նուկեոտիդների, գալաքտաօլիգոշաքարների և մրգաօլիգոշաքարների լաբորատոր հսկողությունն իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված փորձարկման մեթոդի առկայության դեպքում:)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|---------------------------------------|---|--------------------------|----------|---|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| 0-ից 6 ամսական երեխաների համար | | | | |
| Սպիտակուց | գ/լ | 12-17 | + | Մոր կաթի սպիտակուցների կազմին խառնուրդի սպիտակուցների կազմի առավելագույն համապատասխանեցումն ապահովելու պայմանով; |
| կաթնայինային շիճուկի սպիտակուցներ | %, սպիտակուցների ընդհանուր քանակից, ոչ պակաս | 50 | + | բացառությամբ հարմարողականացված կազեինդոմինանտ խառնուրդների (կաթնային խառնուրդների, որոնցում կազեինի պարունակությունը կազմում է սպիտակուցների ընդհանուր քանակի 50 տոկոսից ավելի) |
| Տաուրին | մգ/լ, ոչ ավելի | 80 | + | |
| Ճարպ | գ/լ | 30-40 | + | Արգելվում է քնջութի և բամբակի յուղերի օգտագործումը: 1) րանսիզոմերների պարունակությունը չպետք է գերազանցի ընդհանուր |

| | | | | |
|--|---------------------------------|-----------|---|--|
| | | | | <p>ճարպերի պարունակության 3 տոկոսը;</p> <p>2) միրիստինաթթվի և լաուրինաթթվի գումարային պարունակությունը չպետք է գերազանցի ընդհանուր ճարպի պարունակության 20 տոկոսը;</p> <p>3) լինոլենաթթվի ալֆալինոլենաթթվի նկատմամբ հարաբերակցությունը չպետք է լինի 5-ից պակաս և 15-ից ավելի;</p> <p>4) խարնուրդների երկարշրջայական պոլիչիզագեցած ճարպաթթուներով հարստացման ժամանակ, դրանց պարունակությունը չպետք է լինի օմեգա-3 համար ընդհանուր ճարպի 1 տոկոսից ավելի և օմեգա-6 համար 2 տոկոսից ավելի;</p> <p>5) էլկոզապենտանաթթվի պարունակությունը չպետք է լինի ավելի բարձր, քան դոկոզահեքսանաթթվի պարունակությունը:</p> |
| Լինոլեթթու | %, ճարպաթթուների գումարից | 14-20 | + | |
| նույնը | մգ/լ, ոչ պակաս | 4000-8000 | - | |
| վիտամին (E) մգ/լ/ՊՉՃԹ գ/լ հարաբերակցությունը | - | 1-2 | - | |
| Ածխաջրեր | գ/լ | 65-80 | + | <p>Կաթնաշաքարից բացի կարող են օգտագործվել՝ մալտոդեքստրինը և առանց գլյութեինի մասնակի հիդրոլիզացված օսլա, սախարոզը և պտղաշաքարը՝ միայն սկզբնական և հաջորդող, մասնակի հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով պատրաստված խառնուրդներում, ինչպես նաև հաջորդող հարմարողակացված խառնուրդներում, սախարոզի և պտղաշաքարի և/կամ դրանց գումարային պարունակությունը չպետք է լինի աշխաջրերի ընդհանուր պարունակության 20 տոկոսից բարձր, խաղողաշաքարը և դրա օշարակը՝ միայն սկզբնական և հաջորդող, մասնակի հիդրոլիզացված</p> |

| | | | | |
|----------------------------------|--|---|---|---|
| | | | | սպիտակուցների հիմքով պատրաստված խառնուրդներում, 14 գ/լ-ից ոչ ավելի քանակությամբ, ածխաջրային բաղադրիչը կարող է ներառել պրեբիոտիկներ՝ հալակտոսիդոզաքարներ և մրգասլիզոզաքարներ (գումարային՝ ոչ ավելին քան 8գ/լ մթերքում) և լակտուլոզա: |
| Կաթնաշաքար | %, ածխաջրերի ընդհանուր քանակից, ոչ պակաս | 65 բացառությամբ մասնակի հիդրոլիզացված սպիտակուցների խառնուրդներից | + | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալցիում | մգ/լ | 330-700 | + | |
| ֆոսֆոր | մգ/լ | 150-400 | + | |
| կալցիում/ ֆոսֆոր | -- | 1,2-2,0 | - | |
| 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 | + | |
| մոլիբդ | գ/լ | 2.5 - 4 | + | |
| Վիտամիններ | | | | |
| ռետինոլ (A) | մկգ-էկվ/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 | + | |
| ռիբոֆլավին (B2) | մկգ/լ | 500-2800 | + | |
| պանտոտենաթթու | մկգ/լ | 2700-14000 | + | |
| պիրիդոքսին (B6) | մկգ/լ | 300-1000 | + | |
| նիացին (PP) | մկգ/լ | 2000-10000 | + | |
| ֆոլիաթթու (Bc) | մկգ/լ | 60-350 | + | |
| ցիանկոբալամին (B12) | մկգ/լ | 1.0 – 3.0 | + | |
| 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 ներարկման ժամանակ | + | |
| լյութեին | մկգ/լ, ոչ ավելի | 250 ներարկման ժամանակ | + | |
| նուկլեոտիդներ (ցիտիդին, ուրիդին, | մգ/լ, ոչ ավելի | 35 ներարկման ժամանակ | + | |

| | | | | |
|---|--|-------|---|--|
| ադենոզին, գուանոզին, ինոզին-5 մոնոֆոսֆատների գումար) | | | | |
| թթվայնություն | ոչ ավելի Տերներ աստիճան, | 60 | - | կաթնաթթվային հեղուկ մթերքների համար |
| օսմոլյալություն | մՕսմ/կգ, ոչ ավելի | 320 | + | |
| 6-ից-12 ամսական երեխաների համար | | | | |
| Սպիակուց | գ/լ | 12-21 | + | |
| կաթնայինային շիճուկի սպիակուցներ | %, սպիտակուցների ընդհանուր քանակից, ոչ պակաս | 35 | + | բացառությամբ հարմարողականացվ ած կազեինդոմինանտ խառնուրդների (կաթնային խառնուրդների, որոնցում կազեինի պարունակությունը կազմում է սպիտակուցների ընդհանուր քանակի 65 տոկոսից ավելի), |
| Ճարպ | գ/լ | 25-40 | + | Արգելվում է քսչութի և բամբակի յուղերի օգտագործումը: 1) ընդհանուրների պարունակությունը չպետք է գերազանցի ընդհանուր ճարպերի պարունակության 3 տոկոսը: 2) միրիստինաթթվի և լաուրինաթթվի գումարային պարունակությունը չպետք է գերազանցի ընդհանուր ճարպի պարունակության 20 տոկոսը: 3) լինոլենաթթվի ալֆալինոլենաթթվի նկատմամբ հարաբերակցություն ը չպետք է լինի 5-ից պակաս և 15-ից ավելի: 4) խարնուրդների երկարշրջայական պոլիչիհագեցած ճարպաթթուներով հարստացման ժամանակ, դրանց պարունակությունը չպետք է լինի օմեգա- 3 համար ընդհանուր ճարպի 1 տոկոսից ավելի և օմեգա-6 համար 2 տոկոսից ավելի: 5) էկոզապենտանաթ թվի պարունակությունը չպետք է լինի ավելի բարձր, քան դոկոզահեքսանթթվ |

| | | | | |
|------------|---------------------------------|-----------|---|--|
| | | | | ի պարունակությունը: |
| Լինություն | %, ճարպաթթուների գումարից | 14-20 | + | |
| | մգ/լ | 4000-8000 | - | |
| Ածխաջրեր | գ/լ | 70-90 | + | Կաթնաշաքարից բացի կարող են օգտագործվել՝ մալտոդեքստրինը և առանց գլյուտենի մասնակի հիդրոլիզացված օսլա, սախարոզը և պտղաշաքարը՝ միայն սկզբնական և հաջորդող, մասնակի հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով պատրաստված խառնուրդներում, ինչպես նաև հաջորդող հարմարողակացված խառնուրդներում, սախարոզի և պտղաշաքարի և/կամ դրանց գումարային պարունակությունը չպետք է լինի աշխաջրերի ընդհանուր պարունակության 20 տոկոսից բարձր, խաղողաշաքարը և դրա օշարակը՝ միայն սկզբնական և հաջորդող, մասնակի հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով պատրաստված խառնուրդներում, 14 գ/լ-ից ոչ ավելի քանակությամբ, ածխաջրային բաղադրիչը կարող է ներառել պրեբիոտիկներ՝ հալակտոսիլիգոշաքարներ և մրգաօլիգոշաքարներ (գումարային ոչ ավելին քան 8գ/լ մթերքում) և |

| | | | | |
|---|--|--|---|------------|
| | | | | լակտոլոզա; |
| Կաթնաշաքար | %, ածխաջրերի ընդհանուր քանակից, ոչ պակաս | 50 բացառությամբ մասնակի հիդրոլիզացված սպիտակուցների խառնուրդներից | + | |
| Էներգետիկ արժեքը | կկալ/լ | 640-750 | + | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալցիում | մգ/լ | 400-900 | + | |
| ֆոսֆոր | մգ/լ | 200-600 | + | |
| կալցիում/ ֆոսֆոր | - | 1,2-2,0 | - | |
| կալիում | մգ/լ | 500-1000 | + | |
| նատրիում | մգ/լ | 150-300 | + | |
| կալիում/ նատրիում | -- | 2-3 | - | |
| 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 | + | |
| մոլիբդ | գ/լ | 2,5-6,0 | + | |
| Վիտամիններ | | | | |
| ոլեոլ (A) | մկգ-էկվ/լ | 400-1000 | + | |
| տոկոֆերոլ (E) | մգ/լ | 4-20 | + | |
| կալցիֆերոլ (D) | մկգ/լ | 8,0-21,0 | + | |
| վիտամին K | մկգ/լ | 25-170 | + | |
| թիամին (B1) | մկգ/լ | 400-2100 | + | |
| ռիբոֆլավին (B2) | մկգ/լ | 600-2800 | + | |
| պանտոտենաթթու | մկգ/լ | 3000-14000 | + | |
| պիրիդոքսին (B6) | մկգ/լ | 400-1200 | + | |
| նիացին (PP) | մկգ/լ | 3000-10000 | + | |
| ֆոլիաթթու (Bc) | մկգ/լ | 60-350 | + | |
| ցիանկոբալամին (B12) | մկգ/լ | 1,5-3,0 | + | |
| 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 ներարկման ժամանակ | + | |
| լյութեին | մկգ/լ, ոչ ավելի | 250 ներարկման ժամանակ | + | |
| նուկլեոտիդներ (ցիտիդին, ուրիդին, ադենոզին, գուանոզին, ինոզին-5 մոնոֆոսֆատների գումար) | մգ/լ, ոչ ավելի | 35 ներարկման ժամանակ | + | |
| թթվայնություն | ոչ ավելի Տերներ աստիճան | 60.0 կաթնաթթվային հեղուկ մթերքների համար | - | |
| օսմոլյալություն | մՕսմ/կգ, ոչ ավելի | 320 | + | |
| Ծննդից մինչև 12 ամսական երեխաների համար | | | | |

| | | | | |
|--|---|------------|---|---|
| Սպիակուց | գ/լ | 12.0 -21.0 | + | Մոր կաթի սպիտակուցների կազմին խառնուրդի սպիտակուցների կազմի առավելագույն համապատասխանեցումն ապահովելու պայմանով; |
| կաթնային շիճուկի սպիակուցներ | %, սպիտակուցների ընդհանուր քանակից, ոչ պակաս | 50.0 | + | բացառությամբ հարմարողականացված կազեինդոմինանտ խառնուրդների (կաթնային խառնուրդների, որոնցում կազեինի պարունակությունը կազմում է սպիտակուցների ընդհանուր քանակի 50 տոկոսից ավելի) |
| Տաուրին | մգ/լ, ոչ ավելի | 80.0 | + | |
| Ճարպ | գ/լ | 30.0-40.0 | + | բացառությամբ հարմարողականացված կազեինդոմինանտ խառնուրդների (կաթնային խառնուրդների, որոնցում կազեինի պարունակությունը կազմում է սպիտակուցների ընդհանուր քանակի 65 տոկոսից ավելի), |
| Լինոլեթթու | %, ճարպաթթուների գումարից | 14.0-20.0 | + | |
| | մգ/լ, ոչ պակաս | 4000-8000 | - | |
| վիտամին (E) մգ/լ/ՊՉՃԹ գ/լ հարաբերակցությունը | | 1-2 | - | |
| Ածխաջրեր | գ/լ | 65.0-80.0 | + | Կաթնաշաքարից բացի կարող են օգտագործվել՝ մալտոդեքստրինը և առանց գլյուտեինի մասնակի հիդրոլիզացված օսլա, սախարոզը և պտղաշաքարը՝ միայն սկզբնական և հաջորդող, մասնակի հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով |

| | | | | |
|----------------------------------|--|---|---|---|
| | | | | <p>պատրաստված խառնուրդներում, ինչպես նաև հաջորդող հարմարողակացված խառնուրդներում, սախարոզի և պտղաշաքարի և/կամ դրանց գումարային պարունակությունը չպետք է լինի աշխաջրերի ընդհանուր պարունակության 20 տոկոսից բարձր, խաղողաշաքարը և դրա օշարակը՝ միայն սկզբնական և հաջորդող, մասնակի հիդրոլիզացված սպիտակուցների հիմքով պատրաստված խառնուրդներում, 14 գ/լ-ից ոչ ավելի քանակությամբ, ածխաջրային բաղադրիչը կարող է ներառել պրեբիոտիկներ՝ հալակտոսոլիգոշաքարներ և մրգաօլիգոշաքարներ (գումարային՝ ոչ ավելին քան 8գ/լ մթերքում) և լակտուլոզա;</p> |
| Կաթնաշաքար | %, ածխաջրերի ընդհանուր քանակից, ոչ պակաս | 65.0 -40-ից ոչ պակաս մասնակի հիդրոլիզացված սպիտակուցների խառնուրդների համար | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկա/լ | 640.0-720.0 | + | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալցիում | մգ/լ | 400.0-900.0 | + | |
| ֆոսֆոր | մգ/լ | 200.0-600.0 | + | |
| կալցիում/ ֆոսֆոր հարաբերություն | - | 1,2-2,0 | - | |
| կալիում | մգ/լ | 400.0-800.0 | + | |
| նատրիում | մգ/լ | 150.0-300.0 | + | |
| կալիում/ նատրիում հարաբերություն | -- | 2,5-3,0 | - | |
| մագնեզիում | մգ/լ | 40,0-100,0 | + | |
| պղինձ | մկգ/լ | 300,0-1000,0 | + | |
| մանգան | մկգ/լ | 10,0-300,0 | + | |
| երկաթ | մգ/լ | 6,0-10,0 | + | |

| | | | | |
|--|-----------------------------|--------------------------|---|--|
| ցինկ | մգ/լ | 3,0-10,0 | + | |
| քլորիդներ | մգ/լ | 300,0-800,0 | - | |
| յոդ | մկգ/լ | 50,0-350,0 | + | |
| սելեն | մկգ/լ | 10,0-40,0 | + | |
| մոխիր | գ/լ | 2,5-6,0 | + | |
| Վիտամիններ | | | | |
| նեոտինոլ (A) | մկգ-էկվ/լ | 400,0-1000,0 | + | |
| տոկոֆերոլ (E) | մգ/լ | 4,0-12,0 | + | |
| կալցիֆերոլ (D) | մկգ/լ | 8,0-21,0 | + | |
| վիտամին K | մկգ/լ | 25,0-170,0 | + | |
| թիամին (B1) | մկգ/լ | 400,0- | + | |
| ռիբոֆլավին (B2) | մկգ/լ | 500,0- | + | |
| պանտոտենաթթու | մգ/լ | 2,7-14,0 | + | |
| պիրիդոքսին (B6) | մկգ/լ | 300,0- | + | |
| նիացին (PP) | մգ/լ | 3,0-10,0 | + | |
| ֆոլիաթթու (Bc) | մկգ/լ | 60,0-350,0 | + | |
| ցիանկոբալամին (B12) | մկգ/լ | 1,5-3,0 | + | |
| ասկորբինաթթու (C) | մգ/լ | 55,0-150,0 | + | |
| ինոզիտ | մգ/լ | 20,0-280,0 | + | |
| խոլին | մգ/լ | 50,0-350,0 | + | |
| բիոտին | մկգ/լ | 10,0-40,0 | + | |
| L-կարնիտին | մգ/լ, ոչ ավելի | 20 ներարկման ժամանակ | + | |
| լյութեին | մկգ/լ, ոչ ավելի | 250 ներարկման ժամանակ | + | |
| նուկլեոտիդներ (ցիտիդին, ուրիդին, ադենոզին, գուանոզին, ինոզին-5 մոնոֆոսֆատների գումար) | մգ/լ, ոչ ավելի | 35 ներարկման ժամանակ | + | |
| թթվայնություն | աստիճան Տերներ, ոչ ավելի | 60,0 | - | կաթնաթթվային հեղուկ մթերքների համար |
| օսմոլյալություն | մՕսմ/կգ, ոչ ավելի | 320 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|--|---------------------------------|
| Օքսիդացման փչացման ցուցանիշներ | | |
| Պերօքսիդային թիվ | 4,0 | մնուլ ակտիվ թթվածնի/կգ ճարպի |
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,02 | |
| արսեն | 0,05 | |
| կադմիում | 0,02 | |
| սնդիկ | 0,005 | |
| Հակաբիոտիկներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի) | | |

| | | |
|---|-------------------|---|
| <p>արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,004 մգ/կգ |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| Միկոտոքսիններ | | |
| աֆլատոքսին (M1) | չի թույլատրվում | < 0,00002 |
| Պեստիցիդներ | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | |
| Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | < 1 մգ/կգ |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| Չոր կաթնային խառնուրդներ ակնթարթային պատրաստման (կաթնաթթվային) | | |
| ՄԱՖԱՄ | 2x10 ³ | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի 37 - 50 °C ջերմաստիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար; կաթնաթթվայինների համար չի նորմավորվում |
| | 3x10 ³ | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի 70 - 85°C ջերմաստիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար; կաթնաթթվայինների համար չի նորմավորվում |
| ԱՅԽՄ (կոլիձևեր) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| աղիքային ցուպիկ (E.coli) | 10 | նույնը |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 10 | նույնը |
| ցերեուս (B. cereus) | 100 | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. Monocytogenes (0-ից 6 ամսական և 0-ից 12 ամսական երեխաների սնուցման նպատակով նախատեսված մթերքների համար. E.coli և ախտածին մանրէների, այդ թվում՝ սալմոնելաների նկատմամբ հսկողության և մթերքի նորմավորվող զանգվածում E.coli և սալմոնելաներին չդասվող Enterobacteriaceae | 100 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |

| | | |
|---|--|---|
| մանրէների հայտնաբերման ժամանակ հսկվում է E.sakazakii ածտածին մանրէի բացակայությունը՝ մթերքի 300 գ. զանգվածում:) | | |
| բորբոսասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 10 | նույնը |
| ացիդոֆիլ մանրէներ, | 1x10 ⁷ | ԳԱՄ/ գ, ոչ պակաս, կաթնաթթվային մթերքում այդ մանրէների օգտագործմամբ մթերքի պատրաստման ժամանակ |
| բիֆիդում մանրէներ | 1x10 ⁶ | նույնը |
| կաթնաթթվային մանրէներ | 1x10 ⁷ | ԳԱՄ/ սմ ³ , ոչ պակաս, չորացումից հետո ավելացման ժամանակ |
| | 1x10 ² | ԳԱՄ/ սմ ³ ոչ ավելի, չորացումից հետո առանց ավելացման |
| Ծանոթություն՝ կաթնային հիմքով բոլոր մանկական չոր մթերքներում հսկվում է ստաֆիլակոկային էնտերոտոքսինների բացակայությունը, հետազոտությունը անցկացվում է 5 նմուշներում՝ յուրաքանչյուրը 25 գ զանգվածով, մթերքի նորմավորվող զանգվածում ոսկեգույն ստաֆիլակոկի հայտնաբերման ժամանակ | | |
| Մանրէագերծված հեղուկ քաղցրահամ կաթնային խառնուրդ | | |
| Արդյունաբերական պայմաններում արտադրվող բարձր տեխնոլոգիաներով մշակմամբ և ասեպտիկ լցվածքով | Պետք է բավարարեն արդյունաբերական մանրէագերծվածության հետևյալ պահանջներին՝ 37 °C ջերմաստիճանում 3-5 օրվա ընթացքում ջերմապահպանման հասունացումից հետո՝ տեսանելի թերությունների և փչացման նշանների (փքված փաթեփավորմամբ, արտաքին տեսքի փոփոխություններ և այլն) բացակայություն, համի և կազմվածքի փոփոխության բացակայություն; --ջերմապահպանման հասունացումից հետո թույլատրվում են փոփոխություններ՝ ա) տիտրվող թթվայնության 2 Տերներից ոչ ավելին, բ) ՄԱՖԱՄ՝ 10 ԳԱՄ/գ, (սմ ³) ոչ ավելի | |
| Հեղուկ կաթնաթթվային խառնուրդներ ասեպտիկ լցվածքով, այդ թվում ացիդոֆիլ մանրէների կամ բիֆիդում մանրէների օգտագործմամբ | | |
| ԱՏԽՄ (կոլիձևեր) | 3 | մթերքի ծավալ (սմ ³), որում չի թույլատրվում |
| աղիքային ցուպիկ E. coli | 10 | նույնը |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 10 | նույնը |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. Monocytogenes | 50 | նույնը |
| ացիդոֆիլ մանրէներ | 1x10 ⁷ | ԳԱՄ/ սմ ³ ոչ պակաս. դրանց օգտագործմամբ մթերքի պատրաստման ժամանակ |
| բիֆիդում մանրէներ, | 1x10 ⁶ | նույնը |
| կաթնաթթվային մանրէներ, | 1x10 ⁷ | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| բորբոսասնկեր | 10 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |

| | | |
|---|-----------------|---|
| խմորասնկեր | 10 | նոյնը |
| Վերականգնումից հետո քերմային մշակում պահանջող հաջորդող խառնուրդների համար | | |
| ՄԱՖԱՄ | 2×10^4 | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 1,0 | մթերքի զանգվածը (գ), որում չի թույլատրվում |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | նոյնը |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. monocytogenes | 50 | նոյնը |
| բորբոսասնկեր | 100 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |

12.1.2. Մասնակիորեն հարմարադրականացված կաթնային խառնուրդներ (չոր, հեղուկ և կաթնաթթվային) 6 ամսականից բարձր երեխաների սնուցման համար

1. Սննդային արժեք (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

(Կաթնային հիմքով բոլոր մանկական չոր մթերքներում հսկվում է ստաֆիլակոկային էնտերոտոքսինների բացակայությունը, մթերքի նորմավորվող զանգվածում ոսկեգույն ստաֆիլակոկի հայտնաբերման ժամանակ հետազոտությունը անցկացվում է 5 նմուշներում յուրաքանչյուրը 25 գ զանգվածով)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց | գ/լ | 15-24 | + | |
| Կաթնային շիճուկի սպիտակուցներ | %, սպիտակուցների ընդհանուր քանակից | 20-50 | - | |
| Ճարպ | գ/լ | 25-40 | + | |
| Լինոլենաթթու | %, ճարպաթթուների գումարից, ոչ պակաս | 14 | + | |
| | | մգ/լ, ոչ պակաս | - | |
| Ածխաջրեր | գ/լ | 60-90 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ/լ | 520-820 | + | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալցիում | մգ/լ | 600-900 | + | |
| ֆոսֆոր | նոյնը | 200-600 | + | |
| կալցիում/ ֆոսֆոր | հարաբերակցություն | 1,2-2,0 | | |
| կալիում | մգ/լ | 400-1000 | | |
| նատրիում | մգ/լ | 150-350 | + | |
| մագնեզիում | մգ/լ | 50-100 | + | |
| պղինձ | մկգ/լ | 400-1000 | + | |
| մանգան | նոյնը | 10-650 | + | |
| երկաթ | մգ/լ | 5-14 | + | |
| ցինկ | նոյնը | 4-10 | + | |
| քլորիդներ | մգ/լ | 300-800 | | |
| յոդ | մկգ/լ | 50-350 | + | |
| մոխիր | գ/լ | 2,5-6.0 | - | |
| Վիտամիններ | | | | |
| ռետինոլ (A) | մկգ-էկվ/լ | 400-1000 | + | |
| տոկոֆերոլ (E) | մգ/լ | 4-12 | + | |
| կալցիֆերոլ (D) | մկգ/լ | 7-21 | + | |

| | | | | |
|---------------------|-----------------------------|------------|---|-------------------------------------|
| թիամին (B1) | նույնը | 400-2100 | + | |
| ռիբոֆլավին (B2) | նույնը | 500-2800 | + | |
| պանտոտենաթթու | նույնը | 2500-14000 | + | |
| պիրիդոքսին (B6) | նույնը | 400-1200 | + | |
| նիացին (PP) | նույնը | 3000-10000 | + | |
| ֆոլիաթթու (Bc) | նույնը | 60-350 | + | |
| ցիանկոբալամին (B12) | նույնը | 1,5-3,0 | + | |
| ասկորբինաթթու (C) | մգ/լ | 55-150 | + | |
| թթվայնություն | Տերներ աստիճան, ոչ ավելի | 60,0 | - | հեղուկ կաթնաթթվայինների համար |
| օսմոլյալություն | մՕսմ/կգ, ոչ ավելի | 350 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|--|---|---|
| Օքսիդացման փչացման ցուցանիշներ | | |
| Պերօքսիդային թիվ | 4,0 | մնուլ ակտիվ թթվածնի/ կգ ճարպի |
| Թունավոր տարրեր, հակաբիոտիկներ, միկոտոքսիններ, պեստիցիդներ, մելամին, դիօքսիններ | ըստ ադապտացված կաթնային խառնուրդների | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| Ակնթարթային պատրաստման խառնուրդներ | | |
| ՄԱՖԱՄ | 2x10 ³ | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի, 37 - 50 °C ջերմաստիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար |
| | 3x10 ³ | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի , 70 - 85°C ջերմաստիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| աղիքային ցուպիկ (E.coli) | 10 | նույնը |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 10 | նույնը |
| ցերեուս (B. cereus) | 100 | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. Monocytogenes (E.coli և ախտածին մանրէների, այդ թվում՝ սալմոնելաների նկատմամբ հսկողության և մթերքի նորմավորվող զանգվածում E.coli և սալմոնելաներին չդասվող Enterobacteriaceae մանրէների հայտնաբերման ժամանակ հսկվում է E.sakazakii ածտածին մանրէի բացակայությունը՝ մթերքի 300 գ. զանգվածում:) | 100 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |

| | | |
|--|---------------------|---|
| | | |
| բորբոսասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 10 | նույնը |
| Ջերմային մշակում պահանջող խառնուրդներ | | |
| ՄԱՖԱՄ | 2,5x10 ⁴ | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 1,0 | մթերքի ծավալ (սմ ³), որում չի թույլատրվում |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | նույնը |
| ցերեուս (B. cereus) | 200 | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. Monocytogenes (E.coli և ախտածին մանրէների, այդ թվում՝ սալմոնելաների նկատմամբ հսկողության և մթերքի նորմավորվող զանգվածում E.coli և սալմոնելաներին չդասվող Enterobacteriaceae մանրէների հայտնաբերման ժամանակ հսկվում է E.sakazakii ածտածին մանրէի բացակայությունը՝ մթերքի 300 գ. զանգվածում:) | 50 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր | 100 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 50 | նույնը |

12.1.3. Կաթ պաստերացված (մինչև մեկ տարեկան երեխաների համար՝ միայն ջերմային մշակումից հետո), մանրէազերծված, ուլտրապաստերացված խմելու, այդ թվում՝ հարստացված, սերուցքներ մանրէազերծված խմելու

1. Սննդային արժեք 100մլ պատրաստի մթերքում

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|----------------------------|-------------------|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց՝ | | | + | |
| կաթ | գ | 2,8-3,2 | | |
| սերուցք | գ, ոչ պակաս | 2,6 | | |
| ճարպ՝ | | | + | |
| կաթ | գ | 2.0-4.0 | | |
| սերուցք | գ, ոչ ավելի | 10.0 | | |
| մոխիր | գ | 0,6-0,8 | - | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալցիում | մգ, ոչ պակաս | 100 | | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|---|--------------|
| Թունավոր տարրեր, հակաբիոտիկներ, միկոտոքսիններ, պեստիցիդներ, | ըստ ադապտացված կաթնային խառնուրդների | |

| | | |
|--|--|---|
| <p>մելամին, դիօքսիններ Մանրէաբանական ցուցանիշներ</p> | <p>(մանրէագերծված, այդ թվում վիտամինացված)</p> | <p>Արտադրողական մանրէագերծվածության պահանջներ: 37 °C ջերմաստիճանում 3-5 օրվա ընթացքում ջերմապահպանման հասունացումից հետո՝ տեսանելի թերությունների և փչացման նշանների (փաթեթավորման փրվածություն , արտաքին տեսքի փոփոխություններ և այլն) բացակայություն, համի և կազմվածքի փոփոխության բացակայություն, ջերմապահպանման հասունացումից հետո թույլատրվում են փոփոխություններ՝ ա) տիտրվող թթվայնության 2 Տերներից ոչ ավելին, բ) ՄԱՖԱՄ՝ 10 ԳԱՄ/գ, (սմ³) ոչ ավելի</p> |
| | <p>պաստերացված, այդ թվում 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով</p> | <p>ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ սմ³,(գ), ոչ ավելի 1,5x10⁴ ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) չի թույլատրվում 0,1 գ/ սմ³ ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. Monocytogenes չի թույլատրվում 50 գ/ սմ³ ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) չի թույլատրվում 1,0 գ/ սմ³ ցերեուս (B. cereus), ԳԱՄ/ սմ³, ոչ ավելի 20 աղիքային ցուպիկ (E.coli) չի թույլատրվում 1,0 գ/ սմ³</p> |

12.1.4. Կաթնաթթվային մթերքներ, այդ թվում՝ մրգային և/կամ բանջարեղենային բաղադրիչներով

1) Սննդային արժեք (100մլ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | Ծանոթություն |
|----------------------------|-------------------|--------------------------|--------------|
|----------------------------|-------------------|--------------------------|--------------|

| | | | | |
|-------------------------|---------------------|--------------------|-----------------|---|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիտակուց | գ | 2.0-3,2 | + | |
| | գ, ոչ ավելի | 4.0 | + | կանխարգելիչ սննդի համար |
| Ճարպ | գ | 2.0-4.0 | + | |
| Ածխաջրեր | գ, ոչ ավելի | 12 | + | |
| այդ թվում՝ սախարոզ | գ, ոչ ավելի | 10 | + | (թույլատրվում է սախարոզի փոխարինումը պտղաշաքարով՝ 5գ.-ից ոչ ավելի քանակությամբ) |
| մոխիր | գ | 0,5-0,8 | - | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալցիում | մգ, ոչ պակաս | 60 | + | |
| Թթվայնություն | °Տերների, ոչ ավելին | 100 | - | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|--|--|
| Թունավոր տարրեր, հակաբիոտիկներ, միկոտոքսիններ, պեստիցիդներ, մելամին, դիօքսիններ | ըստ ադապտացված կաթնային խառնուրդների | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 3,0 | մթերքի ծավալ (սմ ³), որում չի թույլատրվում |
| աղիքային ցուպիկ (E.coli) | 10.0 | մթերքի ծավալ (սմ ³), որում չի թույլատրվում (72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար), |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 10.0 | մթերքի ծավալ (սմ ³), որում չի թույլատրվում |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. Monocytogenes | 50 | նույնը |
| խմորասնկեր | 10 | ԳԱՄ/սմ ³ , ոչ ավելի 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար |
| | 1x10 ⁴ | կեֆիրի համար |
| բորբոսասնկեր | 10 | ԳԱՄ/սմ ³ , ոչ ավելի 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար |
| կաթնաթթվային մանրէներ | 1x10 ⁷ | ԳԱՄ/սմ ³ , ոչ պակաս |
| բիֆիդում մանրէներ | 1x10 ⁶ | ԳԱՄ/սմ ³ , ոչ պակաս, դրանց օգտագործմամբ մթերքի պատրաստման ժամանակ |
| ացիդոֆիլ մանրէներ | 1x10 ⁷ | նույնը |

12.1.5. Կաթնաշոռ և մթերք դրա հիմքով, մածուկանման կաթնամթերք, այդ թվում մրգային և/կամ բանջարեղենային բաղադրիչներով

1) Սննդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|----------------------------|---------------------|--------------------------|----------|--|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիտակուց | գ | 7-17 | + | |
| Ճարպ | նույնը | 3.0-10.0 | + | |
| Ածխաջրեր | գ, ոչ ավելի | 12 | + | |
| այդ թվում՝ սախարոզ | գ, ոչ ավելի | 10 | + | (թույլատրվում է սախարոզի փոխարինումը պտղաշաքարով՝ 5գ.-ից ոչ ավելի քանակությամբ:) |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալցիում | մգ, ոչ պակաս | 85 | + | |
| Թթվայնություն | °Տերների, ոչ ավելին | 150 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|--|---|---|
| Օքսիդացման փչացման ցուցանիշներ | | |
| Պերօքսիդային թիվ | 4,0 | ակտիվ թթվածնի/ կգ ճարպի մմոլ, 5գ/100 գ մթերքում ավելին ճարպի պարունակությամբ մթերքների համար և բուսական յուղերով հարստացված մթերքների համար |
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,06 | |
| արսեն | 0,15 | |
| կադմիում | 0,06 | |
| սնդիկ | 0,015 | |
| Հակաբիոտիկներ, միկոտոքսիններ, մելամին, դիօքսիններ | ըստ ադապտացված կաթնային խառնուրդների | |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,55 | ճարպի վերահաշվարկով |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,33 | ճարպի վերահաշվարկով |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 0,3 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| աղիքային ցուպիկ (E.coli) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում (72 ժամից ավելի պիտանիության |

| | | |
|--|----------------------------------|---|
| | | Ժամկետներով մթերքների համար) |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. Monocytogenes | 50 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում (72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետներով մթերքների համար) |
| բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի | 10 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում (72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետներով մթերքների համար) |
| Մանրէաբանական պատրաստուկ | Օտար միկրոֆլորայի բացակայություն | տեխնոլոգիական խմորային միկրոֆլորայի առկայություն |

12.1.6. Չոր կաթ մանկական սննդի համար

1) Սննդային արժեք (100գ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

(Կաթնային հիմքով բոլոր մանկական չոր մթերքներում հսկվում է ստաֆիլակոկային էնտերոտոքսինների բացակայությունը, մթերքի նորմավորվող զանգվածում ոսկեգույն ստաֆիլակոկի հայտնաբերման ժամանակ հետազոտությունը անցկացվում է 5 նմուշներում՝ յուրաքանչյուրը 25 գ զանգվածով)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|----------------------------|-------------------|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիտակուց | գ | 2,8-3,2 | + | |
| Ճարպ | գ | 2.0-4.0 | + | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալցիում | մգ, ոչ պակաս | 100 | - | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|--|-----------------|
| Թունավոր տարրեր, հակաբիոտիկներ, միկոտոքսիններ, պեստիցիդներ, մելամին, դիօքսիններ | ըստ ադապտացված կաթնային խառնուրդների | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| Ակնթարթային պատրաստման կաթի համար | ըստ մասնակի ադապտացված կաթնային խառնուրդների | |
| Վերականգնումից հետո ջերմային մշակում պահանջող կաթի համար | | |
| ՄԱՖԱՄ | 2,5x10 ⁴ | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |

| | | |
|--|-----|---|
| ԱՅԽՄ (կոլիձևեր) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | նույնը |
| ցերեուս (B. cereus) | 200 | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. Monocytogenes | 50 | նույնը |
| բորբոսասանկեր | 100 | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
| խմորասանկեր | 50 | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |

12.1.7. Չոր և հեղուկ կաթնային, կաթի բաղադրիչով և կաթ պարունակող ըմպելիքներ 6 ամսականից բարձր երեխաների համար

1) Սննդային արժեք (100գ օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

(Կաթնային հիմքով բոլոր մանկական չոր մթերքներում հսկվում է ստաֆիլակոկային էնտերոտոքսինների բացակայությունը, մթերքի նորմավորվող զանգվածում ոսկեգույն ստաֆիլակոկի հայտնաբերման ժամանակ հետազոտությունը անցկացվում է 5 նմուշներում՝ յուրաքանչյուրը 25 գ զանգվածով)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|----------------------------|-------------------|--------------------------|----------|--|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիտակուց | գ, ոչ պակաս | 1,8 | + | |
| Ճարպ | գ, ոչ պակաս | 1.0-4.0 | + | |
| Ածխաջրեր | գ, ոչ ավելի | 12.0 | + | |
| այդ թվում՝ սախարոզ | գ, ոչ ավելի | 6.0 | - | (թույլատրվում է սախարոզի փոխարինումը պտղաշաքարով՝ 3գ-ից ոչ ավելի քանակությամբ), (հսկողությունը փաստացի լցման համապատասխան) |
| կալցիում | մգ | 90-240 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|--|---|---|
| Օքսիդացման փչացման ցուցանիշների, թունավոր տարրեր, հակաբիոտիկներ, միկոտոքսիններ, պեստիցիդներ, մելամին, դիօքսիններ | ըստ ադապտացված կաթնային խառնուրդների | չոր ըմպելիքների համար՝ վերականգնված մթերքի վերահաշվարկով |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| Շեղուկ ըմպելիքներ | | |
| ՄԱՖԱՄ | 1,5x10 ⁴ | ԳԱՄ/սմ ³ , ոչ ավելի |
| ԱՅԽՄ (կոլիձևեր) | 0,1 | մթերքի ծավալ (սմ ³), որում չի թույլատրվում |
| աղիքային ցուպիկ (E.coli) | 1,0 | մթերքի ծավալ (սմ ³), որում չի թույլատրվում (72 ժամից ավելի) |

| | | |
|---|--|--|
| | | պիտանիության ժամկետներով մթերքների համար) |
| ուսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | մթերքի ծավալ (սմ ³), որում չի թույլատրվում |
| ցերեուս (B. cereus) | 20 | ԳԱՄ/ սմ ³ (գ) ոչ ավելի |
| ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և L. Monocytogenes | 50 | նույնը |
| խմորասնկեր | 50 | ԳԱՄ/սմ ³ , ոչ ավելի 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետներով մթերքների համար |
| բորբոսասնկեր | 50 | նույնը |
| Վերականգնումից հետո ցերմային մշակում պահանջող չոր ըմպելիքներ | | |
| ՄԱՖԱՄ | 2,5x10 ⁴ | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ուսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և L. Monocytogenes | 50 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր | 100 | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 50 | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| Ակնթարթային պատրաստման չոր ըմպելիքներ | ըստ մասնակի ադապտացման կաթնային խառնուրդների | |

12.2. Հավելյալ մթերքներ հացահատիկի հիմքով

12.2.1. Ալյուր և ձավար, եփում պահանջող

1) Սննդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|----------------------------|----------------------|-----------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Խոնավություն | գ, ոչ ավելի | 9 | - | |
| Սպիտակուց | գ | 7-14 | + | |
| Ճարպ | գ | 0,5-7.0 | + | |
| Ածխաջրեր | գ | 70-85 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 310-460 | + | |
| Մոխիր | գ | 0,5-2,5 | - | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| նատրիում | մգ, ոչ ավելի | 25 | - | |
| երկաթ | մգ | 1-8 | - | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|------------------------|---|--------------|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,3 | |

| | | |
|---|--------------------|--|
| արսեն | 0,2 | |
| կադմիում | 0,06 | |
| անդիկ | 0,02 | |
| Միկոտոքսիններ | | |
| աֆլատոքսին B1 | չի թույլատրվում | < 0,00015 |
| դեօքսիինիվալենոլ | չի թույլատրվում | < 0,05 ցորենի, գարու այլուրի համար |
| զեարալենոն | չի թույլատրվում | < 0,005 եգիպտացորենի, ցորենի, գարու այլուրի համար |
| S-2 տոքսին | չի թույլատրվում | < 0,05 |
| օխրատոքսին A | չի թույլատրվում | < 0,0005 բոլոր տեսակների համար |
| ֆումոնիզիններ B1 և B2 | 0,2 | եգիպտացորենի այլուրի համար |
| Պեստիցիդներ | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,01 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| հեքսաքլորբենզոլ | 0,01 | |
| Մնդիկօրգանական պեստիցիդներ | չի թույլատրվում | |
| 2,4-Դ թթու, դրա աղերը, եթերները | չի թույլատրվում | |
| բենզ(ա)պիրեն | չի թույլատրվում | < 0,2 մկգ/կգ |
| վնասատուներով (միջատներ, տզեր) հացի պաշարների վարակվածություն և աղտոտվածություն | չի թույլատրվում | |
| մետաղական խառնուկներ | 3×10^{-4} | %, առանձին մասնիկների չափսերը չպետք է գերազանցեն 0,3 մմ առավելագույն ուղիղ չափմանը |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ՄԱՖԱՄ | 5×10^4 | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 0,1 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | 25 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր | 200 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 100 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |

12.2.2. Շիլաներ չոր ոչ կաթնային արագ լուծվող (ինստանտ պատրաստման)

1) Սննդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|-----------------------------|-------------------|--------------------------|----------|--|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Խոնավություն | գ | 4-6 | - | |
| Սպիակուց | գ, ոչ պակաս | 4.0 | + | |
| Ճարպ | գ, ոչ ավելի | 12.0 | + | |
| Ածխաջրեր | գ | 70.0-85.0 | + | |
| այդ թվում ավելացված սախարոզ | գ, ոչ ավելի | 30.0 | - | (թույլատրվում է սախարոզի փոխարինումը պտղաշաքարով՝ 15գ.-ից ոչ ավելի |

| | | | | |
|-------------------------|--------------|---------|---|--|
| | | | | քանակությամբ), (հսկողությունը փաստացի լցման համապատասխան) |
| Էներգետիկ արժեք | կկա/լ | 315-480 | + | |
| Մոխիր | գ | 0,5-3,5 | - | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալցիում | մգ | 300-600 | + | հարստացված մթերքների համար |
| նատրիում | մգ, ոչ ավելի | 30 | + | |
| երկաթ | մգ | 5-12 | + | հարստացված մթերքների համար |
| յոդ | մկգ | 40-80 | + | հարստացված մթերքների համար |
| Վիտամիններ | | | | |
| թիամին (B1) | մգ | 0,2-0,6 | + | վիտամինացված մթերքների համար |
| ռիբոֆլավին (B2) | մգ | 0,3-0,8 | + | վիտամինացված մթերքների համար |
| նիացին (PP) | մգ | 3-8 | + | վիտամինացված մթերքների համար |
| ասկորբինաթթու (C) | մգ | 30-100 | + | վիտամինացված մթերքների համար |
| ոետինոլ (A) | մկգ-էկվ | 300-500 | + | վիտամինացված մթերքների համար |
| տոկոֆերոլ (E) | մգ | 5-10 | + | վիտամինացված մթերքների համար |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|--|---|
| Թունավոր տարրեր, միկոտոքսիններ, պեստիցիդներ, բենզ(ա)պիրեն, հացի պաշարների վնասատուներով (միջատներ և տզեր) վարակվածությունը և աղտոտվածությունը, մետաղական խառնուկներ | ըստ եփում պահանջող այլուրի և ձավարի | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ՄԱՖԱՄ | 1×10^4 | ԳԱՄ/սմ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձներ) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | 50 | նույնը |
| ցերեուս | 200 | ԳԱՄ/գ |

| | | |
|--------------|-----|-------------------|
| (B. cereus) | | ոչ ավելի |
| բորբոսասնկեր | 100 | ԳԱՄ/ սմ, ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 50 | ԳԱՄ/սմ, ոչ ավելի |

12.2.3. Շիլաներ չոր կաթնային հիմքով, եփում պահանջող

1) Սննդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|---------------------------------------|-------------------|--------------------------|----------|--|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Խոնավություն | գ, ոչ ավելի | 8 | + | |
| Սպիակուց | գ | 12-20 | + | |
| Ճարպ | գ | 10-18 | + | |
| Ածխաջրեր, այդ թվում ավելացված սախարոզ | գ | 60-70 | + | (թույլատրվում է սախարոզի փոխարինումը պտղաշաքարով՝ 10գ.-ից ոչ ավելի քանակությամբ),, (հսկողությունը փաստացի լցման համապատասխան) |
| | գ, ոչ ավելի | 20 | - | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալցիում | մգ | 400-600 | + | հարստացված մթերքների համար |
| նատրիում | մգ, ոչ ավելի | 500 | + | |
| երկաթ | մգ | 6-10 | + | հարստացված մթերքների համար |
| յոդ | մկգ | 40-80 | + | հարստացված մթերքների համար |
| Վիտամիններ | | | | |
| թիամին (B1) | մգ | 0,2-0,6 | + | վիտամինացված մթերքների համար |
| ռիբոֆլավին (B2) | մգ | 0,4-0,8 | + | նույնը |
| նիացին (PP) | մգ | 4-8 | + | նույնը |
| ոետինոլ (A) | մկգ-էկվ | 300-500 | + | նույնը |
| տոկոֆերոլ (E) | մգ | 5-10 | + | նույնը |
| ասկորբինաթթու (C) | մգ | 30-100 | + | նույնը |

2) Անվտանգության ցուցանիշները չոր մթերքում

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|-------------|---|--------------|
|-------------|---|--------------|

| Թունավոր տարրեր | | |
|--|-------------------------------------|--|
| կապար | 0,3 | |
| արսեն | 0,2 | |
| կադմիում | 0,06 | |
| սնդիկ | 0,03 | |
| Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | < 1 |
| <p>Հակաբիոտիկներ սննդի համար պատրաստի մթերքում (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լուծիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լուծիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,004 մգ/կգ |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| Միկոտոքսիններ | | |
| աֆլատոքսին (B1) | չի թույլատրվում | < 0,00015 |
| աֆլատոքսին (M1) | չի թույլատրվում | < 0,00002 |
| դեզօքսինիվալենոլ | չի թույլատրվում | < 0,05 ցորենի, գարու այլուր կամ ձավար պարունակող շիլաների համար |
| զետարալենոն | չի թույլատրվում | < 0,005 ցորենի, գարու, եգիպտացորենի այլուր կամ ձավար պարունակող շիլաների համար |
| S-2 տոքսին | չի թույլատրվում | < 0,05 |
| օխրատոքսին A | չի թույլատրվում | < 0,0005 բոլոր տեսակների համար |
| ֆունոնիզիններ B1, B2 | 0,2 | եգիպտացորենի այլուրի համար |
| Պեստիցիդներ | | |
| ՀՔՅՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,01 | ճարպի վերահաշվարկով |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | ճարպի վերահաշվարկով |
| բենզ(ա)պիրեն | չի թույլատրվում | < 0,2 մկգ |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | |
| վնասատուներով (միջատներ, տզեր) հացի պաշարների վարակվածություն և աղտոտվածություն և մետաղական խառնուկների | ըստ եփում պահանջող այլուրի և ձավարի | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ՄԱՖԱՄ | 5x10 ⁴ | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 0,1 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. monocytogenes | 50 | նույնը |
| բորբոսասնկեր | 200 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |

| | | |
|------------|-----|------------------|
| խմորասնկեր | 100 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
|------------|-----|------------------|

12.2.4. Արագ լուծվող չոր կաթնային շիլաներ (ակնթարթային պատրաստման)

1) Սննդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|--------------------------------------|---|--------------------------|----------|--|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց | գ | 12-20 | + | |
| | գ, ոչ պակաս | 7 | + | կովի անարատ կամ մասնակիորեն ջրիկացված կաթով վերականգնում պահանջող շիլաներում |
| Ճարպ | գ | 10-18 | + | |
| | գ, ոչ պակաս | 5 | | անարատ կաթով շիլաներում, որոնցում կաթի զանգվածային մասը 25%-ից ցածր է վերականգնված շիլաներում սերուցքային կամ բուսական կարագի ավելացման պայմանով |
| | գ, ոչ պակաս | 0,5 | | յուղագերծ կաթով շիլաներում, անարատ կաթով վերականգնման կամ վերականգնված շիլաներում սերուծքային կամ բուսական կարագի ավելացման պայմանով |
| Ածխաջրեր այդ թվում ավելացված սախարոզ | գ | 60-70 | + | (թույլատրվում է սախարոզի փոխարինումը պտղաշաքարով՝ 10գ.-ից ոչ ավելի քանակությամբ), (հսկողությունը փաստացի լցման համապատասխան) |
| | գ, ոչ ավելի | 20 | - | |
| Հանքային նյութեր | ըստ չոր կաթնային, եփում պահանջող շիլաների | | | |
| Վիտամիններ | ըստ չոր կաթնային, եփում պահանջող շիլաների | | | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|---|---|
| Թունավոր տարրեր, միկոտոքսիններ, հակաբիոտիկներ, պեստիցիդներ, բենզ(ա)պիրեն, մելամին, դիօքսիններ | ըստ եփում պահանջող չոր կաթնային շիլաների | |
| վնասատուներով (միջատներ և տզեր) հացի պաշարների վարակվածությունը և աղտոտվածությունը, մետաղական խառնուկներ | ըստ եփում պահանջող այլուրի և ձավարի | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ՄԱՖԱՄ | 1x10 ⁴ | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
| ԱՏԽՄ (կոլիձևեր) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| նսկեգոյն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ցերեուս (B. cereus) | 2x10 ² | ԳԱՄ/գ ոչ ավելի |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. monocytogenes (ախտածին մանրէների, այդ թվում՝ սալմոնելաների նկատմամբ 4 ամսականից բարձր երեխաների համար նախատեսված շիլաների հսկողության և մթերքի նորմավորվող զանգվածում սալմոնելաների չդասվող Enterobacteriaceae, մանրէների հայտնաբերման ժամանակ 300 գ մթերքում հսկվում է E.sakazakii ախտածին մանրէի բացակայությունը) | 50 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր | 100 | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |

| Շիլաներ կաթնային օգտագործման համար պատրաստի, մանրէազերծված, շիլաներ կաթնային պատրաստի, արտադրված կաթնային խոհանոցներում | | |
|---|-----------------|---------------|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,02 | |
| արսեն | 0,05 | |
| կադմիում | 0,02 | |
| սնդիկ | 0,005 | |
| Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ելքադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | < 1,0 |
| Հակաբիոտիկներ | | |
| լեոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,004 մգ/կգ |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,5 մգ/կգ |
| Միկոտոքսիններ | | |
| աֆլատոքսին (B1) | չի թույլատրվում | < 0,00015 |
| աֆլատոքսին (M1) | չի թույլատրվում | < 0,00002 |

| | | |
|---|---|--|
| դեզօքսինիվալենոլ | չի թույլատրվում | < 0,05, ցորենի, գարու այլուր կամ ձավար պարունակող շիլաների համար |
| զեարալենոն | չի թույլատրվում | < 0,005 ցորենի, գարու, եգիպտացորենի այլուր կամ ձավար պարունակող շիլաների համար |
| S-2 տոքսին | չի թույլատրվում | < 0,05 |
| օխրատոքսին A | չի թույլատրվում | < 0,0005 բոլոր տեսակների համար |
| ֆունոնիզիններ B1, B2 | 0,2 | եգիպտացորենի այլուրի համար |
| Պեստիցիդներ | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,001 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,001 | |
| բենզ(ա)պիրեն | չի թույլատրվում | < 0,2 մկգ/կգ |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | |
| վնասատուներով (միջատներ և տզեր) հացի պաշարների վարակվածությունը և աղտոտվածությունը և մետաղական խառնուկներ | ըստ եփում պահանջող այլուրի և ձավարեղենի | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշները | | |
| <p>Օգտագործման համար պատրաստի կաթնային շիլաների, որոնք մանրէազերծվել են արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին համապատասխան, մանրէաբանական ցուցանիշները հետևյալն են՝ 37 °C ջերմաստիճանում 3-5 օրվա ընթացքում ջերմապահպանման հասունացումից հետո՝ տեսանելի թերությունների և փչացման նշանների (փաթեթվորման փրվածություն, արտաքին տեսքի փոփոխություններ և այլն) բացակայություն, համի և կազմվածքի փոփոխության բացակայություն, ջերմապահպանման հասունացումից հետո թույլատրվում են փոփոխություններ՝</p> <p>ա) տիտրվող թթվայնության 2 Տերներից ոչ ավելին, բ) ՄԱՖԱՄ՝ 10 ԳԱՄ/գ, (սմ³) ոչ ավելի</p> | | |

12.2.5. Լուծվող թխվածքաբլիթ

1) Սննդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|----------------------------|-------------------|--------------------------|----------|----------------------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց | գ | 5-11 | + | |
| Ճարպ | գ | 6-12 | + | |
| Ածխաջրեր | գ | 65-80 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 330-440 | + | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալցիում | մգ | 300-600 | + | հարստացված մթերքների համար |
| նատրիում | մգ, | 500 ոչ ավելի | + | |
| երկաթ | մգ | 10-18 | + | հարստացված մթերքների համար |
| Վիտամիններ | | | | |
| թիամին (B1) | մգ | 0,3-0,6 | + | վիտամինացված մթերքների |

| | | | | |
|-------------------|----|---------|---|------------------------------|
| | | | | համար |
| ռիբոֆլավին (B2) | մգ | 0,3-0,8 | + | վիտամինացված մթերքների համար |
| նիացին (PP) | մգ | 4-9 | + | վիտամինացված մթերքների համար |
| ասկորբինաթթու (C) | մգ | 20-50 | + | վիտամինացված մթերքների համար |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|--|---|---|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,3 | |
| արսեն | 0,2 | |
| կադմիում | 0,06 | |
| սնդիկ | 0,03 | |
| Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | < 1 մգ/կգ |
| Հակաբիոտիկներ | | |
| <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,004 մգ/կգ |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| Միկոտոքսիններ | | |
| աֆլատոքսին (B1) | չի թույլատրվում | < 0,00015 |
| աֆլատոքսին (M1) | չի թույլատրվում | < 0,00002 |
| դեզօքսինիվալենոլ | չի թույլատրվում | < 0,05 ցորենի, գարու համար |
| զեարալենոն | չի թույլատրվում | < 0,005 ցորենի, գարու, եգիպտացորենի համար |
| S-2 տոքսին | չի թույլատրվում | < 0,05 |
| օխրատոքսին A | չի թույլատրվում | < 0,0005 բոլոր տեսակների համար |
| ֆունոնիզիններ B1, B2 | 0,2 | եգիպտացորենի ալյուրի համար |
| Պեստիցիդներ | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,01 | ճարպի վերահաշվարկով |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | ճարպի վերահաշվարկով |
| բենզ(ա)պիրեն | չի թույլատրվում | < 0,2 մկգ/կգ |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | |

| | | |
|--|-------------------------------------|---|
| վնասատուներով (միջատներ, տզեր) հացի պաշարների վարակվածություն և աղտոտվածություն և մետաղական խառնուկրեր | ըստ եփում պահանջող այլուրի և ձավարի | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ՄԱՖԱՄ | 1x10 ⁴ | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ախտածին, այդ թվում սավոններ | 50 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր | 100 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |

12.3. Մթերքներ պտղաբանջարեղենային հիմքով, պտղաբանջարեղենային պահածոներ (մրգային, բանջարեղենային և մրգաբանջարեղենային հյութեր, նեկտարներ և ըմպելիքներ, մորս, խյուսանման մթերքներ մրգային և/կամ բանջարեղենային հիմքով, մրգակաթնային և մրգահատիկային խյուսեր)

1) Սննդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|--------------------------------------|-------------------|--------------------------|----------|---|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մաս | % | 4-16 | - | մրգերից, բանջարեղենի ավելացմամբ մրգերից ստացված հյութամթերքի համար; |
| | % | 4-10 | - | բանջարեղենից, մրգերի ավելացմամբ բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի համար (բացառությամբ դդումի և գազարի) |
| | % | 4-11 | - | դդումից և գազարից ստացված հյութամթերքի համար |
| Չոր նյութերի զանգվածային մաս | % | 4-25 | - | մրգային և/կամ բանջարեղենային հիմքով պատրաստված խյուսանման մթերքների համար |
| Տիտրվող թթուների զանգվածային մաս | %, ոչ ավելի | 1,2 | - | ցիտրուսային մրգերից ստացված հյութերի համար (անջուր կիտրոնաթթվի հաշվարկով), այլ մրգերից և/կամ բանջարեղենից ստացված հյութամթերքների համար (խնձորաթթվի հաշվարկով); Նեկտարների, մորսերի, ցիտրուսային մրգերից ստացված ըմպելիքների |
| | %, ոչ ավելի | 0,8 | - | |

| | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------|----------------------------|---|---|
| | | | | համար (անջուր կիտրոնաթթվի հաշվարկով) |
| Ածխաջրեր, այդ թվում՝ ավելացված շաքարի | գ. | 3-25 չի թույլատրվում | + | մրգային հյութերի, ինխես նաև ուղիղ մզման բանջարեղենային հյութերի համար |
| | գ, ոչ ավելի | 10 | - | |
| | գ, ոչ ավելի | 12 | - | |
| Սպիակուցներ | գ, ոչ պակաս | 0,5 | - | մրգակաթնային և մրգահատիկային խյուսերի համար |
| Էթիլսպիրտի գանգվածային մաս | %, ոչ ավելի | 0,2 | - | |
| Կերակրի աղ | %, ոչ ավելի %, ոչ ավելի | 0,4 | - | բանջարեղենից արտադրանքի համար, բացառությամբ տոմատի հյութի |
| | | 0,6 | | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալիում | մգ | 300-ից ոչ ավելի | + | Նեկտարների, ըմպելիքների, մորսերի համար |
| | | 70-300 | + | հյութերի և պտղաբանջարեղենային հիմքով այլ արտադրանքի համար |
| նատրիում | մգ, ոչ ավելի | 200 | - | |
| երկաթ | մգ, ոչ ավելի | 3.0 | + | հարստացված մթերքների համար |
| Վիտամիններ | | | | |
| ասկորբինաթթու (C) | մգ, ոչ ավելի | 75.0 | + | հարստացված մթերքների համար |
| բետակարոտին | մգ, ոչ ավելի | 1-4 | + | հարստացված մթերքների համար |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|------------------------|---|---|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,3 | |
| արսեն | 0,1 | |
| կադմիում | 0,02 | |
| սնդիկ | 0,01 | |
| Միկոտոքսիններ | | |
| պատուլին | չի թույլատրվում | < 0,02 խնձոր, տոմատներ, չիչխան պարունակող |

| | | |
|---|---|--|
| | | մթերքների համար |
| դեզօքսինիվալենոլ | չի թույլատրվում | < 0,05 ցորենի, գարու այլուր պարունակող մրգահատիկային խյուսերի համար |
| զեարալենոն | չի թույլատրվում | < 0,005 ցորենի, գարու, եգիպտացորենի այլուր պարունակող մրգահատիկային խյուսերի համար |
| աֆլատոքսին (M1) | չի թույլատրվում | < 0,00002 մրգակաթնային խյուսերի համար |
| աֆլատոքսին (B1) | չի թույլատրվում | < 0,00015 մրգահատիկային խյուսերի համար |
| օխրատոքսին A | չի թույլատրվում | < 0,0005 այլուր և ձավար պարունակողների համար |
| S-2 տոքսին | չի թույլատրվում | < 0,05 հացահատիկային բաղադրիչների ավելացմամբ մթերքների համար |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,01 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,005 | |
| Նիտրատներ | 50 | մրգային հիմքով (բացառությամբ բանան և ելակ պարունակողների) |
| | 200 | բանջարեղենային և մրգաբանջարեղենային հիմքով, ինչպես նաև բանան և ելակ պարունակողների համար |
| 5-օքսիմեթիլֆուրֆուրոլ | 10.0 | ցիտրուսային մրգերից հյութամթերքի համար |
| | 20.0 | այլ մրգերից և բանջարեղենից հյութամթերքի համար |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | Պտղաբանջարեղենային հիմքով մթերքներ (մրգային, բանջարեղենային և մրգաբանջարեղենային խյուսեր; մրգակաթնային և մրգահատիկային խյուսեր) պետք է բավարարեն արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին համապատասխան խմբերի համար՝ «Պահածոյացված հյութամթերք մրգերից և/կամ բանջարեղենից», մանկական սննդի համար՝ մանրէազերծվածության պահանջներին համապատասխան | |
| Մանրէներ ջերմապահպանման հասունացումից հետո | | |
| Հյութամթերք մրգերից pH 4,2 և բարձր, ինչպես նաև pH 3,8 և բարձր՝ ծիրանից, դեղձից, տանձից հյութամթերքի համար | Սպորառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ B. cereus և B. polymixa 1գ(սմ ³)-ում, B. subtilis ԳԱՄ/1գ (սմ ³)-ում, ոչ ավելի | չի թույլատրվում 11 |
| | Սպորառաջացնող ջերմակայուն աէրոբ և | չի թույլատրվում |

| | | |
|---|---|-----------------------|
| | Ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ, 1գ(սմ ³)-ում | |
| | մեզոֆիլ կլոստրիդիումներ, 10գ(սմ ³)-ում | չի թույլատրվում |
| | Սպորչառաջացնող մանրէներ, բորբոսասնկեր, խմորասնկեր, 1գ(սմ ³)-ում | չի թույլատրվում |
| | Կաթնաթթվային մանրէներ, 1գ(սմ ³)-ում | չի թույլատրվում |
| pH 4,2-ից ցածր, ինչպես նաև pH 3,8-ից ցածր՝ ծիրանից, դեղձից, տանձից հյութամթերքի համար | Սպորչառաջացնող մանրէներ, բորբոսասնկեր, խմորասնկեր, 1գ(սմ ³)-ում | չի թույլատրվում |
| | Կաթնաթթվային մանրէներ, 1գ(սմ ³)-ում | չի թույլատրվում |
| Հյութամթերք բանջարեղենից | | |
| տոմատի, չոր նյութերի 12% պարունակությամբ | սպորառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ <i>B. cereus</i> և <i>B. polymixa</i> 1գ(սմ ³)-ում, <i>B. subtilis</i> ԳԱՄ/1գ (սմ ³)-ում, ոչ ավելի | չի թույլատրվում 11 |
| | Սպորառաջացնող ջերմակայուն աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ, 1գ(սմ ³)-ում | չի թույլատրվում |
| | Մեզոֆիլ կլոստրիդիումներ, 10գ(սմ ³)-ում | չի թույլատրվում |
| | Սպորչառաջացնող մանրէներ, բորբոսասնկեր, խմորասնկեր, 1գ(սմ ³)-ում | չի թույլատրվում |
| | Կաթնաթթվային մանրէներ, 1գ(սմ ³)-ում | չի թույլատրվում |
| Այլ | | |
| pH 4,2 և բարձր | Սպորառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ <i>B. cereus</i> և <i>B. polymixa</i> 1գ(սմ ³)-ում, <i>B. subtilis</i> ԳԱՄ/1գ (սմ ³)-ում, ոչ ավելի | չի թույլատրվում 11 |
| | Սպորառաջացնող ջերմակայուն աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ, 1գ(սմ ³)-ում | չի թույլատրվում |
| | Մեզոֆիլ կլոստրիդիումներ, 10գ-ում | չի թույլատրվում |
| | Սպորչառաջացնող մանրէներ, բորբոսասնկեր, խմորասնկեր, 1գ(սմ ³)-ում | չի թույլատրվում |
| | Կաթնաթթվային մանրէներ, 1գ(սմ ³)-ում | չի թույլատրվում |
| | | |
| | | |
| pH 3,7-4,2 | մեզոֆիլ կլոստրիդիումներ, 10գ(սմ ³)-ում | չի թույլատրվում |
| | սպորչառաջացնող | չի թույլատրվում |

| | | |
|---|--|--------------------------|
| | մանրէներ, բորբոսասնկեր, խմորասնկեր, 1գ(սմ ³)-ում | |
| | սպորառաջացնող ջերմակայուն աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ, 1գ(սմ ³)-ում | չի թույլատրվում |
| | կաթնաթթվային մանրէներ, 1գ(սմ ³)-ում | չի թույլատրվում |
| pH 3,7-ից ցածր | սպորչառաջացնող մանրէներ, բորբոսասնկեր, խմորասնկեր, 1գ(սմ ³)-ում | չի թույլատրվում |
| | կաթնաթթվային մանրէներ, 1գ(սմ ³)-ում | չի թույլատրվում |
| <p>Հակաբիոտիկներ կաթնային բաղադրիչի ավելացմամբ մթերքների համար (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,004 մգ/կգ |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,5 մգ/կգ |

12.4. Հավելյալ մթերքներ մսային հիմքով

12.4.1. Պահածոներ մսից (տավարի, խոզի, ոչխարի, թռչնի և այլն), այդ թվում ենթամթերքի ավելացմամբ

1) Սննդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|------------------------------|-------------------|----------------------------|----------|---------------------------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Չոր նյութերի զանգվածային մաս | գ, ոչ պակաս | 20 | - | |
| | գ, ոչ պակաս | 17 | - | պահածոներ թռչնի մսից |
| Սպիակուց | գ | 8,5-15 | + | |
| | գ, ոչ պակաս | 7 | + | պահածոներ թռչնի մսից |
| Ճարպ | գ | 3-12 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 80-180 | + | |
| Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 0,4 | + | |
| երկաթ | մգ | 1-5 | + | երկաթով հարստացված պահածոներում |
| Վիտամիններ | | ըստ մսաբուսային պահածոների | | |
| Օսլա | գ, ոչ ավելի | 3 | - | որպես թանձրացնող |
| Բրնձի և ցորենի ալյուր | գ, ոչ ավելի | 5 | - | որպես թանձրացնող |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|--|---|--|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,2 | |
| արսեն | 0,1 | |
| կադմիում | 0,03 | |
| սնդիկ | 0,02 | |
| անագ | 100 | թիթեղյա հավաքովի տարայով պահածոների համար |
| Հակաբիոտիկներ | | |
| <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լուտմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լուտմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ |
| Պեստիցիդներ | | |
| <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:)</p> | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Նիտրիտներ | չի թույլատրվում | < 0,5 |
| Նիտրոզամիններ՝ | | |
| ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ-ների գումար | չի թույլատրվում | < 0,001 |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| | Պետք է համապատասխանեն «Ա» խմբի պահածոների համար արդյունաբերական մանրէագերծվածության պահանջներին | |
| Պահածոներում հայտնաբերված մանրէներ | | |
| սպորառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ <i>B. subtilis</i> խմբի | | 11 բջիջներից ոչ ավելին 1գ(սմ ³) մթերքում |
| սպորառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ <i>B. cereus</i> և/կամ <i>B. polymixa</i> խմբերի | | չի թույլատրվում |
| մեզոֆիլ կլոստրիդիումներ | | համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէագերծվածության պահանջներին եթե հայտնաբերված մեզոֆիլ կլոստրիդիումները չեն դասվում <i>C. botulinum</i> և/կամ <i>C. perfringens</i> խմբերին; Մեզոֆիլ կլոստրիդիումների որոշման դեպքում դրանց քանակը պետք է լինի ոչ ավելի քան 1 բջիջ 10 գ(սմ ³) |

| | |
|---|-----------------|
| | մթերքում |
| սպորչառաջացնող մանրէներ և/կամ բորբոսասնկեր, և/կամ խմորասնկեր | չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր, խմորասնկեր, կաթնաթթվային մանրէներ (այս խմբերում ցանքսի ժամանակ) | չի թույլատրվում |
| սպորառաջացնող ջերմակայուն անաէրոբ, աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ | չի թույլատրվում |

12.4.2. Մսային հիմքով պաստերացված երշիկներ (1,5 տարեկան և բարձր երեխաների համար)

1) Սննդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|----------------------------|-------------------|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց | գ, ոչ պակաս | 12 | + | |
| Ճարպ | գ | 16-20 | + | |
| Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 1,5 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 180-240 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|---|---|
| Թունավոր տարրեր, հակաբիոտիկներ, պեստիցիդներ, նիտրիտներ, նիտրոզամիններ | ըստ մսային պահածոների | |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ՄԱՖԱՄ | 2×10^2 | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | 50 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| սուլֆիտներականգնող կլոստրիդիումներ | 0,1 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ցերեուս (B. cereus) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |

12.4.3. Մսաբուսային պահածոներ (բուսամսային պահածոներ)

1) Սննդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|------------------------------|-------------------|--------------------------|----------|----------------------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Չոր նյութերի զանգվածային մաս | գ | 5-26 | - | |
| Սպիակուց | գ | 1,5-8.0 | + | |
| Ճարպ | գ | 1-6 | + | |
| Ածխաջրեր | գ | 5-15 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 40-140 | + | |
| Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 0,4 | + | |
| Երկաթ | մգ | 0,5-3.0 | + | հարստացված մթերքների համար |
| Վիտամիններ | | | | |
| բետակարոտին | մգ | 1-3 | - | վիտամինացված |

| | | | | |
|-----------------------|-------------|---------|---|------------------------------|
| | | | | մթերքների համար |
| թիամին (B1) | մգ | 0,1-0,2 | - | վիտամինացված մթերքների համար |
| ոլիբոֆլավին (B2) | մգ | 0,1-0,3 | - | վիտամինացված մթերքների համար |
| նիացին (PP) | մգ | 1-4 | - | վիտամինացված մթերքների համար |
| Օսլա | գ, ոչ ավելի | 3 | - | որպես թանձրացնող |
| Բրնձի և ցորենի ալյուր | գ, ոչ ավելի | 5 | - | որպես թանձրացնող |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|--|---|--|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,3 | |
| արսեն | 0,2 | |
| կադմիում | 0,03 | |
| սնդիկ | 0,02 | |
| անագ | 100 | թիթեղյա հավաքովի պահածոների համար |
| Հակաբիոտիկներ | | |
| <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ |
| Միկոտոքսիններ | | |
| պատուլին | չի թույլատրվում | < 0,02 տոմատներ պարունակող պահածոների համար |
| աֆլատոքսին (B1) | չի թույլատրվում | < 0,00015 ձավար և ալյուր պարունակողների համար |
| դեօքսինիվալենոլ | չի թույլատրվում | < 0,05 ցորենի, գարու ալյուր և ձավար պարունակող պահածոների համար |
| զեարալենոն | չի թույլատրվում | < 0,005 ցորենի, գարու, եգիպտացորենի ալյուր և ձավար պարունակող պահածոների համար |
| S-2 տոքսին | չի թույլատրվում | < 0,05 ձավար և ալյուր |

| | | |
|---|---|---|
| | | պարունակողների համար |
| օխրատոքսին A | չի թույլատրվում | < 0,0005 ձավար և այլուր պարունակողների համար |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Նիտրատներ | 150 | բանջարեղեն պարունակող պահածոների համար |
| Նիտրիտներ | չի թույլատրվում | < 0,5 |
| Նիտրոզամիններ | | |
| ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ-ների գումար | չի թույլատրվում | < 0,001 |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | Պետք է համապատասխանեն «Ա» խմբի պահածոների համար արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին | |
| Պահածոներում հայտնաբերված մանրէներ | | |
| սպորառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ B. subtilis խմբի | | 11 բջիջներից ոչ ավելին 1գ(սմ ³) մթերքում |
| սպորառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ B. cereus և/կամ B. polymixa խմբերի | | չի թույլատրվում |
| մեզոֆիլ կլոստրիդիումներ | | համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին եթե հայտնաբերված մեզոֆիլ կլոստրիդիումները չեն դասվում C. botulinum և/կամ C. perfringens խմբերին; Մեզոֆիլ կլոստրիդիումների որոշման դեպքում դրանց քանակը պետք է լինի ոչ ավելի քան 1 բջիջ 10 գ(սմ ³) մթերքում |
| սպորչառաջացնող մանրէներ և/կամ բորբոսասնկեր, և/կամ խմորասնկեր | | չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր, խմորասնկեր, կաթնաթթվային մանրէներ (այս խմբերում ցանքսի ժամանակ) | | չի թույլատրվում |
| սպորառաջացնող ջերմակայուն անաէրոբ, աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ | | չի թույլատրվում |

12.5. Ձկան հիմքով հավելյալ մթերքներ

12.5.1. Ձկան պահածոներ

1) Սննդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|------------------------------|-------------------|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Չոր նյութերի զանգվածային մաս | գ | 15-25 | - | |
| Սպիակուց | գ | 8-15 | + | |
| Ճարպ | գ | 5-11 | + | |

| | | | | |
|-------------------------|-------------|---------|---|----------------------------|
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 100-155 | + | |
| Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 0,4 | + | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| երկաթ | մգ | 0,4-3.0 | + | հարստացված մթերքների համար |
| Վիտամիններ | | | | |
| թիամին (B1) | մգ | 0,1-0,2 | + | հարստացված մթերքների համար |
| ռիբոֆլավին (B2) | մգ | 0,1-0,3 | + | հարստացված մթերքների համար |
| նիացին (PP) | մգ | 1-4 | + | հարստացված մթերքների համար |
| Օսլա | գ, ոչ ավելի | 3 | - | որպես թանձրացնող |
| բրնձի և ցորենի ալյուր | գ, ոչ ավելի | 5 | - | որպես թանձրացնող |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|--|---|------------------------------------|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,5 | |
| արսեն | 0,5 | |
| կադմիում | 0,1 | |
| սնդիկ | 0,15 | |
| անագ | 100 | թիթեղյա հավաքովի պահածոների համար |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ): | | |
| ՀՔՏՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Պոլիքլորացված բիֆենիլներ | 0,5 | |
| Հիստամին | 100 | թյունոս, թյունածուկ, սաղմոն, տառեխ |
| Նիտրոզամիններ | չի թույլատրվում | < 0,001 |
| Դիօքսիններ (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊԲԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | չի թույլատրվում |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | Պետք է համապատասխանեն «Ա» խմբի պահածոների համար արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին | |
| Հակաբիոտիկներ լճակային պահման ձկների համար (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): | | |

Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)

| | | |
|---|-----------------|--|
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| Պահածոներում հայտնաբերված մանրէներ | | |
| սպորառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ <i>B. subtilis</i> խմբի | | 11 բջիջներից ոչ ավելին 1գ(սմ ³) մթերքում |
| սպորառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ <i>B. cereus</i> և/կամ <i>B. polymixa</i> խմբերի | | չի թույլատրվում |
| մեզոֆիլ կլոստրիդիումներ | | համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին, եթե հայտնաբերված մեզոֆիլ կլոստրիդիումները չեն դասվում <i>C. botulinum</i> և/կամ <i>C. perfringens</i> խմբերին; Մեզոֆիլ կլոստրիդիումների որոշման դեպքում դրանց քանակը պետք է լինի ոչ ավելի քան 1 բջիջ 10 գ(սմ ³) մթերքում |
| սպորառաջացնող մանրէներ և/կամ բորբոսասնկեր, և/կամ խմորասնկեր | | չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր, խմորասնկեր, կաթնաթթվային մանրէներ (այս խմբերում ցանքսի ժամանակ) | | չի թույլատրվում |
| սպորառաջացնող ջերմակայուն անաէրոբ, աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ | | չի թույլատրվում |

12.5.2. Ձկնաբուսային պահածոներ

1) Մսնդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|------------------------------|-------------------|--------------------------|----------|------------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Չոր նյութերի զանգվածային մաս | գ, ոչ պակաս | 17 | - | |
| Սպիակուց | գ | 1,5-6 | + | |
| Ճարպ | գ | 1-6 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 35-120 | + | |
| Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 0,4 | + | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| Երկաթ | մգ | ըստ ձկան պահածոների | - | |
| Վիտամիններ | | ըստ ձկան պահածոների | | |
| Օսլա | գ, ոչ ավելի | 3 | - | որպես թանձրացնող |
| Բրնձի և ցորենի ալյուր | գ, ոչ ավելի | 5 | - | որպես թանձրացնող |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|---|--|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,4 | |
| արսեն | 0,2 | |
| կադմիում | 0,04 | |
| սնդիկ | 0,05 | |
| անագ | 100 | թիթեղյա հավաքովի պահածոների համար |
| Միկոտոքսիններ | ըստ մսաբուսային պահածոների | |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-,β-, γ- իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Պոլիքլորացված բիֆենիլներ | 0,2 | |
| Հիստամին | 40 | թյունոս, թյունածուկ, սաղմոն, տառեխ |
| Նիտրատներ | 150 | բանջարեղեն պարունակող պահածոների համար |
| Նիտրոզամիներ | չի թույլատրվում | < 0,001 |
| Դիօքսիններ (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեռոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | Պետք է համապատասխանեն «Ա» խմբի պահածոների համար արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին | |
| Հակաբիոտիկներ լճակային պահման ձկների համար (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լտմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| Պահածոներում հայտնաբերված մանրէներ | | |
| սպորառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ B. subtilis խմբի | 11 բջիջներից ոչ ավելին 1գ(սմ ³) մթերքում | |
| սպորառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ B. cereus և/կամ B. polymixa խմբերի | չի թույլատրվում | |
| մեզոֆիլ կլոստրիդիումներ | համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին եթե հայտնաբերված մեզոֆիլ | |

| | |
|---|---|
| | կլոստրիդիումները չեն դասվում <i>C. botulinum</i> և/կամ <i>C. perfringens</i> խմբերին; Մեգոֆիլ կլոստրիդիումների որոշման դեպքում դրանց քանակը պետք է լինի ոչ ավելի քան 1 բջիջ 10 գ(սմ ³) մթերքում |
| սպորչառաջացնող մանրէներ և/կամ բորբոսասնկեր, և/կամ խմորասնկեր | չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր, խմորասնկեր, կաթնաթթվային մանրէներ (այս խմբերում ցանքսի ժամանակ) | չի թույլատրվում |
| սպորառաջացնող ջերմակայուն անաէրոբ, աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ | չի թույլատրվում |

**12.6. Խտտաբույսերով մանկական ինստանտ թեյեր
1) Սննդային արժեք (100գ մթերքում)**

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|----------------------------|-------------------|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Ածխաջրեր | գ | 85-96 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 340-385 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|--|---|---|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,02 | |
| արսեն | 0,05 | |
| կադմիում | 0,02 | |
| սնդիկ | 0,005 | |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ՄԱՖԱՄ | 5x10 ³ | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| Ցերեուս (B. cereus) | 100 | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | 25 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |

13. Սննդամթերք նախադպրոցականների և աշակերտների սնուցման համար

13.1. Մթերքներ մսային հիմքով

13.1.1. Պահածոներ մսային (այդ թվում՝ թռչնի մսից)

1) Սննդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|--------------------------------|-------------------|--------------------------|-----------|----------------------------|
| | | նորմավորվող | մականշվող | |
| Սպիակուց | գ | 12-14 | + | |
| Ճարպ | գ | 10-18 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 130-220 | + | |
| Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 1,2 | + | |
| երկաթ | մգ | 1-5 | + | հարստացված մթերքների համար |
| Օսլա կամ բրնձի և ցորենի ալյուր | գ, ոչ ավելի | 3 | - | |
| | գ, ոչ ավելի | 5 | - | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|---|-----------------------------------|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,3 | |
| արսեն | 0,1 | |
| կադմիում | 0,03 | |
| սնդիկ | 0,02 | |
| անագ | 100 | թիթեղյա հավաքովի պահածոների համար |
| Հակաբիոտիկներ | | |
| <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ |
| Պեստիցիդներ | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Նիտրիտներ | չի թույլատրվում | < 0,5 |
| Նիտրոզամիններ | | |
| ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ-ների գումար | չի թույլատրվում | < 0,001 |
| Դիօքսիններ | | չի թույլատրվում |
| <p>(Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում</p> <p>1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին</p> <p>2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեռոդիօքսինների և (ՊԲԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊԲԴՖ) գումարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:)</p> | | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | Պետք է համապատասխանեն «Ա» խմբի պահածոների համար արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին | |
| Պահածոներում հայտնաբերված մանրէներ | | |

| | |
|---|---|
| սպորառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ <i>B. subtilis</i> խմբի | 11 բջիջներից ոչ ավելին 1գ(սմ ³) մթերքում |
| սպորառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ <i>B. cereus</i> և/կամ <i>B. polymixa</i> խմբերի | չի թույլատրվում |
| մեզոֆիլ կլոստրիդիումներ | համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին եթե հայտնաբերված մեզոֆիլ կլոստրիդիումները չեն դասվում <i>C. botulinum</i> և/կամ <i>C. perfringens</i> խմբերին; Մեզոֆիլ կլոստրիդիումների որոշման դեպքում դրանց քանակը պետք է լինի ոչ ավելի քան 1 բջիջ 10 գ(սմ ³) մթերքում |
| սպորչառաջացնող մանրէներ և/կամ բորբոսասնկեր, և/կամ խմորասնկեր | չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր, խմորասնկեր, կաթնաթթվային մանրէներ (այս խմբերում ցանքսի ժամանակ) | չի թույլատրվում |
| սպորառաջացնող ջերմակայուն անաէրոբ, աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ | չի թույլատրվում |

13.1.2. Երշիկեղեն

1) Սննդային արժեք (100գ մթերքում)

| Զափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Զափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|----------------------------|-------------------|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց | գ, ոչ պակաս | 12 | + | |
| Ճարպ | գ, ոչ ավելի | 22 | + | |
| Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 1,8 | + | |
| Օսլա | գ, ոչ ավելի | 5 | - | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|-----------------|---|--------------|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,3 | |
| արսեն | 0,1 | |
| կադմիում | 0,03 | |
| սնդիկ | 0,02 | |

Հակաբիոտիկներ ըստ մսային պահածոների

(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):

Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լեոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:

| | | |
|---|-----------------|---|
| <p>Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| Պեստիցիդներ | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α - , β - , γ - իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Նիտրիտներ | 30 | |
| Նիտրոզամիներ | | |
| ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ-ների գումար | 0,002 | |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ՄԱՖԱՄ | 1×10^3 | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| աղիքային ցուպիկ (E. coli) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում (5 օրվանից ավելի պիտանիության ժամկետով մթերքների համար) |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| սուլֆիտվերականգնող կլոստրիդիումներ | 0,1 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | 25 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում, (նրբերշիկների և սարդելկանների համար լրացուցիչ որոշվում է նաև L. monocytogenes) |
| խմորասնկեր | 100 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի. (5 օրվանից ավելի պիտանիության ժամկետով մթերքների համար) |
| բորբոսասնկեր | 100 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի. (5 օրվանից ավելի պիտանիության ժամկետով մթերքների համար) |

13.1.3. Մսային կիսապատրաստվածքներ

1) Սննդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|----------------------------|-------------------|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց | գ, ոչ պակաս | 10 | + | |
| Շարպ | գ, ոչ ավելի | 20 | + | |
| Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 0,9 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|--|---|
| Թունավոր տարրեր, հակաբիոտիկներ, պեստիցիդներ, դիօքսիններ, նիտրիտներ, նիտրոզամիններ | ըստ մսային պահածոների | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ՄԱՖԱՄ | 5x10 ⁵ | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի (հում մասնատված) |
| | 1x10 ⁵ | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի (հում բնական) |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 0,001 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 0,1 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. monocytogenes բորբոսասանկեր | 25 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| | 250 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի (ծվապարային խառնուրդով պատված կիսապատրաստվածքների համար) |

13.1.4. Պաշտետներ և խոհարարական արտադրանք

1) Մենդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------------|-----------------|---------------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց | գ, ոչ պակաս | 8 | + | |
| Ճարպ | գ, ոչ ավելի | 16 | + | |
| Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 1,2 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|--|--|
| Թունավոր տարրեր, հակաբիոտիկներ, պեստիցիդներ, դիօքսիններ, նիտրիտներ, նիտրոզամիններ | ըստ մսային պահածոների | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ՄԱՖԱՄ | 1x10 ³ | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| աղիքային ցուպիկ (E. coli) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում (72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով մթերքների համար) |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիումներ | 0,1 | մթերքի զանգված (գ), |

| | | |
|--|-----|---|
| | | որում չի թույլատրվում |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. monocytogenes | 25 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| խմորասնկեր | 100 | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի (72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով մթերքների համար) |
| բորբոսասնկեր | 100 | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի (72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով մթերքների համար) |

13.2. Հացաբովկեղեն, ալրային հրուշակեղեն և ալրաաղացածավարային արտադրանք

1) Մննդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|-------------------------------------|-------------------|--------------------------|----------|------------------------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Ալրաաղացածավարային արտադրանք | | | | |
| Սպիակուց | գ | 10-13 | + | |
| Շարպ | գ | 1-3 | + | |
| Ածխաջրեր | գ | 60-70 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 300-360 | + | |
| Երկաթ | մգ | 1.0-2.0 | + | հարստացված մթերքների համար |
| Վիտամիններ | | | | |
| թիամին (B1) | մգ | 0,15-0,25 | + | վիտամինացված մթերքների համար |
| ռիբոֆլավին (B2) | մգ | 0,1-0,15 | + | վիտամինացված մթերքների համար |
| նիացին (PP) | մգ | 1.0-3.0 | + | վիտամինացված մթերքների համար |
| Հացաբովկեղեն | | | | |
| Սպիակուց | գ | 8.0-13.0 | + | |
| Շարպ | գ | 1.0-8.0 | + | |
| Ածխաջրեր | գ | 45-55 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 210-340 | + | |
| Երկաթ | մգ | 1,8-3,0 | + | հարստացված մթերքների համար |
| Վիտամիններ | | | | |
| թիամին (B1) | մգ | 0,15-0,40 | + | վիտամինացված մթերքների համար |
| ռիբոֆլավին (B2) | մգ | 0,1-0,5 | + | վիտամինացված մթերքների համար |
| նիացին (PP) | մգ | 1,5-3.0 | + | վիտամինացված մթերքների համար |
| Ալրային հրուշակեղեն | | | | |
| Շարպ | գ, ոչ ավելի | 25 | + | |
| Տրանսսիզոմերներ | %, ընդհանուր | 7 | | |

| | | | | |
|-----------------|------------------|----|---|---|
| | ճարպից, ոչ ավելի | | | |
| Ավելացված շաքար | գ, ոչ ավելի | 25 | + | թխվածքաբլիթների համար |
| | | 38 | + | խմորեղենային կիսապատրաստվածքից արտադրանքի համար |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|--|---|--|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,5 | այրադաջածավարային |
| | 0,35 | հացաբուլկեղեն և այրային հրուշակեղեն |
| արսեն | 0,2 | այրադաջածավարային |
| | 0,15 | հացաբուլկեղեն և այրային հրուշակեղեն |
| կադմիում | 0,1 | այրադաջածավարային |
| | 0,07 | հացաբուլկեղեն և այրային հրուշակեղեն |
| սնդիկ | 0,03 | այրադաջածավարային |
| | 0,015 | հացաբուլկեղեն և այրային հրուշակեղեն |
| Միկոտոքսիններ | | |
| աֆլատոքսին (B1) | չի թույլատրվում | < 0,00015 |
| դեօքսինիվալենոլ | չի թույլատրվում | < 0,05 ցորենից, գարուց |
| զեարալենոն | չի թույլատրվում | < 0,005 ցորենից, գարուց, եգիպտացորենից |
| S-2 տոքսին | չի թույլատրվում | < 0,05 |
| օխրատոքսին A | չի թույլատրվում | < 0,0005 բոլոր տեսակների համար |
| ֆունոնիզիններ B1, B2 | 0,2 | եգիպտացորենի այլորի համար |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,01 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| բենզ(ա)պիրեն | չի թույլատրվում | < 0,0002 |
| Վնասատուներով (միջատներ, տզեր) հացի պաշարների վարակվածություն և աղտոտվածություն | չի թույլատրվում | |

Մանրէաբանական ցուցանիշներ այրադաջածավարային արտադրանքի համար

| Մթերքների խումբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում | | | Խմորասնկեր և բորբոսասնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ | Ծանոթություն |
|-----------------|------------------------|---|----|----------|-------------------------------------|--------------|
| | | ԱՑԽՄ | S. | ախտածին, | | |
| | | | | | | |

| | | (կոլիձևեր) | aureus | այդ թվում սալմոնելաներ | ավելի | | |
|---|------------------------|---|-----------|----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|--------------|
| Ձվային մակարոնային արտադրանք | - | - | - | 25 | - | | |
| Կաթնային հիմք ունեցող հավելումներով արագ պատրաստման մակարոնային արտադրանք | 5x10 ⁴ | 0,01 | 0,1 | 25 | - | | |
| Բուսական հիմք ունեցող հավելումներով արագ պատրաստման մակարոնային արտադրանք | 5x10 ⁴ | 0,1 | - | 25 | 100 | | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ հացաբուլկեղենային արտադրանքի համար | | | | | | | |
| Մթերքների խումբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում | | | | Բորբոսասն կեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
| | | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | S. aureus | պրոտեուս (Proteus) ցեղի մանրէներ | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | | |
| Հացաբուլկեղեն | 1x10 ³ | 1,0 | 1,0 | - | 25 | 50 | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ արային հրուշակեղենի համար | | | | | | | |
| Մթերքների խումբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում | | | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Բորբոսասն կեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
| | | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | S. aureus | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | | | |
| Միջուկով խմորեղենային ռուլետներ | | | | | | | |
| սերուցքային, ճարպային | 5x10 ⁴ | 0,01 | 0,1 | 25 | 50 | 100 | |
| մրգային, ցուկատներով, կակաչով, ընկույզներով | 1x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 100 | |
| Կեքսեր | | | | | | | |
| շաքարային փոշիով | 5x10 ³ | 0,1 | - | 25 | 50 | 50 | |
| ջնարակապատ ված, ընկույզներով, ցուկատներով, մրգային և ռոմի ներծծանքով | 5x10 ³ | 0,1 | - | 25 | 50 | 100 | |
| կեքսեր և ռուլետներ հերմետիկ փաթեթավորմամբ | 5x10 ³ | 0,1 | 0,1 | 25 | 50 | 50 | |
| Վաֆլիներ | | | | | | | |
| առանց միջուկի, | 5x10 ³ | 0,1 | - | 25 | 50 | 100 | |

| | | | | | | | |
|--|---------------------|------|-----|----|----|-----|--|
| մրգային, պոմադային ճարպային միջուկներով | | | | | | | |
| ընկույզապարպի նային միջուկով, ջնարակապատ ված շոկոլադե ջնարակով | 5x10 ⁴ | 0,01 | - | 25 | 50 | 100 | |
| Անուշահացիկներ, մեղրաբլիթներ | | | | | | | |
| առանց միջուկի | 2,5x10 ³ | 1,0 | - | 25 | 50 | 50 | |
| միջուկով | 5x10 ³ | 0,1 | - | 25 | 50 | 50 | |
| Թխվածքաբլիթներ | | | | | | | |
| շաքարային, շոկոլադե ջնարակով, ամոքուն | 1x10 ⁴ | 0,1 | - | 25 | 50 | 100 | |
| կրեմային միջնաշերտով, միջուկով | 1x10 ⁴ | 0,1 | 0,1 | 25 | 50 | 100 | |
| գալետներ, կրեկերներ | 1x10 ³ | 1,0 | - | 25 | - | 100 | |

13.3. Մթերքներ ձկնից և ջրային որսի ոչ արդյունաբերական օբյեկտներից
13.3.1. Կիսապատրաստվածքներ ձկնից և ջրային որսի ոչ արդյունաբերական օբյեկտներից

1) Սննդային արժեք (100գ մթերքում)

| Զափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Զափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|-------------------------------|----------------------|-----------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց | գ, ոչ պակաս | 16 | + | |
| Շարպ | գ | 1-11 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 70-160 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|--|---|-------------------------------------|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,5 | |
| արսեն | 0,5 | |
| կադմիում | 0,1 | |
| սնդիկ | 0,15 | |
| Ֆիկոտոքսիններ | | |
| կակղամորթերի կատվածահարող թույն (սակսիտոքսին) | չի թույլատրվում | կակղամորթեր |
| կակղամորթերի անզգայացնող թույն (դոմոյան թթու) | չի թույլատրվում | կակղամորթեր |
| | չի թույլատրվում | ծովախեցգետինների ներքին օրգաններ |
| կակղամորթերի լուծառաջացնող թույն | չի թույլատրվում | կակղամորթեր |

| | | |
|---|-------------------|--|
| (օկադայիկ թթու) | | |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Նիտրոգամիններ | | |
| ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ-ների գումար | չի թույլատրվում | |
| Հիստամին | 100 | թյունոս, թյունածուկ, սաղմոն, տառեխ |
| Պոլիքլորացված բիֆենիլներ | 0,5 | |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | ձկից կիսապատրաստվածքներ |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ՄԱՖԱՄ | 5x10 ⁴ | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
| ԱՏՆՄ (կոլիձևեր) | 0,01 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| նսկեգոյն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 0,01 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ | 0,1 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. monocytogenes | 25 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| սուլֆիտառաջացնող կլոստրիդիումներ | 0,01 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում (վակուում փաթեթավորված արտադրանքի համար) |
| V. parahaemolyticus | 100 | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի (ծովային ձկների համար) |
| <p style="text-align: center;">Հակաբիոտիկներ լճակային պահման ձկների համար (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լսումիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողություն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |

13.3.2. Խոհարարական արտադրանք ձկից և ջրային որսի ոչ արդյունաբերական օբյեկտներից

1) Մենդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|----------------------------|-------------------|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց | գ, ոչ պակաս | 13 | + | |
| Ճարպ | գ, ոչ ավելի | 8 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 90-130 | + | |
| Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 0,8 | + | |
| Օսլա | գ, ոչ ավելի | 5 | - | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, | Ծանոթություն |
|-------------|----------------------------------|--------------|
|-------------|----------------------------------|--------------|

| | ոչ ավելի | |
|--|------------------------------------|--|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,5 | |
| արսեն | 0,5 | |
| կադմիում | 0,1 | |
| սնդիկ | 0,15 | |
| Ֆիկոտոքսիններ | | |
| կակղամորթերի կատվածահարող թույն (սակսիտոքսին) | հսկողությունը ըստ հումքի | կակղամորթեր |
| կակղամորթերի անզգայացնող թույն (դոմոյան թթու) | հսկողությունը ըստ հումքի | կակղամորթեր |
| | հսկողությունը ըստ հումքի | ծովախեցգետինների ներքին օրգաններ |
| կակղամորթերի լուծառաջացնող թույն (օկադայիկ թթու) | հսկողությունը ըստ հումքի | կակղամորթեր |
| Միկոտոքսիններ (հսկողությունը ըստ հումքի) | | |
| աֆլատոքսին (M1) | չի թույլատրվում | կաթնային բացադրիչով մթերքների համար |
| աֆլատոքսին (B1) | չի թույլատրվում | ծավար և այլուր պարունակողների համար |
| դեզօքսինիվալենոլ | չի թույլատրվում | ծավար և այլուր պարունակողների համար |
| զեարալենոն | չի թույլատրվում | ծավար և այլուր պարունակողների համար |
| S-2 տոքսին | չի թույլատրվում | ծավար և այլուր պարունակողների համար |
| օխրատոքսին A | չի թույլատրվում | < 0,0005 ծավար և այլուր պարունակող բոլոր տեսակների համար |
| Հակաբիոտիկներ (հսկողությունը ըստ հումքի) | | |
| <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լուսմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լուսմիցետին | չի թույլատրվում (< 0,01) | կաթնային բացադրիչով մթերքների համար |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում (< 0,01 միավոր/գ.) | կաթնային բացադրիչով մթերքների համար |
| պենիցիլին | չի թույլատրվում (< 0,01 միավոր/գ.) | կաթնային բացադրիչով մթերքների համար |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում (< 0,5 միավոր/գ.) | կաթնային բացադրիչով մթերքների համար |
| բացիտրացին | չի թույլատրվում | ծվային բացադրիչով մթերքների համար |
| Պեստիցիդներ | | |
| <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:)</p> | | |
| ՀՔՅՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| հեքսաքլորբենզոլ | 0,01 | հսկողություն ծավարի և այլուրի հումքի նկատմամբ |
| Սնդիկօրգանական պեստիցիդներ | չի թույլատրվում | հսկողություն ծավարի և այլուրի հումքի նկատմամբ |
| 2,4 Դ-թթու, դրա աղերն ու եթերները | չի թույլատրվում | հսկողություն ծավարի և այլուրի հումքի նկատմամբ |

| | | |
|---|-----------------|---------------------------------------|
| բենզ(ա)պիրեն | չի թույլատրվում | < 0,0002 |
| Նիտրատներ | 150 | բանջարեղեն պարունակող մթերքների համար |
| Նիտրոզամիններ | | |
| ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ-ների գումար | չի թույլատրվում | |
| Հիստամին | 100 | թյունոս, թյունածուկ, սաղմոն, տառեխ |
| Պոլիքլորացված բիֆենիլներ | 0,5 | |
| Դիօքսիններ | | |
| (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում | | |
| 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին | | |
| 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊԲԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊԲԴՖ) գումարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | |
| | չի թույլատրվում | կիսապատրաստվածքներ ձկից |

| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | | | | | |
|---|------------------------|---|-----------|-------------------------------------|--|--|
| Ջերմային մշակմամբ խոհարարական արտադրանք | | | | | | |
| Մթերքների խումբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում | | | | Ծանոթություն |
| | | ԱՑԽՄ (կոլիձևներ) | S. aureus | սուլֆիտներ ականգնող կլոստրիդիումներ | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | |
| Ձուկ և խճողակային արտադրանք, տապակած, եփած, այդ թվում սառեցված | 1x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 1,0 վակուում փաթեթավորվածի համար | 25 միայն սալմոնելաներ, խմորասնկեր և բորբոսասնկեր 100 ԳԱՄ/գ-ից ոչ ավելի | |
| խոհարարական արտադրանք առանց ջերմային մշակման | | | | | | |
| Աղցաններ ձկից և ծովամթերքից առանց լցոնքների | 1x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | - | 25 | պրոտեոսաղ (Proteus) 0,1 գ. մթերքում չի թույլատրվում |
| Եփած սառեցված արտադրանք | | | | | | |
| Ճաշին օգտագործելու համար նախատեսված արագ սառեցված պատրաստի ձկնային ուտեստներ, այդ թվում վակուում փաթեթավորված | 2x10 ⁴ | 0,1 | 0,1 | 0,1 վակուում փաթեթավորվածի համար | 25 | Էնտերոկոկեր (Enterococcus) 1x10 ³ ԳԱՄ/գ. ոչ ավելի (չափաբաժինային կտորներով արտադրանքում), |
| կառուցված | 1x10 ³ | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | Էնտերոկոկեր |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| ծային արտադրանք (ծովախեց գետնային ձողիկներ և այլն) | | | | | | (Enterococcus)՝ 2x10 ³ ԳԱՄ/գ.ոչ ավելի (խճողակային արտադրանքում) |
|--|--|--|--|--|--|--|

13.4. Կաթ և կաթնամթերք

13.4.1. Խմելու կաթ, խմելու սերուցք, կաթնաթթվային մթերք, կաթնային հիմքով (չոր և հեղուկ) ըմպելիքներ, այդ թվում՝ հարստացված

(Բաղադրամասային կաթնաթթվային մթերքների համար թույլատրվում է կանոնակարգել դրանց սննդային արժեքը այն նորմատիվ և/կամ տեխնիկական փաստաթղթերում սահմանմամբ, որոնց համապատասխան արտադրվել են տվյալ մթերքները)

1) Սննդային արժեք (օգտագործման համար պատրաստի 100 գ.մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|---|----------------------------|--------------------------|----------|--|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց | գ. | 2.0-5.0 | + | կաթ, կաթնաթթվային մթերք, ըմպելիքներ կաթնային հիմքով, |
| | գ, ոչ պակաս գ, ոչ պակաս | 2,5 2,5 | + | սերուցք, թթվասեր |
| Ճարպ | գ. | 1,5-4.0 | + | կաթ, կաթնաթթվային մթերք, կաթնային հիմքով ըմպելիքներ |
| | գ. գ. | 10-20 10-20 | | սերուցք, թթվասեր |
| Ածխաջրեր | գ, ոչ պակաս | 4,7 | + | կաթ |
| | գ, ոչ պակաս | 3,4 | + | թթվասեր |
| | գ, ոչ պակաս | 3,7 | + | սերուցք |
| | գ, ոչ ավելի | 16.0 | + | կաթնաթթվային մթերք, կաթնային հիմքով ըմպելիքներ |
| այդ թվում ավելացված սախարոզ (թույլատրվում է սախարոզի փոխարինումը պտղաշաքարով՝ 5գ.-ից ոչ ավելի քանակությամբ) , (հսկողություն փաստացի լցման համապատասխան) | գ, ոչ ավելի | 10 | + | |
| կալցիում | մգ | 105-240 | + | հարստացված մթերքների համար |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|--|---|---|
| Օքսիդացման փչացման ցուցանիշներ | | |
| պերօքսիդային թիվ | 4.0 | ճարպի ակտիվ թթվածնի մմոլ / կգ, (ճարպի 5.0/ 100գ. պարունակող մթերքների համար և բուսական յուղերով հարստացված մթերքի համար) |
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,02 | |
| արսեն | 0,05 | |
| կադմիում | 0,02 | |
| սնդիկ | 0,005 | |
| Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | < 1 մգ/կգ |
| Հակաբիոտիկներ | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լուսնիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |
| լուսնիցետին | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,004 մգ/կգ |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| Միկոտոքսիններ | | |
| աֆլատոքսին (Մ1) | չի թույլատրվում | < 0,00002 |
| Պեստիցիդներ ճարպի վերահաշվաչկով | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՏՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Դիօքսիններ (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիբլորացված դիբեզոլիդիօքսինների և (ՊԲԴԴ) և պոլիբլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊԲԴՖ) գումարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | չի թույլատրվում |

| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | | | | | |
|----------------------------------|--|---|--------------------|--------------------|------------------------|-----------------------------|
| Մթերքների խումբ | ՄԱՖԱՄ <*, ԳԱՄ <*>/սմ ³ (գ), կամ | Մթերքի զանգված (գ, սմ ³), որում չի թույլատրվում | | | | հմորասն կեր (հ), և բորբոսաս |
| | | ԱՑԽՄ <***> | ախտածին, այդ թվում | ոսկեգույն ստաֆիլակ | Լիստերիա մոնացիտոգենես | |
| | | | | | | |

| | ԳԱՄ<*>/գ ոչ ավելի | (կոլիձևե ր) | սալմոնելան եր | ոկ (S. aureus) | (L. Monocytogenes) | նկեր (Բ), ԳԱՄ/սմ ³ կամ ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
|--|---|--|------------------|-------------------|--------------------|---|
| Սպառողակ ան տարայով պաստերա ցված կաթ | 1x10 ⁵ | 0,01 | 25 | 1,0 | 25 | - |
| Սպառողակ ան տարայով առանց ասեպտիկ լցման ուլտրապա ստերացվա ծ կաթ | 100 | 10.0 | 100 | 10.0 | 25 | - |
| Սպառողակ ան տարայով պաստերա ցված սերուցք | 1x10 ⁵ | 0,01 | 25 | 1,0 | 25 | - |
| Սպառողակ ան տարայով առանց ասեպտիկ լցման ուլտրապա ստերացվա ծ սերուցք | 100 | 10.0 | 100 | 10.0 | 25 | - |
| Մանրէագե րծված, ասեպտիկ լցումով ուլտրապա ստերացվա ծ կաթ և սերուցք, այդ թվում հարստացվ ած | Պետք է համապատասխանեն արդյունաբերական մանրէագերծվածության պահանջներին 1.37 °C ջերմաստիճանում 3-5 օրվա ընթացքում ջերմապահպանման հասունացումից հետո՝ տեսանելի թերությունների և փչացման նշանների (փաթեթվորման փքվածություն, արտաքին տեսքի փոփոխություններ և այլն) բացակայություն, համի և կազմվածքի փոփոխության բացակայություն, 2 ջերմապահպանման հասունացումից հետո թույլատրվում են փոփոխություններ՝ 1) տիտրվող թթվայնության 2 Տերներից ոչ ավելին, 2) ՄԱՖԱՄ՝ 10 ԳԱՄ/գ, (սմ ³) ոչ ավելի | | | | | |
| Ռյաժան | Կաթնաթթվայ ին մանրէների քանակը 1x10 ⁷ – ից ոչ պակաս | 1,0 | 25 | 1.0 | - | Խ՝ 50 Բ՝ 50 (նորմավորվում է 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով մթերքների համար) |
| Թթվասեր և դրա հիմքով արտադրվ ած մթերք | Թթվասերի համար՝ կաթնաթթվայի ն մանրէների քանակը 1x10 ⁷ – | 0,001, (թթվեցումի ց հետո ջերմային վերամշակ | 25 | 1,0 | - | Խ՝ 50 Բ՝ 50 (նորմավորվում է 72 ժամից ավելի պիտանիության |

| | | | | | | |
|--|-------------|------------------------------------|--|--|--|---------------------------|
| | ից ոչ պակաս | ված թթվասերային մթերքի համար՝ 0,1) | | | | ժամկետով մթերքների համար) |
|--|-------------|------------------------------------|--|--|--|---------------------------|

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

| Մթերքների խումբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ), ոչ ավելի | Մթերքի զանգված սմ ³ (գ), որում չի թույլատրվում | | | Խմորասնկեր և բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/ սմ ³ (գ), ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|--|---|-----------|---------------------------------|---|--|
| | | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | S. aureus | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | | |
| Հեղուկ կաթնաթթվային ըմպելիքներ, այդ թվում մածուն, յոգուրտ, այդ թվում 72 ժամից ոչ ավելի պահպանման ժամկետով | - | 0,01 | 1,0 | 25 | - | |
| Հեղուկ կաթնաթթվային ըմպելիքներ, այդ թվում մածուն, յոգուրտ, այդ թվում 72 ժամից ավելի պահպանման ժամկետով | 1x10 ⁷ -ից ոչ պակաս <*> | 0,1 | 1,0 | 25 | խմորասնկեր՝ 50<*> բորբոսասնկեր՝ 50 | * բացարկյալմբայն ըմպելիքների, որոնք պատրաստվում են խմորասնկերի պարունակող մերանից, ** չի նորմավորվում ջերմային վերամշակված մթերքների համար |
| Հեղուկ կաթնաթթվային մթերքներ, հարստացված բիֆիդում մանրէներով, 72 ժամ և ավելին պիտանիության ժամկետով | 1x10 ⁷ -ից ոչ պակաս, բիֆիդում մանրէները՝ 1x10 ⁶ -ից ոչ պակաս | 0,1 | 1,0 | 25 | խմորասնկեր՝ 50<*> բորբոսասնկեր՝ 50 | * բացարկյալմբայն ըմպելիքների, որոնք պատրաստվում են խմորասնկեր պարունակող մերանից |

Ծանոթություն՝ Բոլոր մանկական չոր, կաթնային հիմքով մթերքներում հսկվում է ստաֆիլակոկի էնտերոտոքոսինների բացակայությունը, հետազոտությունը անցկացվում է 5 նմուշներում, յուրաքանչյուրը 25 գ. զանգվածով՝ մթերքի նորմավորվող զանգվածում ստաֆիլակոկի (S. aureus) հայտնաբերման ժամանակ:

13.4.2. Կաթնաշոռ և դրա հիմքով մթերք, այդ թվում՝ մրգային և/կամ բանջարեղենային բաղադրիչներով

1) Սննդային արժեք (100 գ.մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|--------------------------------------|----------------------------|--------------------------|----------|--|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց | գ | 6-17 | + | |
| Ճարպ | գ | 3,5-10.0 | | |
| Ածխաջրեր այդ թվում ավելացված սախարոզ | գ, ոչ ավելի գ, ոչ ավելի | 16 | + | (թույլատրվում է սախարոզի փոխարինումը պտղաշաքարով 5գ.-ից ոչ ավելի քանակությամբ), (հսկողությունը փաստացի ցման համապատասխան) |
| | | 10 | + | |
| Թթվայնություն | °Տերներ, ոչ ավելի | 150 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|---|--|
| Օբսիդացման փչացման ցուցանիշներ | | |
| պերոքսիդային թիվ | 4,0 | ճարպի ակտիվ թթվածնի մմոլ / կգ; (ճարպի 5գ/100գ-ից ավելի պարունակությամբ մթերքների համար) |
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,06 | |
| արսեն | 0,15 | |
| կադմիում | 0,06 | |
| սնդիկ | 0,015 | |
| Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | < 1 մգ/կգ |
| Հակաբիոտիկներ, միկոտոքսիններ, դիօքսիններ | ըստ կաթի, սերուցքի, կաթնաթթվային մթերքի | |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α- β-, γ- իզոմերներ) | 0,55 | ճարպի վերանաշվարկով |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,33 | ճարպի վերանաշվարկով |

| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | | |
|---------------------------|----------------------------|--------------|--------------|
| Մթերքների խումբ | Մթերքի զանգված գ, որում չի | Խմորասնկեր և | Ծանոթություն |

| | Թույլատրվում | | | բորբոսասնկեր , ԳԱՄ/ սմ ³ (գ), ոչ ավելի | ն |
|--|-----------------|-----------|---------------------------------|---|---|
| | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | S. aureus | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | | |
| Կաթնաշոռ և կաթնաշոռային արտադրանք՝ 72 ժամից ոչ ավելի պիտանիության ժամկետով | 0,001 | 0,1 | 25 | - | |
| Կաթնաշոռ և կաթնաշոռային արտադրանք՝ 72 ժամ և ավելի պիտանիության ժամկետով | 0,01 | 0,1 | 25 | խմորասնկեր՝ 100 բորբոսասնկեր՝ 50 | |
| Զերմային վերամշակված կաթնաշոռային արտադրանք | 0,1 | 0,1 | 25 | խմորասնկեր և բորբոսասնկեր գումարային՝ 50 | |

13.4.3. Պանիրներ (պինդ, կիսապինդ, փսփուկ, աղ դրած, հալած, կաթնաշոռային) և պանրային մածուկներ

1) Սննդային արժեք (100 գ.մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|--|-------------------|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Էոնավության զանգվածային մաս | %, ոչ ավելի | 70 | - | |
| Չոր նյութում ճարպի զանգվածային մաս | %, ոչ ավելի | 55 | + | |
| Կաթնաշոռային պանրի համար չոր նյութում թույլատրվում է ճարպի զանգվածային մաս | %, ոչ ավելի | 70 | + | |
| Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 2 | | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|---|--------------|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,2 | |
| արսեն | 0,15 | |
| կադմիում | 0,1 | |
| սնդիկ | 0,03 | |
| Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | < 1 մգ/կգ |
| Հակաբիոտիկներ | | |
| լևոմիցետին | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |

| | | |
|--|-----------------|---------------------|
| | | < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,004 մգ/կգ |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| Միկոտոքսիններ | | |
| աֆլատոքսին (Մ1) | չի թույլատրվում | < 0,00005 |
| Պեստիցիդներ | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,6 | ճարպի վերահաշվաչկով |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,2 | ճարպի վերահաշվաչկով |
| Դիօքսիններ | | չի թույլատրվում |
| (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլիդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | |

| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | | | |
|---|--|---|----------------------------------|---|
| Մթերքների խումբ | ՄԱՖԱ Մ, ԳԱՄ/ս մ ³ (գ), ոչ ավելի | Մթերքի զանգված սմ ³ (գ), որում չի թույլատրվում | | Ծանոթություն |
| | | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ | |
| Պինդ, կիսապինդ, աղդրած, փափուկ պանիրներ | - | 0,001 | 25 | ոսկեգույն ստաֆիլակոկը (S. aureus)՝ 500 ԳԱՄ/գ. ոչ ավելի; L. Մոնոցիտոգենես (L. Monocytogenes) 25 գ. չի թույլատրվում |
| Հալած պանիրներ | | | | |
| առանց լցանյութերի | 5x10 ³ | 0,1 | 25 | Բորբոսասնկեր 50 ԳԱՄ/գ. ոչ ավելի Խմորասնկեր 50 ԳԱՄ/գ. ոչ ավելի |
| լցանյութերով | 1x10 ⁴ | 0,1 | 25 | Բորբոսասնկեր 100 ԳԱՄ/գ. ոչ ավելի Խմորասնկեր 100 ԳԱՄ/գ. ոչ ավելի |

13.5. Մրգային և բանջարեղենային պահածոներ (հյութեր, նեկտարներ և ըմպելիքներ, մորս, խյուսանման մթերքներ մրգային և/կամ բանջարեղենային հիմքով, մրգակաթնային և մրգահատիկային խյուսեր, համակցված մթերքներ)

1) Սննդային արժեք (100գ մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|------------------------------|-------------------|--------------------------|----------|--|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Չոր նյութերի զանգվածային մաս | % | 4-25 | - | մրգային և/կամ բանջարեղենային հիմքով խյուսանման մթերքների |

| | | | | |
|---|--------------|------|---|--|
| | | | | համար |
| Լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մաս | % | 4-16 | - | մրգերի և/կամ բանջարեղենի ավելացմամբ մրգերից ստացված հյութամթերքի համար) |
| | % | 4-10 | - | բանջարեղենից, մրգերի ավելացմամբ բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի համար (բացառությամբ դդումի և գազարի |
| | % | 4-11 | - | դդումից և գազարից ստացված հյութամթերքի համար և մրգերի ավելացմամբ սյդպիսի արտադրանքի համար |
| Տիտրվող թթուների զանգվածային մաս | %, ոչ ավելի | 1,3 | - | ցիտրուսային մրգերից ստացված հյութերի համար (անջուր կիտրոնաթթվի վերահաշվարկով), այլ մրգերից և/կամ բանջարեղենից ստացված հյութամթերքների համար (խնձորաթթվի վերահաշվարկով) |
| Ածխաջրեր | գ | 4-25 | + | Նեկտարների և հյութապարունակող ըմպելիքների համար: Մորսի, մրգերից պատրաստված հյութերի, ինչպես նաև ուղիղ մզվածքով ստացված բանջարեղենային հյութերի համար |
| այդ թվում՝ ավելացված շաքարի | գ, ոչ ավելի | 10 | - | |
| | գ, ոչ ավելի | 12 | - | |
| Էթիլ սպիրտի զանգվածային մաս | %, ոչ ավելի | 0,2 | - | |
| Կերակրի աղ | %, ոչ ավելի | 0,6 | | բանջարեղենից հյութերի համար |
| Վիտամիններ | | | | |
| ասկորբինաթթու (C) | մգ, ոչ ավելի | 75.0 | + | հարստացված մթերքների համար |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| երկաթ | մգ, ոչ ավելի | 3 | | հարստացված մթերքների համար |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| | | |
|--------------------|--------------------|---------------------|
| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի | Ծանոթություն |
|--------------------|--------------------|---------------------|

| | մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | |
|---|--|--|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,3 | |
| արսեն | 0,1 | |
| կադմիում | 0,02 | |
| սնդիկ | 0,01 | |
| Միկոտոքսիններ | | |
| պատուկին | չի թույլատրվում | < 0,02 խնձոր, տոմատ, չիչխան պարունակող մթերքների համար |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,01 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,005 | |
| Նիտրատներ | 50 | մրգային հիմքով |
| | 200 | բանջարեղենային և մրգաբանջարեղենային հիմքով, ինչպես նաև բանան և ելակ պարունակողների համար |
| 5-օքսիմեթիլֆուրֆուրոլ | 10.0 | ցիտրուսային մրգերից հյութամթերքի համար |
| | 20.0 | այլ մրգերից և բանջարեղենից հյութամթերքի համար |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | Պետք է համապատասխանեն 12.3. կետում վաղ հասակի երեխաների համար պտղաբանջարեղենային հիմքով մթերքների և պտղաբանջարեղենային պահածոների նկատմամբ սահմանված պահանջներին (պետք է համապատասխանեն արդյունաբերական մանրէագերծվածության պահանջներին) | |

14. Երեխաների բուժիչ սնուցման համար հատուկ նշանակության սննդամթերք
14.1. Մթերքներ կաթնաշաքարի քիչ պարունակությամբ և առանց կաթնաշաքարի

1) Սննդային արժեք (օգտագործման համար պատրաստի 100 գ.մթերքում)

(Կազմելիս լաբորատոր հսկողությունն իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|---|-------------------|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Կաթնաշաքարի քիչ պարունակությամբ և առանց կաթնաշաքարի մթերքներ մինչև 1 տարեկան երեխաների համար | | | | |
| Սպիակուց | գ/լ | 12-21 | + | |
| Տաուրին | մգ/լ, ոչ ավելի | 80.0 | + | |
| Լ-կարնիտին | մգ/լ, ոչ ավելի | 20 - ներարկման ժամանակ | + | |
| Շարպ | գ/լ | 30-40 | + | |
| Լինոլենաթթու | %, ճարպաթթուների | 14-20 | + | |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|-----------|---|---|
| | գումարից | | | |
| | մգ/լ, ոչ ավելին | 4000-8000 | + | |
| Ածխաջրեր | գ/լ | 65-80 | + | |
| Կաթնաշաքար | գ/լ, ոչ ավելի | 10 | + | կաթնաշաքարի քիչ պարունակությամբ մթերքներում |
| | գ/լ, ոչ ավելի | 0,1 | | առանց կաթնաշաքարի պարունակությամբ մթերքներում |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալցիում | մգ/լ | 330-700 | + | |
| Ֆոսֆոր | մգ/լ | 150-400 | + | |
| կալիում | մգ/լ | 400-800 | + | |
| նատրիում | մգ/լ | 150-300 | + | |
| մագնեզիում | մգ/լ | 30-90 | + | |
| պղինձ | մգ/լ | 0,3-1.0 | + | |
| մանգան | մկգ/լ | 10-300 | + | |
| երկաթ | մգ/լ | 3-14 | + | |
| ցինկ | մգ/լ | 3-10 | + | |
| քլորիդներ | մգ/լ | 400-800 | + | |
| յոդ | մկգ/լ | 50-150 | | |
| մոլիբդ | գ/լ | 3-5 | + | |
| Վիտամիններ | | | | |
| ոետինոլ (A) | մկգ-էկվ/լ | 400-1000 | + | |
| տոկոֆերոլ (E) | մգ/լ | 4-12 | + | |
| կալցիֆերոլ (D) | մկգ/լ | 7,5-12,5 | + | |
| վիտամին K | մկգ/լ | 25-60 | - | |
| թիամին (B1) | մկգ/լ | 400-1000 | + | |
| ռիբոֆլավին (B2) | մկգ/լ | 500-1500 | + | |
| պիրիդոքսին (B6) | մկգ/լ | 300-1000 | + | |
| պանտոտենաթթու | մկգ/լ | 2700-5000 | + | |
| ֆոլիաթթու (Bc) | մկգ/լ | 60-150 | + | |
| ցիանկոբալամին (B12) | մկգ/լ | 1.0-3.0 | + | |
| նիացին (PP) | մգ/լ | 2-10 | + | |
| ասկորբինաթթու (C) | մգ/լ | 60-150 | + | |
| բիոտին | մկգ/լ | 10-40 | - | |
| կարնիտին | մգ/լ | 10-20 | - | |
| ինոզիտ | մգ/լ | 20-60 | - | |
| խոլին | մգ/լ | 50-150 | - | |
| օսմոլյալություն | մՕսմ/կգ, ոչ ավելի | 300 | + | |
| Քիչ կաթնաշաքարային պարունակությամբ կաթ | | | | |
| Սպիտակուց | գ/լ | 40-47 | + | |
| Կազեին/շիճուկային սպիտակուցներ | - | 80/20 | - | |
| Ճարպ | գ/լ | 20-38 | + | |
| Լինոլենաթթու | %, ճարպաթթուների գումարից, ոչ պակաս | 15 | + | |
| | մգ/լ | 5000-6000 | - | |
| Ածխաջրեր | գ/լ | 60-65 | + | |
| Գլյուկոզ | գ/լ | 25-28 | + | |

| | | | | |
|------------------|---------------|---------|---|--|
| Գալակտոզա | գ/լ | 6-7 | | |
| Կաթնաշաքար | գ/լ, ոչ ավելի | 16 | + | |
| Էներգետիկ արժեքը | կկալ/լ | 600-680 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|--|---|--|
| Օքսիդացման փչացման ցուցանիշներ | | |
| Պերօքսիդային թիվ | 4,0 | ճարպի ակտիվ թթվածնի մմոլ / կգ, չոր մթերքների համար |
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,02 | |
| արսեն | 0,05 | |
| կադմիում | 0,02 | |
| սնդիկ | 0,005 | |
| Միկոտոքսիններ | | |
| Աֆլատոքսին M1 | չի թույլատրվում | < 0,00002 |
| Հակաբիոտիկներ | | |
| <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լսոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լսոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,004 մգ/կգ |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | < 1մգ/կգ |
| Պեստիցիդներ ճարպի վերահաշվարկով | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՏՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | չոր մթերքի հաշվարկով |
| ՄԱՖԱՄ | 2,5x10 ⁴ | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ԱՏԽՄ (կոլիձևեր) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ոսկեգոյն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ցերեուս (B. cereus) | 200 | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |

| | | |
|---|-----|---|
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և <i>L. Monocytogenes</i> (0-ից 6 ամսական երեխաների սնուցման նպատակով նախատեսված մթերքների համար. <i>E.coli</i> և ախտածին մանրէների, այդ թվում՝ սալմոնելաների նկատմամբ հսկողության և մթերքի նորմավորվող զանգվածում <i>E.coli</i> և սալմոնելաներին չդասվող <i>Enterobacteriaceae</i> մանրէների հայտնաբերման ժամանակ հսկվում է <i>E.sakazakii</i> ածտածին մանրէի բացակայությունը մթերքի 300 գ. զանգվածում; | 100 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր | 100 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| Ծանոթություն: Կաթնային հիմքով բոլոր մանկական չոր մթերքներում հսկվում է ստաֆիլակոկային էնտերոտոքսինների բացակայությունը, մթերքի նորմավորվող զանգվածում ոսկեգույն ստաֆիլակոկի հայտնաբերման ժամանակ հետազոտությունը անցկացվում է 5 նմուշներում՝ յուրաքանչյուրը 25 գ զանգվածով:) | | |

14.2. Մթերքներ սոյայի սպիտակուցի հիմքով

1) Սննդային արժեք (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|-----------------------------|----------------------------------|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիտակուց | գ/լ | 15-20 | + | |
| Մեթիոնին | գ/լ | 0,25-0,35 | + | |
| Ճարպ | գ/լ | 30-38 | + | |
| Լինոլենաթթու | %, | 14 | + | |
| | ճարպաթթուների գումարից, ոչ պակաս | | | |
| | մգ/լ, ոչ պակաս | 4000 | | |
| Ածխաջրեր (դեքստրին-մալթոզա) | գ/լ | 65-80 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ/լ | 650-720 | + | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալցիում | մգ/լ | 450-750 | + | |
| ֆոսֆոր | մգ/լ | 250-500 | + | |
| կալիում | մգ/լ | 500-800 | + | |
| նատրիում | մգ/լ | 200-320 | + | |
| մագնեզիում | մգ/լ | 40-80 | + | |
| պղինձ | մգ/լ | 0,4-1.0 | + | |
| երկաթ | մգ/լ | 6-14 | + | |
| ցինկ | մգ/լ | 4-10 | + | |
| մոխիր | գ/լ | 3-5 | + | |
| Վիտամիններ | | | | |
| ռետինոլ (A) | մկգ-էկվ/լ | 500-800 | + | |
| տոկոֆերոլ (E) | մգ/լ | 5-15 | + | |
| կալցիֆերոլ (D) | մկգ/լ | 8-12 | + | |
| վիտամին K | մկգ/լ | 25-100 | - | |
| թիամին (B1) | մկգ/լ | 300-600 | + | |
| ռիբոֆլավին (B2) | մկգ/լ | 600-1000 | + | |
| պիրիդոքսին (B6) | մկգ/լ | 300-700 | + | |
| ֆոլիաթթու (Bc) | մկգ/լ | 60-150 | + | |
| ցիանկոբալամին (B12) | մկգ/լ | 1,5-3 | + | |

| | | | | |
|-------------------|-------------------|--------|---|--|
| նիացին (PP) | մգ/լ | 4-8 | + | |
| ասկորբինաթթու (C) | մգ/լ | 60-150 | + | |
| տաուրին | մգ/լ | 45-55 | + | |
| L-կարնիտին | մգ/լ | 10-20 | + | |
| օսմոլալություն | մՕսմ/կգ, ոչ ավելի | 300 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|---|---|
| Օքսիդացման փչացման ցուցանիշներ | | |
| Պերօքսիդային թիվ | 4,0 | ճարպի ակտիվ թթվածնի մնուլ / կգ, չոր մթերքների համար |
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,02 | |
| արսեն | 0,05 | |
| կադմիում | 0,02 | |
| սնդիկ | 0,005 | |
| Միկոտոքսիններ | | |
| Աֆլատոքսին B1 | չի թույլատրվում | < 0,00015 |
| Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | < 1 մգ/կգ |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ չոր մթերքի հաշվարկով | | |
| ՄԱՖԱՄ | 2x10 ³ | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևներ) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| Ցերեուս (B. cereus) | 100 | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ (0-ից 6 ամսական երեխաների սնուցման նպատակով նախատեսված մթերքի նորմավորվող զանգվածում E. coli և սալմոնելաներին չդասվող Enterobacteriaceae մանրէների հայտնաբերման ժամանակ հսկվում է E. sakazakii ածտածին մանրէի բացակայությունը մթերքի 300 գ. զանգվածում:) | 100 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| Բորբոսասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| Խմորասնկեր | 10 | ԳԱՄ/գ., ոչ |

14.3. Սպիտակուցի բարձր պարունակությամբ չոր կաթնամթերք

1) Սննդային արժեք (օգտագործման համար պատրաստի մթերքի 1000 գ-ում)

(կաթնային հիմքով բոլոր մանկական չոր մթերքներում հսկվում է ստաֆիլակոկային էներոտոքսինների բացակայությունը, մթերքի նորմավորվող զանգվածում ոսկեգույն ստաֆիլակոկի հայտնաբերման ժամանակ հետազոտությունը անցկացվում է 5 նմուշներում՝ յուաքանչյուրը 25 գ զանգվածով)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | Ծանոթություն |
|----------------------------|-------------------|--------------------------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող |
| Սպիտակուց | գ | 40-90 | + |
| Հանքային նյութեր | | | |
| կալցիում | մգ | 1130 | + |
| կալիում | մգ | 1450 | + |
| նատրիում | մգ | 900 | + |
| մագնեզիում | մգ | 210 | + |
| երկաթ | մգ | 11 | + |
| մոխիր | գ | 4-5 | + |
| Վիտամիններ | | | |
| ռետինոլ (A) | մկգ-էկվ | 0,18 | + |
| տոկոֆերոլ (E) | մգ | 3,3 | + |
| կալցիֆերոլ (D) | մկգ | 12 | + |
| թիամին (B1) | մգ | 1,6 | + |
| ռիբոֆլավին (B2) | մգ | 3,6 | + |
| պիրիդոքսին (B6) | մգ | 1,6 | + |
| նիացին (PP) | մգ | 14 | + |
| ասկորբինաթթու (C) | մգ/լ | 66 | + |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|--------------------------------|---|--------------------------------|
| Օքսիդացման փչացման ցուցանիշներ | | |
| Պերօքսիդային թիվ | 4,0 | ճարպի ակտիվ թթվածնի մմոլ / կգ, |
| Թունավոր տարրեր | | |
| Կապար | 0,02 | |
| Արսեն | 0,05 | |
| Կադմիում | 0,02 | |
| Սնդիկ | 0,005 | |
| Միկոտոքսիններ | | |
| Աֆլատոքսին M1 | չի թույլատրվում | < 0,00002 |

Հակաբիոտիկներ

(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):
 Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:
 Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:
 Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի

| | | |
|--|---------------------|--|
| առկայության դեպքում:) | | |
| լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| Պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,004 մգ/կգ |
| Ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| Մելամին (Կայթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | < 1 մգ/կգ |
| Պետսիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պետսիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՅՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ չոր մթերքի հաշվարկով | | |
| ՄԱՖԱՄ | 2,5x10 ⁴ | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 0,3 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և L. Monocytogenes (0-ից 6 ամսական երեխաների սնուցման նպատակով նախատեսված մթերքի նորմավորվող զանգվածում E.coli և սալմոնելաներին չդասվող Enterobacteriaceae մանրէների հայտնաբերման ժամանակ հսկվում է E.sakazakii ածտածին մանրէի բացակայությունը մթերքի 300 գ. զանգվածում: | 100 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| Բորբոսասնկեր | 100 | ԳԱՄ/գ. ոչ ավելի |
| Խմորասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ. ոչ ավելի |

14.4. Մթերք սպիտակուցի ցածր պարունակությամբ (օսլա, ձավարային և մակարոնային արտադրանք)

1) Սննդային արժեք (100 գ.մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|------------------------------|-------------------|--------------------------|-----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մականջվող | |
| Օսլաներ | | | | |
| Սպիակուց | գ. ոչ ավելի | 1,0 | + | |
| Ածխաջրեր | գ. | 75-85 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 300-350 | + | |
| Չավարեղեն | | | | |
| Սպիակուց | գ. ոչ ավելի | 1,0 | + | |
| Ճարպ | գ. | 0,5-1,0 | + | |
| Ածխաջրեր | գ. | 80-90 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 350-400 | + | |
| Մակարոնային արտադրանք | | | | |
| Սպիակուց | գ. ոչ ավելի | 1,0 | + | |
| Ճարպ | գ. ոչ ավելի | 1,0 | + | |
| Ածխաջրեր | գ. | 80-90 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 330-380 | + | |

| | | | | |
|------------------|---------------|----|---|--|
| Հանքային նյութեր | | | | |
| նատրիում | մգ., ոչ ավելի | 50 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|---|--|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,3 | |
| արսեն | 0,2 | |
| կադմիում | 0,03 | |
| սնդիկ | 0,03 | |
| Միկոտոքսիններ | | |
| օխրատոքսին A | չի թույլատրվում | < 0,0005 բոլոր տեսակների համար |
| աֆլատոքսին (B1) | չի թույլատրվում | < 0,00015 |
| զեարալենոն | չի թույլատրվում | < 0,005 եգիպտացորենի, ցորենի, գարու ալյուրի համար |
| S-2 տոքսին | չի թույլատրվում | < 0,05 |
| դեզօքսինիվալենոլ | չի թույլատրվում | < 0,05 ցորենի և գարու ալյուրի համար |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,01 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| բենզ(ա)պիրեն | չի թույլատրվում | < 0,2 մկգ/կգ |
| Վնասատուներով (միջատներ, տզեր) հացի պաշարների վարակվածություն և աղտոտվածություն | չի թույլատրվում | |
| մետաղական խառնուկներ | 3×10^{-4} | %, առանձին մասնիկների չափսերը չպետք է գերազանցեն 0,3 մմ առավելագույն ուղիղ չափմանը |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | |
| ՄԱՖԱՄ | 3×10^3 | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձներ) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 0,1 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ցերեուս (B. cereus) | 100 | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | 50 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 10 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |

14.5. Մթերք սպիտակուցի ամբողջական հիդրոլիզատների հիմքով մթերք

1) Սննդային արժեք (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|----------------------------|--|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց (էկվ) | գ/լ | 12-22 | + | |
| Տաուրին | մգ/լ | 40-55 | + | |
| L-կարնիտին | մգ/լ | 10-25 | + | |
| Ճարպ | գ/լ | 25-35 | + | |
| Լինոլենաթթու | %, ճարպաթթուների գումարից, ոչ պակաս | 14 | + | |
| | մգ/լ, ոչ պակաս | 4000 | - | |
| Ածխաջրեր | գ/լ | 70-95 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ/լ | 650-720 | + | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալցիում | մգ/լ | 330-980 | + | |
| ֆոսֆոր | մգ/լ | 150-600 | + | |
| կալիում | մգ/լ | 400-1000 | + | |
| նատրիում | մգ/լ | 150-350 | + | |
| մագնեզիում | մգ/լ | 50-100 | + | |
| պղինձ | մգ/լ | 0,3-1.0 | + | |
| երկաթ | մգ/լ | 6-14 | + | |
| ցինկ | մգ/լ | 3-10 | + | |
| մոխիր | գ/լ | 4-5 | + | |
| Վիտամիններ | | | | |
| ռետինոլ (A) | մկգ-էկվ/լ | 500-800 | + | |
| տոկոֆերոլ (E) | մգ/լ | 6-14 | + | |
| կալցիֆերոլ (D) | մկգ/լ | 5-15 | + | |
| թիամին (B1) | մկգ/լ | 400-600 | + | |
| ռիբոֆլավին (B2) | մկգ/լ | 600-1000 | + | |
| պիրիդոքսին (B6) | մկգ/լ | 500-700 | + | |
| ֆոլիաթթու (Bc) | մկգ/լ | 50-100 | + | |
| ցիանկոբալամին (B12) | մկգ/լ | 1,5-3.0 | + | |
| նիացին (PP) | մգ/լ | 3-8 | + | |
| ասկորբինաթթու (C) | մգ/լ | 50-150 | + | |
| օսմոլյալություն | մՕսմ/կգ, ոչ ավելի | 320 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|--|---|---------------------------------|
| Օքսիդացման փչացման ցուցանիշներ | | |
| Պերօքսիդային թիվ | 4,0 | ճարպի ակտիվ թթվածնի մնուլ / կգ. |
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,02 | |
| արսեն | 0,05 | |
| կադմիում | 0,02 | |
| սնդիկ | 0,005 | |
| Միկոտոքսիններ | | |
| Աֆլատոքսին M1 | չի թույլատրվում | < 0,00002 |
| Պեստիցիդներ | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի | | |

| արտադրության ժամանակ: | | |
|--|-------------------|---|
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | չոր մթերքի հաշվարկով |
| ՄԱՖԱՄ | 2x10 ³ | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ԱՏԽՄ (կոլիձևեր) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ցերեուս (B. cereus) | 100 | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ (0-ից 6 ամսական երեխաների սնուցման նպատակով նախատեսված մթերքի նորմավորվող զանգվածում սալմոնելաներին չդասվող Enterobacteriaceae մանրէների հայտնաբերման ժամանակ հսկվում է E.sakazakii ածտածին մանրէի բացակայությունը մթերքի 300 գ. զանգվածում:) | 100 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 10 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |

14.6. Մթերքներ առանց ֆենիլալանինի կամ դրա ցածր պարունակությամբ մինչև 1 տարեկան երեխաների համար

1) Սննդային արժեք (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|----------------------------|------------------------------------|--------------------------|----------|--|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց (էկվ) | գ/լ | 16-20 | + | |
| Ֆենիլալանին | մգ/լ, ոչ ավելի | 500 | + | բացակայություն՝ ամինաթթուների խառնուրդի հիմքով մթերքներում |
| Տաուրին | մգ/լ | 40-55 | + | |
| L-կարնիտին | մգ/լ | 10-25 | + | |
| Ճարպ | գ/լ | 30-38 | + | |
| Լինոլենաթթու | % ճարպաթթուների գումարից, ոչ պակաս | 14 | + | |
| | մգ/լ, ոչ պակաս | 5000 | - | |
| Ածխաջրեր | գ/լ | 65-80 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ/լ | 570-720 | + | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալցիում | մգ/լ | 300-700 | + | |
| ֆոսֆոր | մգ/լ | 300-500 | + | |
| կալիում | մգ/լ | 500-800 | + | |
| նատրիում | մգ/լ | 150-300 | + | |
| մագնեզիում | մգ/լ | 40-60 | + | |
| պղինձ | մգ/լ | 0,3-1.0 | + | |
| երկաթ | մգ/լ | 3-14 | + | |
| ցինկ | մգ/լ | 4-10 | + | |
| մոխիր | գ/լ | 4-5 | + | |

| | | | | |
|---|-------------------|----------|---|--|
| յոդ | մկգ/լ | 50-120 | + | |
| Վիտամիններ | | | | |
| նեոտինոլ (A) | մկգ-էկվ/լ | 500-800 | + | |
| տոկոֆերոլ (E) | մգ/լ | 4-12 | + | |
| կալցիֆերոլ (D) | մկգ/լ | 8-12 | + | |
| թիամին (B1) | մկգ/լ | 350-700 | + | |
| ռիբոֆլավին (B2) | մկգ/լ | 500-1000 | + | |
| պիրիդոքսին (B6) | մկգ/լ | 300-700 | + | |
| ֆոլիաթթու (Bc) | մկգ/լ | 50-100 | + | |
| ցիանկոբալամին (B12) | մկգ/լ | 1,5-3.0 | + | |
| նիացին (PP) | մգ/լ | 3-8 | + | |
| ասկորբինաթթու (C) | մգ/լ | 20-100 | + | |
| օսմոլյալություն | մՕսմ/կգ, ոչ ավելի | 320 | + | |
| <p>Մթերքներ առանց ֆենիլալանինի կամ դրա ցածր պարունակությամբ, որոնք նախատեսված են մեկ տարեկանից բարձր երեխաների համար պետք է պարունակեն 20գ/լ-ից ոչ պակաս սպիտակուց էկվ. իսկ անվտանգության ցուցանիշներով պետք համապատասխան են 1 տարեկան երեխաների համար առանց ֆենիլալանինի կամ դրա ցածր պարունակությամբ մթերքներին ներկայացվող պահանջներին: Ճարպի և ածխաջրերի պարունակությունը նման մթերքներում չի կանոնակարգվում, իսկ վիտամինների, հանքային աղերի և միկրոտարրերի պարունակությունը պետք է համապատասխանի տարիքային ֆիզիոլոգիական կարիքներին</p> | | | | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|--|---|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,2 | |
| արսեն | 0,5 | |
| կադմիում | 0,02 | |
| սնդիկ | 0,005 | |
| Օքսիդացման փչացման ցուցանիշներ | | |
| Պերօքսիդային թիվ | 4,0 | ճարպի ակտիվ թթվածնի մմոլ / կգ. |
| Պեստիցիդներ | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ չոր մթերքի հաշվարկով | | |
| ՄԱՖԱՄ | 2x10 ³ | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ԱՏԽՄ (կոլիձևեր) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| սկեզոյն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ցերեուս (B. cereus) | 100 | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ (0-ից 6 ամսական երեխաների սնուցման նպատակով նախատեսված մթերքի նորմավորվող զանգվածում | 100 | մթերքի զանգված (գ), որում չի |

| | | |
|---|----|------------------|
| սալմոնելաներ չդասվող Enterobacteriaceae մանրէների հայտնաբերման ժամանակ հսկվում է E.sakazakii ածտածին մանրէի բացակայությունը մթերքի 300 գ. զանգվածում) | | թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 10 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |

15. Սուբլիմացված մթերքներ

15.1. Սուբլիմացված մթերքներ կաթնային հիմքով (կաթնաշոռ և այլն)

1) Սննդային արժեք (100 գ.մթերքում)

(կաթնային հիմքով բոլոր մանկական չոր մթերքներում հսկվում է ստաֆիլակոկային էնտերոտոքսինների բացակայությունը, մթերքի նորմավորվող զանգվածում ոսկեգույն ստաֆիլակոկի հայտնաբերման ժամանակ հետազոտությունը անցկացվում է 5 նմուշներում յուրաքանչյուրը 25 գ զանգվածով)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|-----------------------------------|---------------------|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց | գ | 60-65 | + | |
| Ճարպ | գ | 20-25 | + | |
| Ածխաջրեր | գ | 9-11 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 330-380 | + | |
| Վիտամիններ | | | | |
| ռետինոլ (A) | մկգ-էկվ | 100 | + | |
| ոլիբոֆլավին (B2) | մգ | 0,3 | + | |
| Վերականգնված մթերքի թթվայնություն | ° Տերների, ոչ ավելի | 150 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|---|--------------|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,15 | |
| արսեն | 0,15 | |
| կադմիում | 0,06 | |
| սնդիկ | 0,015 | |
| Միկոտոքսիններ | | |
| աֆլատոքսին M1 | չի թույլատրվում | < 0,00002 |
| <p>Հակաբիոտիկներ չոր կաթնային բարձր սպիտակուցային մթերքի համար (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լւմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| Պեստիցիդներ | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,05 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,03 | |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | չոր մթերքի հաշվարկով | |

| | | |
|----------------------------------|-----|---|
| ԱՑԽՄ (կոլիձներ) | 0,3 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | 50 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր | 100 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |

15.2. Մսային հիմքով սուբլիմացված մթերքներ

1) Սննդային արժեք (100 գ. մթերքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|----------------------------|-------------------|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց | գ | 35-50 | + | |
| Ճարպ | գ | 15-30 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ | 280-500 | + | |
| Մոխիր | գ | 3,5-4,5 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|---|--------------------------|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,2 | |
| արսեն | 0,1 | |
| կադմիում | 0,03 | |
| սնդիկ | 0,02 | |
| Հակաբիոտիկներ | | |
| <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լւոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողություն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լւոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | |
| Պեստիցիդներ | | |
| <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:)</p> | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | չոր մթերքի հաշվարկով |
| Մինչև 2 տարեկան երեխաների համար | | |
| ՄԱՖԱՄ | 1x10 ⁴ | ԳԱՄ/ գ, |

| | | |
|--|---------------------|---|
| | | ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձներ) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| սուլֆիտներականգնող կլոստրիդիումներ | 0,1 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| Ցերեուս (B. cereus) | 100 | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | 50 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| 2 տարեկանից բարձր երեխաների համար | | |
| ՄԱՖԱՄ | 1,5x10 ⁴ | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ԱՑԽՄ (կոլիձներ) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| սուլֆիտներականգնող կլոստրիդիումներ | 0,1 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| Ցերեուս (B. cereus) | 200 | ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
| ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | 50 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր | 100 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |

**15.3. Բուսական հիմքով սուբլիմացված մթերքներ
Անվտանգության ցուցանիշներ**

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|---|--|
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 1,0 | |
| արսեն | 0,2 | |
| կադմիում | 0,1 | |
| սնդիկ | 0,03 | |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,1 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| հեպտաքլոր | չի թույլատրվում | < 0,002 |
| ալդրին | չի թույլատրվում | < 0,002 |
| Միկոտոքսիններ | | |
| պատուլին | չի թույլատրվում | < 0,02 խնձոր, տոմատ, չիչխան պարունակող մթերքների համար |

16. Մթերքներ անհաս երեխաների համար

1) Մենդային արժեք (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

(կազմելիս լաբորատոր հսկողությունն իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված լաբորատոր մեթոդի առկայության դեպքում)

| Չափորոշիչներ և ցուցանիշներ | Չափման միավորները | Թույլատրելի մակարդակները | | Ծանոթություն |
|--------------------------------|---|--------------------------|----------|--------------|
| | | նորմավորվող | մակնշվող | |
| Սպիակուց | գ/լ | 18-24 | + | |
| Կաթնային շիճուկի սպիտակուցներ | %, սպիտակուցների ընդհանուր քանակից, ոչ պակաս | 60 | - | |
| Կազեին | %, սպիտակուցների ընդհանուր քանակից, ոչ պակաս | 40 | - | |
| Տաուրին | մգ/լ | 45-60 | + | |
| Շարպ | գ/լ | 34-45 | + | |
| Լինոլենաթթու | %, ճարպաթթուների գումարից | 14-20 | + | |
| Ածխաջրեր, այդ թվում Կաթնաշաքար | գ/լ | 65-90 | + | |
| Էներգետիկ արժեք | կկալ/լ | 700-800 | + | |
| Հանքային նյութեր | | | | |
| կալցիում | մգ/լ | 600-1200 | + | |
| ֆոսֆոր | մգ/լ | 400-700 | + | |
| կալիում | մգ/լ | 650-1000 | + | |
| նատրիում | մգ/լ | 260-350 | + | |
| մագնեզիում | մգ/լ | 70-100 | + | |
| պղինձ | մգ/լ | 0,4-1,4 | + | |
| երկաթ | մգ/լ | 4.0-11.0 | + | |
| ցինկ | մգ/լ | 5-12 | + | |
| քլորիդներ | մգ/լ | 450-700 | + | |
| մանգան | մկգ/լ | 30-300 | | |
| յոդ | մկգ/լ | 70-220 | | |
| Վիտամիններ | | | | |
| ոետինոլ (A) | մկգ-էկվ/լ | 600-1200 | + | |
| տոկոֆերոլ (E) | մգ/լ | 4-16 | + | |
| կալցիֆերոլ (D) | մկգ/լ | 10-30 | + | |
| վիտամին K | մկգ/լ | 30-100 | + | |
| թիամին (B1) | մկգ/լ | 400-2000 | + | |
| ռիբոֆլավին (B2) | մկգ/լ | 600-2000 | + | |
| պանտոտենաթթու | մգ/լ | 2-5 | + | |
| պիրիդոքսին (B6) | մկգ/լ | 400-2000 | + | |
| ֆոլիաթթու (Bc) | մկգ/լ | 400-500 | + | |
| ցիանկոբալամին (B12) | մկգ/լ | 1,5-3 | + | |
| նիացին (PP) | մգ/լ | 4-10 | | |
| ասկորբինաթթու (C) | մգ/լ | 50-300 | + | |
| ինոզիտ | մգ/լ | 20-280 | + | |

| | | | | |
|-----------------|-------------------|--------|---|--|
| բիոտին | մկգ/լ | 15-50 | + | |
| խոլին | մգ/լ | 50-150 | + | |
| Լ-կարնիտին | մգ/լ | 10-20 | + | |
| օսմոլյալություն | մՕսմ/կգ, ոչ ավելի | 310 | + | |

2) Անվտանգության ցուցանիշներ (օգտագործման համար պատրաստի մթերքում)

| Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|---|--|
| Օքսիդացման փշացման ցուցանիշներ | | |
| Պերօքսիդային թիվ | 4,0 | ճարպի ակտիվ թթվածնի մմոլ / կգ, |
| Թունավոր տարրեր | | |
| կապար | 0,02 | |
| արսեն | 0,05 | |
| կադմիում | 0,02 | |
| սնդիկ | 0,005 | |
| Միկոտոքսիններ | | |
| Աֆլատոքսին M1 | չի թույլատրվում | < 0,00002 |
| Հակաբիոտիկներ | | |
| <p>(Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում (լոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,004 մգ/կգ |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,2 մգ/կգ |
| Մելամին (Կաթի, կաթնամթերքի և այլ սննդամթերքի մեջ մելամինի պարունակության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում) | չի թույլատրվում | < 1 մգ/կգ |
| Պեստիցիդներ | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՏՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,005 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,005 | |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | |
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | չոր մթերքի հաշվարկով |
| ՄԱՖԱՄ | 2x10 ³ | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի, 37 - 50 °C ջերմասիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար |
| | 3x10 ³ | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի, 70 - 85 °C |

| | | |
|--|-----|---|
| | | ջերմասիճանում վերականգնվող խառնուրդների համար |
| ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | 1,0 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| աղիքային ցուպիկ (E.coli) | 10 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | 10 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| Ցերեուս (B. cereus) | 100 | ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի |
| ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելաներ և L. Monocytogenes (E.coli և ախտածին, այդ թվում սալմոնելաների նկատմամբ հսկողության և նորմավորվող զանգվածում E.coli և սալմոնելաներին չդասվող Enterobacteriaceae մանրէների հայտնաբերման ժամանակ հսկվում է E.sakazakii ախտածին մանրէի բացակայությունը մթերքի 300 գ. զանգվածում) | 100 | մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում |
| բորբոսասնկեր, | 50 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| խմորասնկեր | 10 | ԳԱՄ/գ., ոչ ավելի |
| Ծանոթություն: Կաթնային հիմքով բոլոր մանկական չոր մթերքներում հսկվում է ստաֆիլակոկային էնտերոտոքսինների բացակայությունը, մթերքի նորմավորվող զանգվածում ոսկեգույն ստաֆիլակոկի հայտնաբերման ժամանակ հետազոտությունը անցկացվում է 5 նմուշներում՝ յուրաքանչյուրը 25 գ զանգվածով | | |

17. Առողջապահության համակարգի կաթնային խոհանոցներում պատրաստված մանկական սննդի կաթնամթերքի համար մանրէաբանական ցուցանիշներ

| Մթերքների խումբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ (գ), ոչ ավելի | Մթերքի զանգված (սմ ³ , գ), որում չի թույլատրվում | | | | Ծանոթություն |
|--|--|---|----------------------------|----------------------------------|--|--------------------------------------|
| | | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | աղիքային և ցուպիկ (E.coli) | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և (L. Monocytogenes) | |
| 17.1. Կաթնային հարմարողական ացված, մանրէազերծված խառնուրդներ, ոչ ասեպտիկ լցման մանրէազերծված կաթ և սերուցք | 100 | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 100 | - |
| 17.2 Պաստերացված վերականգնված խառնուրդներ | 500 | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 100 (E.coli և ախտածին, այդ թվում սալմոնելաների նկատմամբ հսկողության և նորմավորվող զանգվածում E.coli և սալմոնելաներին չդասվող Enterobacteriaceae մանրէների | B.cereus 20 ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |

| | | | | | | |
|---|---|-----|------|------|----|--|
| | | | | | | հայտնաբերման ժամանակ հսկվում է E.sakazakii ախտածին մանրէի բացակայությունը մթերքի 300 գ. զանգվածում:) |
| 17.3. Ոչ ասեպտիկ լցման կաթնաթթվային մթերքներ | | | | | | |
| | Բիֆիդում մանրէներ 1x10 ⁶ -ից ԳԱՄ/գ ոչ պակաս՝ դրանց օգտագործմա մբ պատրաստմա ն ժամանակ; Ացիդոֆիլ մանրէներ 1x10 ⁷ -ից ԳԱՄ/գ ոչ պակաս՝ դրանց օգտագործմա մբ պատրաստմա ն ժամանակ | 3,0 | 10.0 | 10,0 | 50 | - |
| 17.4. Կաթնաշոռային արտադրանք | | | | | | |
| կաթնաշո ռ, կաթնաշո ռային մթերքնե ր, ացիդոֆի լ մածուկ, սպիտակ ուցային մածուկնե ր կաթնաշ աքարի քիչ պարունա կությամբ | Կաթնաշոռայի ն մերանի համար բնորոշ միկրոֆլորա, կողմնակի միկրոֆլորայի բջիջների բացակայությու ն | 0,3 | - | 1,0 | 50 | |
| կաթնաշո ռ կալցիում ացված | 100 | 1,0 | - | 1,0 | 50 | |
| 17.5. Պատրաս տի կաթնայի ն շիլաներ | 1x10 ³ | 1,0 | - | 1,0 | 50 | |
| 17.6. Թուրմեր | 5x10 ³ | 1,0 | 10.0 | - | 50 | միայն սալմոնելաներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն |

| | | | | | | |
|---------------------------|---|------|---|------|-----|--|
| (մասուրից , սև հաղարջի g) | | | | | | <p>հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ ((համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> |
| 17.7. Մերաններ (հեղուկ) | - | 10.0 | - | 10.0 | 100 | <p>Մերանային միկրոֆլորայի մանրէներ 1×10^8 ԳԱՄ/գ. ոչ պակաս; մանրէաբանական պատրաստուկը՝ հեղուկ կաթնաթթվային մթերքների համապատասխան</p> |

18. Հիմնական հումքն ու բաղադրամասերը, որոնք օգտագործվում են մանկական սննդամթերքների պատրաստման ժամանակ

| Մթերքների խումբ | Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները | Ծանոթություն |
|---|---|---|--|
| 18.1. Կաթ, հում, ջերմային վերամշակված, չոր սերուցք և կաթնային բաղադրիչներ | Թունավոր տարրեր, հակաբիոտիկներ, միկոտոքսիններ, պեստիցիդներ, մելամին, դիօքսիններ | հարմարողականացված կաթնային խառնուրդների համար | վերականգնված մթերքի չոր բաղադրիչների համար |
| | Ընկճացնող նյութեր | չի թույլատրվում | կաթ և սերուցք (հումք) |

| Մթերքների խումբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Մթերքի զանգված (սմ ³ , գ), որում չի թույլատրվում | | | բորբոսասնկեր և խմորասնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---|------------------------|---|-----------|--|---|--|
| | | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | S. aureus | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և L. Monocytogenes | | |
| 18.1.1. Հում կովի կաթ | | | | | | |
| -բարձր տեսակի | 1x10 ⁵ | - | - | 25 | - | սոմատիկ բջիջներ՝ 1 սմ ³ –ում 1x10 ⁵ –ից ոչ ավելի |
| -առաջին տեսակի | 5x10 ⁵ | - | - | 25 | - | սոմատիկ բջիջներ՝ 1 սմ ³ –ում 1x10 ⁶ –ից ոչ ավելի |
| 18.1.2. Կաթ չոր՝ ճարպի 25% զանգվածային մասով, չոր յուղագերծված | 2,5x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 25 | բորբոսասնկեր՝ 100 խմորասնկեր՝ 10 | |
| 18.1.3. Էլեկտրադիալիզի, ուլտրազտման և էլեկտրադիալիզի մեթոդով ստացված կաթի շիճուկային սպիտակուցների խտանյութեր | 1x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 25 | բորբոսասնկեր՝ 50 խմորասնկեր՝ 10 | |
| 18.1.4. Ածխասպիտակուցային խտանյութ | 1x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 50 | բորբոսասնկեր՝ 50 խմորասնկեր՝ 10 | |
| 18.1.5. Կաթնասպիտակուցային խտանյութ | 1x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 50 | բորբոսասնկեր՝ 50 խմորասնկեր՝ 10 | |
| 18.1.6. Չոր ածխասպիտակուցային մոդուլ ենթապանրային շիճուկից | 2,5x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 25 | բորբոսասնկեր՝ 50 խմորասնկեր՝ 10 | |
| 18.1.7. Չոր ածխասպիտակուցային մոդուլներ կաթնաշոռային շիճուկից | 2,5x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 25 | բորբոսասնկեր՝ 50 խմորասնկեր՝ 10 | |
| 18,1.8. Պարակազեինային հեղուկ խտանյութ | - | 3,0 | 1,0 | 25 | բորբոսասնկեր՝ 50 խմորասնկեր՝ 50 | |
| 18,1.9. Չոր պարակազեինային խտանյութ | - | 1,0 | 1,0 | 25 | բորբոսասնկեր՝ 50 խմորասնկեր՝ 50 | |

| | | | | | | |
|---|---------------------|-----|-----|----|--|--|
| 18.1.10 Կազեցիտ չոր | 1x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 25 | բորբոսասնկեր՝ 50 խմորասնկեր՝ 10 | |
| 18.1.11. Չոր կաթնային անյուղ բաղադրամաս մանկական չոր մթերքի համար | 1,5x10 ⁴ | 0,3 | 1,0 | 25 | բորբոսասնկեր՝ 50 խմորասնկեր՝ 10 | |
| 18.1.12. Բաղադրամաս չոր կաթնային ածիկի լուծամզվածքով (հեղուկ մանկական մթերքի համար) | 1,5x10 ⁴ | 0,1 | 1,0 | 25 | բորբոսասնկեր՝ 50 խմորասնկեր՝ 10 | |
| 18.1.13. Ածխասպիտակուցային խտանյութով հեղուկ բաղադրամաս՝ կաթնային չոր մանկական մթերքի համար | 2,5x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 25 | բորբոսասնկեր՝ 50 խմորասնկեր՝ 50 | |
| 18.1.14. Առանց քիմիական վերամշակման չոր կաթնային անյուղ բաղադրամաս մանկական չոր մթերքի համար | 2,5x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 25 | բորբոսասնկեր՝ 50 խմորասնկեր՝ 50 | |
| <p>Ծանոթություն՝ կաթնային հիմքով բոլոր մանկական չոր մթերքներում հսկվում է ստաֆիլակոկային էնտերոտոքսինների բացակայությունը, մթերքի նորմավորվող զանգվածում ոսկեգույն ստաֆիլակոկի հայտնաբերման ժամանակ հետազոտությունը անցկացվում է 5 նմուշներում՝ յուրաքանչյուրը 25 գ զանգվածով</p> | | | | | | |

| Մթերքների խումբ | Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակները | Ծանոթություն |
|--|--|--|--------------|
| 18.2. Հացահատիկ և հացահատիկային մթերքներ (ալյուր, ձավարեղեն) | Թունավոր տարրեր, միկոտոքսիններ, պեստիցիդներ, վնասակար խառնուկներ, բենզ(ա)պիրեն | եփում պահանջող ալյուրի և ձավարի համար (հավելյալ մթերք հացահատիկի հիմքով) | |

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

| Մթերքների խումբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, | Մթերքի զանգված (սմ ³ , գ), որում չի թույլատրվում | Բորբոսասնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ | Խմորասնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ |
|-----------------|---------------|---|------------------------|----------------------|
|-----------------|---------------|---|------------------------|----------------------|

| | ոչ ավելի | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | S. aureus | ախտածին, այդ թվում սայմոնելաներ | ավելի | ավելի |
|--|---------------------|--------------------|--------------|---------------------------------------|-------|-------|
| 18.2.1. Չմշակված ծավարեղեն (բացառությամբ սպիտակաձավարի) | 2,5x10 ⁴ | 1,0 | - | 25 | 100 | 100 |
| 18.2.2. Հացահատիկային մշակաբույսերի չմշակված այլուր | 5x10 ⁴ | 0,1 | - | 25 | 200 | 100 |
| 18.2.3. Հացահատիկային մշակաբույսերի մշակված այլուր | 1x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 10 |
| 18.2.4. Սպիտակաձավար | 1x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 50 |
| 18.2.5. Միայն վարսակաայլուր | 1x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 10 |

| Արտադրանքի անվանումը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելին | Ծանոթություն |
|--|--|---|---|
| 18.3. Թարմ մրգեր և բանջարեղեն, խյուսեր՝ կիսապատրաստվածքներ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,3 | |
| | արսեն | 0,2 | |
| | կադմիում | 0,02 | |
| | սնդիկ | 0,01 | |
| | Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| | ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0,01 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,005 | |
| | Նիտրատներ | | |
| | բազուկ | 600 | |
| | կադամբ | 400 | |
| | բանջարեղեն, բանաններ, ելակ | 200 | |
| | մրգեր | 50 | |
| 18.3.1. Մրգային խտացրած, ասեպտիկ պահածոյացման կամ արագ սառեցված հյութեր | Թունավոր տարրեր | ըստ պտղաբանջարեղենային հիմքով հավելյալ մթերքների, պահածոներ | Հումքի վերահաշվարկով (հյութեր), հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը հումքում և վերջնական արտադրանքում (խտացրած հյութեր) |
| | Միկոտոքսիններ | | |
| | պատուլին | չի թույլատրվում | < 0,02 խնձորներից, տոմատներից, չիչխանից հյութամթերքի համար |
| Պեստիցիդներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | |

| | | | |
|---|--|--------------------------------------|---|
| | ՀՔՑՀ-ի, (α - , β - , γ - իզոմերներ) | 0,1 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,005 | |
| | Նիտրատներ | 100 | մրգեր |
| | 5- օքսսիմեթիլֆուրֆուրոլ | 20 | հումքի վերահաշվարկով(հյուպեր), հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը հումքում և վերջնական արտադրանքում (խտացրած հյուպեր) |
| 18.4. Մորթի ենթակա կենդանիների միս (տավարի, խոզի, ծիու և այլն.) | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,1 | մինչև 3 տարեկան երեխաների համար |
| | | 0,2 | 3 տարեկանից բարձր երեխաների համար |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0,03 | |
| | սնդիկ | 0,01 | մինչև 3 տարեկան երեխաների համար |
| | | 0,02 | 3 տարեկանից բարձր երեխաների համար |
| | Հակաբիոտիկներ | | |
| | (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |
| | լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01մգ/կգ < 0,0003 |
| | տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01մգ/կգ |
| բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02մգ/կգ | |
| Պեստիցիդներ | | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α - , β - , γ - իզոմերներ) | 0,01 | մինչև 3 տարեկան երեխաների համար | |
| | 0,015 | 3 տարեկանից բարձր երեխաների համար | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | մինչև 3 տարեկան երեխաների համար | |
| | 0,015 | 3 տարեկանից բարձր երեխաների համար | |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | | |
| 18.4.1.Մորթի ենթակա կենդանիների ենթամթերքներ (լյարդ, սիրտ, լեզու) | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,3 | |

| | | |
|---|-----------------|-------------------------|
| սնդիկ | 0,1 | |
| Հակաբիոտիկներ | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): | | |
| Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: | | |
| Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |
| լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01մգ/կգ |
| բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02մգ/կգ |
| Պեստիցիդներ | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,015 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,015 | |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | |

| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | | | |
|---|------------------------|---|---------------------------------|--|
| Մթերքների խումբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Մթերքի զանգված (ամ ³ , գ), որում չի թույլատրվում | | |
| | | ԱՑԽՄ (կոլիձներ) | նսկեզոյն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և (L. Monocytogenes) |
| 18.4.1.1. Մորթի ենթակա կենդանիների միս (մսեղիքով) | | | | |
| --թարմ | 10 | 1,0 | - | 25 |
| --պաղեցված | 1x10 ³ | 0,1 | - | 25 |
| --սառեցված | 1x10 ⁴ | 0,01 | - | 25 |
| --սառեցված կտորներով | 1x10 ⁵ | 0,001 | - | 25 |
| -ենթամթերքներ | - | - | - | 25 |
| - չոր սննդային արյուն | 2,5x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 25 |

| Մթերքների խումբը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելին | Ծանոթություն |
|--|-----------------|--|--------------|
| 18.5. Թռչնի միս | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,2 | |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0,03 | |
| | սնդիկ | 0,02 | |
| Հակաբիոտիկներ | | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք | | | |

| | | |
|---|-----------------|-------------------------|
| <p>օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լումիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լումիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01մգ/կգ |
| բացիտրացին | չի թույլատրվում | < 0,02մգ/կգ |
| Պետսիցիդներ | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պետսիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՑՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,02 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| Դիօքսիններ | | չի թույլատրվում |
| (Դիօքսինները որոշվում են հումքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսինները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեզոլդիօքսինների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | |

| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | | | |
|---|------------------------|---|----------------------------------|--|
| Մթերքների խումբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Մթերքի զանգված (սմ ³ , գ), որում չի թույլատրվում | | |
| | | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և (L. Monocytogenes) |
| 18.5.1. Թռչնի միս և մսեղիք (նմուշառումը՝ խորը շերտերից) | | | | |
| պաղեցված թռչնի միս | 1x10 ⁵ | - | - | 25 |
| պաղեցված թռչնի ճուտերի միս | 1x10 ⁵ | - | - | 25 |
| ոսկրահան կտորներով միս, կտորներով ոսկորների վրա, այդ թվում բղերը կրծքամիս | 2x10 ⁵ | - | - | 25 |
| 18.5.2. Թռչնի ենթամթերք պաղեցված | 2x10 ⁵ | - | - | 25 |

| | | | |
|-------------------------|---------------------|--------------------|---------------------|
| Մթերքների խումբը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի | Ծանոթություն |
|-------------------------|---------------------|--------------------|---------------------|

| | մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելին | | |
|--------------------------|--|---|---------|
| 18.6.. Ձուկ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 0,5 | |
| | կադմիում | 0,1 | |
| | սնդիկ | 0,15 | |
| | Պեստիցիդներ | | |
| | Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի): Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լեոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան: Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:) | | |
| | ՀՔՏՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,02 | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,01 | |
| | Նիտրոզամիններ | | |
| | ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ-ների գումար | չի թույլատրվում | < 0,001 |
| Հիստամին | 100 | թունյուս, թյունածուկ, սաղմոն, ծովատառեխ | |
| Պոլիքլորացված քիՖենիլներ | 2,0 | | |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | | |

| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | | | |
|--|------------------------|---|----------------------------------|--|
| Մթերքների խումբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Մթերքի զանգված (սմ ³ , գ), որում չի թույլատրվում | | |
| | | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus) | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ և (L. Monocytogenes) |
| 18.6.1. Պաղեցված հում ձուկ, սառեցված, կիսասառեցված | 5x10 ⁴ | 0,01 | 0,01 | 25 |

| Մթերքների խումբը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելին | Ծանոթություն |
|---|-----------------|--|--------------|
| 18.7. Բուսական յուղ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,1 | |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0,05 | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| | Պեստիցիդներ | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | |
| ՀՔՏՀ-ի, (α-, β-, γ- | | 0,01 | |

| | | | |
|--|--------------------------|-----------------|---|
| | իզոմերներ) | | |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,1 | |
| Օքսիդացման փչացման ցուցանիշներ | | | |
| | պերօքսիդային թիվ | 2,0 | ճարպի ակտիվ թթվածնի մմոլ / կգ,՝ բացառությամբ մանկական սնուցման համար ձիթապտղի յուղի համար |
| | | 4,0-ից ոչ ավելի | ճարպի ակտիվ թթվածնի մմոլ /կգ,՝ մանկական սնուցման համար ձիթապտղի յուղի համար |
| | թթվային թիվ | 0,6 | մգ.KOH/գ |
| | անիզոդային թիվ | 3,0 | միավոր/գ. |
| Դիօքսիներ (Դիօքսիները որոշվում են հունքում դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության առկայության դեպքում 1) դրանց առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում ճարպի 1%-ից պակաս պարունակող մթերքներին 2) այստեղ և հետագայում դիօքսիները ներկայացնում են իրենցից պոլիքլորացված դիբեռոլդիօքսիների և (ՊՔԴԴ) և պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊՔԴՖ) գունարը և արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների գումար՝ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի համապատասխան:) | | | չի թույլատրվում |

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

| Մթերքների խումբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ սմ ³ (գ), ոչ ավելի | Մթերքի զանգված (սմ ³ , գ), որում չի թույլատրվում | | | | Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/սմ ³ (գ), ոչ ավելի |
|--|---|---|-----------|---------------------------------|------------|---|
| | | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | S. aureus | ախտածին, այդ թվում սայմոնելաներ | հմորասնկեր | |
| 18.7.1. Ռաֆինացված, դեզոդորացված եգիպտացորենի յուղ | 100 | 1,0 | 1,0 | 25 | 1,0 | 20 |
| 18.7.2. Ռաֆինացված, դեզոդորացված արևածաղիկի յուղ | 500 | 1,0 | 1,0 | 25 | 1,0 | 100 |
| 18.7.3. Սոյայի յուղ | 100 | 1.0 | - | 25 | 1.0 | 20 |

| Մթերքների խումբը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելին | Ծանոթություն |
|---|-----------------|--|--------------|
| 18.8. Բարձր տեսակի կարագ սերուցքային | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,1 | |
| | արսեն | 0,1 | |
| | կադմիում | 0,03 | |
| | սնդիկ | 0,03 | |
| Հակաբիոտիկներ (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք | | | |

| | | |
|--|-----------------------|---|
| <p>օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ (համաձայն սույն որոշման N2 հավելվածի 40-րդ կետի):</p> <p>Օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակված մթերքներում լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) առկայության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում: Մինչև նշված մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է հումքի համապատասխան:</p> <p>Ձկներում, ջրային որսի ոչ ձկնային օբյեկտներում, դրանցից ստացված մթերքներում, մեղրում տետրացիկլինի խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը իրականացվում է սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդի առկայության դեպքում:)</p> | | |
| լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ < 0,0003 |
| տետրացիկլինի խումբ | չի թույլատրվում | < 0,01 մգ/կգ |
| պենիցիլիններ | չի թույլատրվում | < 0,04 մգ/կգ |
| ստրեպտոմիցին | չի թույլատրվում | < 0,02 մգ/կգ |
| Միկոտրքսիններ | | |
| աֆլատոքսին M1 | չի թույլատրվում | < 0,00002 |
| Պեստիցիդներ | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | |
| ՀՔՏՀ-ի, (α-, β-, γ-իզոմերներ) | 0,2 | |
| ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | 0,2 | |
| Դիօքսիններ | չի թույլատրվում | |
| ճարպային հատվածի թթվայնություն | 2,5 աստիճան Կետստոֆեր | բարձր կարգի սերուցքային կարագի, կարագային մածուկի համար |
| | 3,5 աստիճան Կետստոֆեր | բաղադրամասերով կարագի և մածուկի համար |

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

| Մթերքների խումբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Մթերքի զանգված (սմ ³ , գ), որում չի թույլատրվում | | | Բորբոսասնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Ծանոթություն |
|---------------------------------------|------------------------|---|-----------|---------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| | | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | S. aureus | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | | |
| 18.8.1. Բարձր կարգի սերուցքային կարագ | 1x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 25 | 100 | լրացուցիչ՝ L. Monocytogenes |
| 18.8.2 Հալեցված. թոչնի ճարպ | 1x10 ² | 1,0 | 1,0 | 25 | | |

| Մթերքների խումբը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելին | Ծանոթություն |
|---|-----------------|--|--------------|
| 18.9. Շաքարավազ | Թունավոր տարրեր | | |
| | կապար | 0,5 | |
| | արսեն | 1,0 | |
| | կադմիում | 0,05 | |
| | սնդիկ | 0,01 | |
| Պեստիցիդներ | | | |
| (Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:) | | | |

| | | | |
|--|---|-----------------|---------|
| | ՀՔՑՀ-ի, (α - , β - , γ - իզոմերներ) | չի թույլատրվում | < 0,005 |
| | ԴԴՏ-ի և դրա մետաբոլիտներ | չի թույլատրվում | < 0,005 |

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

| Մթերքների խումբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Մթերքի զանգված (սմ ³ , գ), որում չի թույլատրվում | | | Բորբոսասնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
|--|------------------------------|--|--------------|---------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| | | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | S. aureus | ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | | |
| 18.9.1.. Շաքարավազ | 1x10 ³ | 1,0 | - | 25 | 10 | 10 |
| 18.9.2. Եգիպտացորենի մաթ | 5x10 ³ | 1,0 | 1,0 | 100 | 50 | 10 |
| 18.9.3. Մանկական սննդի համար ածիկային էքստրակտ | 1x10 ⁴ | 1,0 | - | 25 | 50 | 50 |
| 18.9.4. Բարձր տեսակի եգիպտացորենի օսլա | 1x10 ⁴ | 1,0 | - | 25 | 50 | 10 |
| 18.9.5. Ապարտամ | 2,5x10 ² | 1,0 | - | 10 | - | - |
| 18.9.6. Չոր եգիպտացորենի մաթ, ներմուծմամբ ստացված | 5x10 ³ | 1,0 | 1,0 | 100 | 50 | 10 |
| 18.9.7. Փոշենման, քիչ շաքարացված մաթ | 1x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 25 | 100 | 50 |
| 18.9.8. Ֆերմենտատիվ ջրալուծման ճանապարհով ստացված օսլայի ածխաջրային բաղադրիչ | 1x10 ⁴ | 1,0 | - | 25 | 100 | 50 |
| 18.9.9. Բարձր կարգի կարտոֆիլային օսլա | 1x10 ⁴ | 1,0 | - | 25 | 50 | 10 |
| 18.9.10. Ռաֆինացված կաթնային շաքար | 1x10 ³ | 1,0 | - | 25 | 10 | - |
| 18.9.11. Կաթնաշաքար սննդային | 1x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 25 | 100 | - |
| 18.9.12. Կաթնաշաքարի խտանյութ | 1x10 ³ | 1,0 | - | 50 | 100 | - |
| 18.9.13. Լակտոլոզայի | 5x10 ³ | 1,0 | 1,0 | 50 | 100 | 50 |

| խտանյութ | | | | | | |
|---------------------------------------|------------------------|---|-----------|---------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| Մանրէաբանական ցուցանիշներ | | | | | | |
| Մթերքների խումբ | ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Մթերքի զանգված (սմ ³ , գ), որում չի թույլատրվում | | | Բորբոսասնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի |
| | | ԱՑԽՄ (կոլիձևեր) | S. aureus | ախտածին, այդ թվում սպանոնեյաներ | | |
| 18.9.14. Վիտամինային պրեմիքս | 100 | 1,0 | 1,0 | 25 | 20 | չի թույլատրվում |
| 18.9.12. Հանքային պրեմիքս | 1x10 ⁴ | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 50 |
| 18.9.13. Մեկուսացված սոյայի սպիտակուց | 5x10 ³ | 0,1 | 1,0 | 25 | - | - |
| 18.9.14. Պեկտին | 1x10 ⁴ | 0,1 | - | 25 | 100 | 100 |

**Թունավոր համարժեքներ (էկվիվալենտներ)
(ըստ Առողջապահության Համաշխարհային Կազմակերպության սանդղակի)**

| Կոնգեներ | Տեխնիկական էկվիվալենտի (ՏԷ) մեծություն |
|--|--|
| Դիրենզո-պ-դիօքսիներ (ՊՔԴԴ) | |
| 2,3,7,8-տետրաքլորդիրենզոդիօքսին | 1 |
| 1,2,3,7,8-պենտաքլորդիրենզոդիօքսին | 1 |
| 1,2,3,4,7,8-հեքսաքլորդիրենզոդիօքսին | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9- հեքսաքլորդիրենզոդիօքսին | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8- հեպտաքլորդիրենզոդիօքսին | 0,01 |
| Օկտաքլորդիրենզոդիօքսին | 0,0001 |
| Դիրենզոֆուրաններ (ՊՔԴՖ) | |
| 2,3,7,8-տետրաքլորդիրենզոֆուրան | 0,1 |
| 1,2,3,7,8-պենտաքլորդիրենզոֆուրան | 0,05 |
| 2,3,4,7,8-պենտաքլորդիրենզոֆուրան | 0,5 |
| 1,2,3,4,7,8-հեքսաքլորդիրենզոֆուրան | 0,1 |
| 1,2,3,6,7,8-հեքսաքլորդիրենզոֆուրան | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-հեքսաքլորդիրենզոֆուրան | 0,1 |
| 2,3,4,6,7,8-հեքսաքլորդիրենզոֆուրան | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-հեպտաքլորդիրենզոֆուրան | 0,01 |
| 1,2,3,4,7,8,9-հեպտաքլորդիրենզոֆուրան | 0,01 |
| Օկտաքլորդիրենզոֆուրան | 0,0001 |

19. Վաղ հասակի երեխաների սննդում արդյունաբերական թողարկման հիմնական սննդամթերքի և հավելյալ ուտեստների օգտագործման ժամկետները

(վաղ հասակի երեխաների սննդում հավելյալ մթերքի գործարկման ժամկետի տակ հասկացվում է այն նվազագույն հասակը, որից սկսած մթերքը կարող է օգտագործվել երեխաների սննդում):

1. Հացահատիկային և կաթնա-հացահատիկային հիմքով հավելյալ մթերքներ (ոչկաթնային և կաթնային շիլաներ)
 - 1) ոչգլուտենային միաբաղադրիչ շիլաներ (բրնձով, հնդկաձավարով) 4 ամսականից բարձր երեխաների համար,
 - 2) ոչգլուտենային շիլաներ (եգիպտացորենով և հնդկաձավարով կամ բրնձով դրա խառնուրդը), գլուտենային շիլաներ (ցորենով, սպիտակաձավարով, կորեկով, վարսակայլուրով և այլն), լուծվող

թխվածքաբլիթներ 5 ամսականից բարձր երեխաների համար,

3) ոչգլյուտենային և գլյուտենապարունակող շիլաներ՝ հացահատիկային 3 և ավելի բաղադրիչներից, ներառյալ տապիոկան, կորեկաձավար (մթերքի զանգվածով կորեկաձավարի 18%-ից ոչ ավելին)՝ 6 ամսականից բարձր երեխաների համար,

4) «մյուսլի» տեսակի շիլաներ 9 ամսականից բարձր երեխաների համար,

5) լրացուցիչ բաղադրիչներով շիլաներ՝

ա. մրգային բաղադրիչներով՝ սույն ենթաբաժնի 2-րդ կետում սահմանված ժամկետներին համապատասխան,

բ. մեղրով 9 ամսականից բարձր երեխաների համար,

գ. կակաոյով 9 ամսականից բարձր երեխաների համար:

2. Պտղաբանջարեղենային հիմքով հավելյալ մթերքներ՝

1) հյութեր և նեկտարներ մրգային, մրգաբանջարեղենային և բանջարեղենային՝

ա. խնձորի ու տանձի հյութեր և նեկտարներ (այդ թվում պարզեցված և պտղամսով) 4 ամսականից բարձր երեխաների համար,

բ. սալորի, դեղձի, ծիրանի, գազարի հյութեր և նեկտարներ (այդ թվում պարզեցված և պտղամսով), շլորի հիմքով 4 ամսականից բարձր երեխաների համար,

գ. հյութեր (միաբաղադրիչ), խառնած (բազմաբաղադրիչ) հյութեր և նեկտարներ սև և կարմիր հաղարջից, ազնավամորուց, գիլասից, թզից, դդումից, բալից և այլն 5 ամսականից բարձր երեխաների համար,

դ. խառնած (բազմաբաղադրիչ) հյութեր և նեկտարներ հապալասային և լոռամրգային հյութերի 20 %-ից ոչ ավելի պարունակությամբ 5 ամսականից բարձր երեխաների համար,

ե. հյութեր (միաբաղադրիչ), խառնած (բազմաբաղադրիչ) հյութեր և նեկտարներ ցիտրուսներից (մանդարին, նարինջ, թուրինջ), սեխից, տրոպիկական պտուղներից (արքայախմոր, բանանից, մանգոյից), ելակից, լոլիկից, մորիից, խաղողից (խառնած հյութերի կազմում) և այլն 6 ամսականից բարձր երեխաների համար,

զ. հյութեր (միաբաղադրիչ), խառնված (բազմաբաղադրիչ) հյութեր և նեկտարներ պապայայից, կիվիից, մարակույայից, գուավայից 8 ամսականից բարձր երեխաների համար,

է. խաղողի պարզեցված հյութ 9 ամսականից բարձր երեխաների համար,

2) խյուսանման մթերքներ մրգային և մրգաբանջարեղենային հիմքով՝

ա. միաբաղադրիչ խյուսանման մթերքներ խնձորից, տանձից, շլորից, դեղձից, ծիրանից 4 ամսականից բարձր երեխաների համար,

բ. միաբաղադրիչ և բազմաբաղադրիչ խյուսանման մթերքներ պտուղներից, մրգերից և բանջարեղենից, ներառյալ սև ու կարմիր հաղարջից, մորիից, գիլասից, սերկևիլից, բալից խյուսեր 5 ամսականից բարձր երեխաների համար,

գ. միաբաղադրիչ և բազմաբաղադրիչ խյուսանման մթերքներ ցիտրուսների, մանգոյի, բանանի, ելակի և մորիի ընգրկմամբ 6 ամսականից բարձր երեխաների համար,

դ. միաբաղադրիչ և բազմաբաղադրիչ խյուսանման մթերքներ պապայայից, կիվիից, մարակույայից, գուավայից 8 ամսականից բարձր երեխաների համար,

ե. խյուսեր մրգահացահատիկային, մրգակաթնային, այդ թվում՝ մրգայոգուրտային (20%-ից ոչ բարձր յոգուրտի պարունակությամբ), և այլ համակցված խյուսեր 6 ամսականից բարձր երեխաների համար.

3) բանջարեղենային հիմքով խյուսանման մթերքներ.

ա. միաբաղադրիչ խյուսանման մթերքներ դդմիկներից, ծաղկակաղամբից, բրոկոլի կաղամբից, կարտոֆիլից, գետնախնձորից, գազարից 4 ամսականից բարձր երեխաների համար,

բ. միաբաղադրիչ և բազմաբաղադրիչ խյուսանման մթերքներ, ներառյալ դդումից, բազուկից, սպիտակ կաղամբից 5 ամսականից բարձր երեխաների համար,

գ. տոմատի ավելացմամբ բազմաբաղադրիչ խյուսանման մթերքներ 6 ամսականից բարձր երեխաների համար,

դ. խյուսեր բանջարեղենահացահատիկային, բանջարեղենակաթնային, այդ թվում՝ բանջարեղենայոգուրտային (20%-ից ոչ բարձր յոգուրտի պարունակությամբ) և այլ համակցված խյուսեր 6 ամսականից բարձր երեխաների համար.

ե. կանաչ ոլոռի ավելացմամբ բազմաբաղադրիչ խյուսանման մթերքներ 7 ամսականից բարձր երեխաների համար,

զ. սպանախի ավելացմամբ բազմաբաղադրիչ խյուսանման մթերքներ 8 ամսականից բարձր երեխաների համար:

3. Մսային հիմքով հավելյալ մթերքներ՝

1) տավարի, ձիու, խոզի, գառան, հավի, հնդկահավի, ճագարի մսից 6 ամսականից բարձր երեխաների համար,

2) ենթամթերքների ավելացմամբ խյուսեր (յարդ, սիրտ, լեզու) 8 ամսականից բարձր երեխաների համար:

4. Հավելյալ մթերքներ ձկան հիմքով բրատուկից, խեկից, շիլաձկից, սաղմոնակերպերից, մինթայից, և օվկիանոսի այլ տեսակի ձկներից, ծովային և քաղցրաջրավազային ձկներից 8 ամսականից բարձր երեխաների համար,
5. Հավելյալ մթերքներ մսով, բուսական հիմքով և մսաբուսական հիմքով
 - 1) սույն ենթաբաժնի 2-րդ և 3-րդ կետերում նշված բանջարեղենի և մսամթերքի համար տեսականու և օգտագործման ժամկետներին համապատասխան, սամիթի և քիմիոնի ավելացմամբ 6 ամսականից բարձր երեխաների համար,
 - 2) բազմաբաղադրիչ խյուսեր, որոնց բաղադրության մեջ կարող են ներառվել սոխը, սխտորը, լոբազգիները, նեխուրը, մաղադանոսը 8 ամսականից բարձր երեխաների համար,
 - 3) բազմաբաղադրիչ խյուսեր, որոնց բաղադրության մեջ կարող են ներառվել քաղձր և սպիտակ պղպեղը, դափնետերևը 9 ամսականից բարձր երեխաների համար,
 - 4) բազմաբաղադրիչ խյուսեր, որոնց բաղադրության մեջ կարող են ներառվել ռեհանը, համեմը, հոտավետ պղպեղ 10 ամսականից բարձր երեխաների համար:
6. Բուսական հիմքով, ձկան հետ հավելյալ մթերքներ սույն ենթաբաժնի 2-րդ, 4-րդ և 5-րդ կետերում նշված ձկան, բանջարեղենի և համեմունքների տեսականուն համապատասխան 8 ամսականից բարձր երեխաների համար,
7. Կաթնաշոռ և դրա հիմքով մթերքներ 6 ամսականից բարձր երեխաների համար,
8. Մանկական սննդի համար չադապտացված կաթնաթթվային սննդամթերք (կեֆիր, յոգուրտ և այլն) 8 ամսականից բարձր երեխաների համար,
9. Մանկական բուսական թեյեր (բժշկի նշանակումով)
 - 1) մեկ կամ մի քանի տեսակ (5-ից ոչ ավելին) խոտաբույսերի և չորացված պտուղների հյութահանուկների ներառմամբ շաքարի հիմքով հատիկավոր թեյեր 4 ամսականից բարձր երեխաների համար (հաշվի առնելով սույն ենթաբաժնի 2-րդ կետի, 1-ին ենթակետում նշված բաղադրիչների համար օգտագործելու ժամկետները),
 - 2) սամիթ, հոռոմսամիթ և երիցուկ ներառող միաբաղադրիչ եփացող թեյեր զտիչ փաթեթիկներում 1 ամսական երեխաների համար,
 - 3) միաբաղադրիչ և բազմաբաղադրիչ եփացող թեյեր զտիչ փաթեթիկներում (խոտաբույսերի և չոր հատապտուղների 5 տեսակից ոչ ավելի) 4 ամսականից բարձր երեխաների համար (հաշվի առնելով սույն ենթաբաժնի 2-րդ կետի 1-ն ենթակետում նշված բաղադրիչների համար գործակցության ժամկետները)
10. Կախված մթերքների և ուտեստների մանրեցման աստիճանից՝ հավելյալ սնուցման ժամկետներ՝
 - 1) խյուսանման մթերքներ մրգային, մրգաբանջարեղենային և բանջարեղենային տարբեր աստիճանի մանրեցմամբ.
 - ա) համասեռացված (միջուկի 0,15 մմ չափսերով մասնիկների քանակը՝ 30%-ից ոչ ավելի, դրանցից 0,3 մմ-ից խոշոր չափսերով մասնիկները պետք է կազմեն մասնիկների ընդհանուր քանակի 7%-ից ոչ ավելի) 4 ամսականից բարձր երեխաների համար,
 - բ) մանրեցված (մասնիկների չափսերը 0,4 մմ-ից ոչ ավելի) և խոշոր մանրեցված (մասնիկների չափսերը 2-5 մմ) 6 ամսականից բարձր երեխաների համար,
 - 2) մանրեցման տարբեր աստճանի մսից պատրաստված պահածոներ մսային, մսաբուսային և բուսական հիմքով
 - ա. համասեռացված (մինչև 0,3 մմ չափսերով մասնիկներ, թույլատրվում է մինչև 0,4 մմ. չափսերով մասնիկների մինչև 20% պարունակություն) 6 ամսականից բարձր երեխաների համար,
 - բ. խյուսանման (մասնիկների չափսերը մինչև 1,5 մմ, թույլատրվում է մինչև 3 մմ չափսերով մասնիկների մինչև 20% պարունակություն) 8 ամսականից բարձր երեխաների համար,
 - գ. խոշոր մանրեցված (մինչև 3 մմ չափսերով մասնիկներ, թույլատրվում է մինչև 5 մմ չափսերով մասնիկների մինչև 20% պարունակություն) 9 ամսականից բարձր երեխաների համար,
 - 3) մանրեցման տարբեր աստիճանի ձկնաբուսային պահածոներ.
 - ա. խյուսանման (մասնիկների չափսերը մինչև 1,5 մմ, թույլատրվում է մինչև 3 մմ չափսերով մասնիկների մինչև 20% պարունակություն) 8 ամսականից բարձր երեխաների համար,
 - բ. խոշոր մանրեցված (մինչև 3 մմ չափսերով մասնիկներ, թույլատրվում է մինչև 5 մմ չափսերով մասնիկների մինչև 20% պարունակություն) 9 ամսականից բարձր երեխաների համար:
 11. Սույն ենթաբաժնում չնշված մթերքի տեսակներից կազմված սննդամթերքի արտադրության ժամանակ հավելյալ սնուցման գործակցման ժամկետը համաձայնեցվում է լիազոր մարմնի կողմից այդ արտադրանքի պետական գրանցման ժամանակ:

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿՈՒԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐ-ՆԱԽԱՐԱՐ

Դ. ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

**ՊԱՎԱԾՈՅԱՑՎԱԾ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ
ՀԻՇԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՎԱՆՋՆԵՐԸ**

1. Կախված պահածոյացված սննդամթերքի (պահածոների) բաղադրությունից, ակտիվ թթվայնության (pH) մեծությունից և չոր նյութերի պարունակությունից պահածոները բաժանվում են 5 խմբերի՝ Ա, Բ, Գ, Դ, Ե և Զ: Ա, Բ, Գ, Դ և Զ խմբերի պահածոյացված սննդամթերքները դասվում են պահածոներին, իսկ Ե խումբը՝ կիսապահածոներին:

2. Ջերմաֆիզիկական ազդեցության տարբեր եղանակների և ասեպտիկ լցման ենթարկված հեղուկ կաթնամթերքը (կաթ, սերուցք, դեսերտներ և այլն) կազմում են մանրէազերծված մթերքների ինքնուրույն խումբ:

3. Մանկական սննդի և դիետիկ սննդի պահածոների բաժանումը ըստ խմբերի համանման է վերը նշված դասակարգմանը:

4. Հերմետիկ տարայավորված սննդամթերք, որը նորմալ (արտասառնարանային) պայմաններում պահպանման և իրացման ժամանակ մանրէաբանական կայունություն և մթերքի անվտանգությունն ապահովելու նպատակով ենթարկվել է ջերմային մշակման, դասվում է պահածոների դասին:

5. Հերմետիկ տարայավորված սննդամթերք, որը 6°C և ցածր ջերմաստիճանային պայմաններում սահմանափակ պիտանիության ժամկետի ընթացքում մանրէաբանական կայունություն և մթերքի անվտանգությունն երաշխավորող և սպորառաջացնող մանրէների քանակը նվազեցնող ոչ ջերմակայուն սպորառաջացնող միկրոֆլորայի ոչնչացման նպատակով ենթարկվել է ջերմային մշակման, դասվում է կիսապահածոների դասին:

6. Առանձնացնում են պահածոների հետևյալ խմբեր՝

1) **Ա խումբ** պահածոյացված սննդամթերք, որն ունի pH 4,2 և բարձր թթվայնություն, ինպես նաև բանջարեղենային, մսային, մսաբուսային, ձկնաբուսային և ձկան պահածոյացված մթերքներ առանց թթվայնության սահմանափակման, պատրաստված առանց թթուների, pH 3,8 և բարձր թթվայնությամբ կոմպոտներ, հյութեր և խյուսեր ծիրանից, դեղձից և տանձից, խտացրած մանրէազերծված կաթնային պահածոներ, պահածոներ բարդ հումքային կազմով (պտղահատապտղային, պտղաբանջարեղենային և բանջարեղենային կաթնային բաղադրիչով):

2) **Բ խումբ** պահածոյացված տոմատամթերք՝

ա. չխտացրած տոմատամթերքներ (ամբողջական պահածոյացված տոմատներ, տոմատի ըմպելիքներ) չոր նյութերի 12%-ից ցածր պարունակությամբ,

բ. խտացրած տոմատամթերքներ չոր նյութերի 12% և բարձր պարունակությամբ (տոմատի մածուկ, տոմատի սոուսներ, կետչուպներ և այլն),

3) **Գ խումբ** պահածոյացված թույլ թթվային բանջարեղենային մարինադներ, հյութեր, վինեգրետներ և այլ, pH 3,7-4,2 թթվայնությամբ մթերքներ, այդ թվում կարգավորվող թթվայնությամբ պահածոյացված վարունգ, բանջարեղենային և այլ պահածոներ,

4) **Դ խումբ** պահածոներ բանջարեղենային pH 3,7-ից ցածր թթվայնությամբ, հանրային սննդի համար մրգային և պտղահատապտղային պաստերացված պահածոներ սորբինաթթուով և pH 4,0-ից ցածր թթվայնությամբ, պահածոներ ծիրանից, դեղձից, տանձից pH 3,8-ից ցածր թթվայնությամբ, հյութեր բանջարեղենային pH 3,7-ից ցածր թթվայնությամբ, մրգային (ցիտրուսներից), պտղահատապտղային, այդ թվում շաքարով, բնական միջուկով, խտացրած, պաստերացված, հյութեր պահածոյացված ծիրանից, դեղձից, տանձից pH 3,8-ից ցածր թթվայնությամբ, ըմպելիքներ և ըմպելիքների խոնանյութեր բուսական հիմքով pH 3,8-ից ցածր թթվայնությամբ ասեպտիկ լցման մեթոդով չափածրարված,

5) **Ե խումբ** պաստերացված մսային, մսաբուսային, ձկան և ձկնաբուսական պահածոյացված մթերքներ (խոզաճարպ, աղ դրած և ապխտած բեկոն, նրբերշիկ, խոզապուխտ և այլն),

6) **Զ խումբ** պաստերացված գազավորված մրգային հյութեր և գազավորված մրգային ըմպելիքներ pH 3,7 և ցածր թթվայնությամբ:

7. Պահածոների նմուշառումը և ըստ մանրէաբանական ցուցանիշների անվտանգության պահանջներին համապատասխանության նկատմամբ լաբորատոր հետազոտություններին նախապատրաստումը անցկացվում է զննումից, սանիտարական մշակումից, հերմետիկության ստուգումից, պահածոների ջերմապահումից և ջերմապահումից հետո պահածոների արտաքին տեսքի որոշումից հետո:

Աղյուսակ 1

Ա և Բ խմբերի պահածոների անվտանգության մանրէաբանական ցուցանիշներ (արդյունաբերական մանրէազերծվածություն)

| Հ/հ | Պահածոներում հայտնաբերված մանրէներ | Ընդհանուր նշանակության պահածոներ | Մանկական և դիետիկ սննդի պահածոներ |
|-----|---|---|---|
| 1. | <i>B. subtilis</i> խմբի սպորառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ | Համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին: Այդ մանրէների քանակի որոշման դեպքում այն չպետք է գերազանցի 11 բջիջ 1 գ.(սմ ³) մթերքում | |
| 2. | <i>B. cereus</i> և (կամ) <i>B. polymyxa</i> խմբերի սպորառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ | Չեն համապատասխանում արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին | |
| 3. | Մեզոֆիլ կլոստրիդիումներ | Համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին եթե հայտնաբերված մեզոֆիլ կլոստրիդիումները չեն դասվում <i>C. botulinum</i> և (կամ) <i>C. perfringens</i> խմբերին: Մեզոֆիլ կլոստրիդիումների որոշման դեպքում, դրանց քանակը չպետք է գերազանցի 1 բջիջ 1 գ.(սմ ³) մթերքում | Չեն համապատասխանում արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին 10 գ.(սմ ³) մթերքում հայտնաբերվելու դեպքում |
| 4. | Սպորոզառաջացնող մանրէներ, | Չեն համապատասխանում արդյունաբերական | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | այդ թվում կաթնաթթվային և (կամ) բորբոսասնկեր և (կամ) խմորասնկեր | մանրէազերծվածության պահանջներին | |
| 5. | Սպորառաջացնող ջերմակայուն անաէրոբ, աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ | Համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին, սակայն պահպանման ջերմաստիճանը չպետք է գերազանցի 20% | Չեն համապատասխանում արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին |
| Ծանոթություն՝ խտացրած մանրէազերծված կաթնային պահածոների համար արդյունաբերական մանրէազերծվածության գնահատումը իրականացվում է գործող պետական ստանդարտներին համապատասխան | | | |

Աղյուսակ 2

Գ և Դ խմբերի պահածոների անվտանգության մանրէաբանական ցուցանիշներ (արդյունաբերական մանրէազերծվածություն)

| Հ/հ | Պահածոներում հայտնաբերված մանրէներ | Ընդհանուր նշանակության պահածոներ | Մանկական և դիետիկ սննդի պահածոներ |
|-----|--|--|-----------------------------------|
| 1. | B. polymyxa խմբի գազառաջացնող սպորառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ | Չեն համապատասխանում արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին | Չեն որոշվում |
| 2. | Գազառաջացնող սպորառաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ | Համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին՝ 1 գ(սմ ³) մթերքում այդ մանրէների 90 ԳԱՄ-ից ոչ ավելի քանակությամբ որոշման դեպքում | Չեն որոշվում |
| 3. | Մեզոֆիլ կլոստրիդիումներ | Համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին եթե հայտնաբերված մեզոֆիլ կլոստրիդիումները չեն դասվում C. botulinum և (կամ) C. perfringens խմբերին: Մեզոֆիլ կլոստրիդիումների որոշման դեպքում, դրանց քանակը չպետք է գերազանցի 1 բջիջ 1 գ(սմ ³) մթերքում | Չեն որոշվում |
| 4. | Սպորոչառաջացնող մանրէներ և (կամ) բորբոսասնկեր և (կամ) խմորասնկեր | Չեն համապատասխանում արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին | |

Աղյուսակ 3

Ձ խմբի պահածոների անվտանգության մանրէաբանական ցուցանիշներ
(արդյունաբերական մանրէազերծվածություն)

| Հ/հ | Ցուցանիշներ | Արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին համապատասխանող թույլատրելի մակարդակներ |
|-----|--|--|
| 1. | Մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէների քանակը (ՄԱՖԱՄ) | Ոչ ավելի, քան 50 ԳԱՄ/ գ(սմ ³) |
| 2. | Կաթնաթթվային մանրէներ | Չի թույլատրվում 1 գ(սմ ³) մթերքում |
| 3. | Աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէներ (ԱՑԽՄ, կոլիձևեր) | Չի թույլատրվում 1000 գ(սմ ³) մթերքում |
| 4. | Խմորասնկեր | Չի թույլատրվում 1 գ(սմ ³) մթերքում |
| 5. | Բորբոսասնկեր | Ոչ ավելի, քան 50 ԳԱՄ/ գ(սմ ³) |

Աղյուսակ 4

Ե խմբի կիսապահածոների անվտանգության մանրէաբանական ցուցանիշներ
(արդյունաբերական մանրէազերծվածություն)

| Հ/հ | Ցուցանիշներ | Թույլատրելի մակարդակներ |
|-----|--|---|
| 1. | Մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէների քանակը (ՄԱՖԱՄ) | Ոչ ավելի, քան 2x10 ² ԳԱՄ/ գ |
| 2. | Աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէներ (ԱՑԽՄ, կոլիձևեր) | Չի թույլատրվում 1 գ մթերքում |
| 3. | B. cereus | Չի թույլատրվում 1 գ մթերքում |
| 4. | Սուլֆիտներականգնող կլոստրիդիումներ | Չի թույլատրվում 0,1 գ մթերքում; ձկան կիսապահածոների համար՝ 1,0 գ մթերքում (ձկնային կիսապահածոների համար չի թույլատրվում 1,0 գ/սմ ³ մթերքում) |
| 5. | S. aureus և այլ կոագուլադրական ստաֆիլակոկեր | Չի թույլատրվում 1 գ մթերքում |
| 6. | Ախտածին, այդ թվում սալմոնելաներ | Չի թույլատրվում 25 գ մթերքում |

Աղյուսակ 5

Ըմպելի մանրէազերծված կաթի, սերուցքի և կաթնային հիմքով ասեպտիկ լցման այլ մթերքների անվտանգության մանրէաբանական ցուցանիշներ
(արդյունաբերական մանրէազերծվածություն)

| Հ/հ | Ցուցանիշներ | Արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին համապատասխանող պայմաններ և թույլատրելի մակարդակներ |
|-----|--|--|
| 1. | Ջերմապահպանման հասունացում 3-5 օրվա ընթացքում 37°C ջերմասիճանում | Տեսանելի դեֆեկտների և փչացման նշանների բացակայություն (փաթեթավորման փքվածություն, արտաքին տեսքի փոփոխություն և այլն) |

| | | |
|----|---|---|
| 2. | Թթվայնություն, ° ըստ Տերների (որոշվում է սանիտարահամաճարակային գնահատում անցկացնելու ժամանակ, մանկական և դիետիկ սննդի մթերքների հսկողության ժամանակ և կրկնակի հետազոտությունների ժամանակ): | Տիտրվող թթվայնության փոփոխություն ոչ ավելի քան 2° Տերներ |
| 3. | Մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէների քանակը (ՄԱՖԱՄ) | Ոչ ավելի, քան 10 ԳԱՄ/գ(սմ ³) |
| 4. | Մանրէաբանական պատրաստուկ | Մանրէների բջիջների բացակայություն |
| 5. | Զգայորոշման ցուցանիշներ | Համի և կազմվածքի փոփոխության բացակայություն |

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐ-ՆԱԽԱՐԱՐ

Դ. ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

ԶԿԱՆ, ԽԵՑԳԵՏՆԱԿԵՐՊԵՐԻ, ՓԱՓԿԱՄՈՐԹԵՐԻ, ԵՐԿԿԵՆՑԱՂՆԵՐԻ, ՍՈՂՈՒՆՆԵՐԻ ԵՎ ԴՐԱՆՑ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՄԱԿԱԲՈՒԾԱԿԱՆ ՑՈՒՑԱՆԻՇՆԵՐԸ

Աղյուսակ 1

ՔԱՂՏՐԱՀԱՄ ՋՐԵՐԻ ՁԿՆԵՐ և ԴՐԱՆՑ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐ

| Ինդեքս | Մթերքների խումբ | Մակաբուծական ցուցանիշներ և պարունակության թույլատրելի մակարդակները | | | | | | | | | | | | | |
|--------|---|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | Թրթուրներ կենդանի տեսքով | | | | | | | | | | | | | |
| | | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 1. | Ծածանազգիների ցեղ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | - | - | - | չ/թ | - |
| 2. | Գայլաձկանմաններ | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | չ/թ | չ/թ | - | - | չ/թ | - |
| 3. | Պերկեսազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | չ/թ | չ/թ | - | - | - | - |
| 4. | Սաղմոնազգիներ | - | - | - | - | չ/թ | - | - | չ/թ | - | չ/թ | չ/թ | - | - | - |
| 5. | Սիզազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | - |
| 6. | Ձամբոկազգիներ | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | - |
| 7. | Բրատուկազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | - |
| 8. | Թառափազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | չ/թ | - | - |
| 9. | Օձագլխազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ |
| 10. | Գետածկնիկներ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - |
| 11. | Լոբոյազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - |
| 12. | 1-11 կետերում նշված ձկներից խճողակ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ |
| 13. | 1-11 կետերում նշված ձկներից պահածոներ և պրեսերվներ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ |
| 14. | 1-11 կետերում նշված ձկներ տապակած, դոնդողածածկ, մարինացված, ապխտած, չորացրած | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ |
| 15. | Ձկնկիթ | | | | | | | | | | | | | | |
| 15.1. | Գայլաձկանմանների, պերկեսազգիների, բրատուկազգիների (ջերեփածկան ցեղի), ձամբոկազգիների | - | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | - |
| 15.2. | Սաղմոնազգիների | - | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | չ/թ | - | - | - |
| 15.3. | Սիզազգիների | - | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | - |
| 15.4. | Թառափազգիների (Ամուր գետի ջրավազան, Վոլգա գետի ցածրադիրներ, Կասպից ծով) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - |

Ծանոթություն՝ չ/թ չեն թույլատրվում (կենդանի թրթուրներ), մակաբույծների թրթուրներ

| Տրեմատոդ | Ցեստոդ | Նեմատոդ |
|------------------------|------------------------|----------------------|
| 3 - օպիստորիսիաների | 12 - դիֆիլոբոտրիումներ | 13 -անիզակիսների |
| 4 -կլոնոխիսների | | 14 -կոնտրացեկումների |
| 5 - պսեվդամֆիստոմաների | | 15 -դիօբոսոֆիմների |
| 6 - մետազոնիմուսների | | 16 -գնատոստոմների |
| 7 -նանոֆիետոմաների | | |
| 8 -էխինախազմուսների | | |
| 9 -մետորիսիաների | | |
| 10 - ռոսսիկոտրեմների | | |
| 11 - ապոֆալուսների | | |

Աղյուսակ 2

ԱՆՅՈՂԻԿ ԶԿՆԵՐ և ԴՐԱՆՑ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐ

| Ինդեքս | Մթերքների խումբ | Մակաբույծական ցուցանիշներ և պարունակության թույլատրելի մակարդակներ | | | | | |
|--------|--|--|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | կենդանի տեսքով թրթուրների | | | | | |
| | | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1. | Սաղմոններ | - | չ/թ | չ/թ | - | - | - |
| 2. | Հեռավարարևելքային սաղմոններ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ |
| 3. | 1-ին կետում նշված ձկներից խչողակ | - | չ/թ | չ/թ | - | - | - |
| | 2-րդ կետում նշված ձկներից խչողակ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ |
| 4. | 1-ին կետում նշված ձկներից պահածոներ և պրեսերվներ | - | չ/թ | չ/թ | - | - | - |
| | 2-րդ կետում նշված ձկներից պահածոներ և պրեսերվներ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ |
| 5. | 1-ին կետում նշված ձկներ տապակած, դոնդողածածկ, մարինացված, ապխտած, չորացրած | - | չ/թ | չ/թ | - | - | - |
| 6. | 2-րդ կետում նշված ձկներ տապակած, դոնդողածածկ, մարինացված, ապխտած, չորացրած | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ |
| | 1-ին և 2-րդ կետերում նշված ձկների ձկնկիթ | - | չ/թ | չ/թ | - | - | - |

Ծանոթություն՝ չ/թ չեն թույլատրվում (կենդանի թրթուրներում), մակաբույծների թրթուրներ

| Տրեմատոդներ | Ցեստոդներ | Նեմատոդներ | Սկեբենեյ |
|--------------------|------------------------|---------------------|-----------------|
| 3 - նանոֆիետոմաներ | 4 - դիֆիլոբոտրիումների | 5 -անիզակիսների | 7 -բոլբոզոմներ |
| | | 6 - կոնտրացեկումներ | 8- կորինոզոմներ |

Աղյուսակ 3

| Ինդեքս | Մթերքների խումբ | Մակարոյծական ցուցանիշներ և պարունակության թույլատրելի մակարդակներ | | | | | | | | | | | | |
|--------|---------------------------------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|
| | | կենդանի տեսքով թրթուրների | | | | | | | | | | | | |
| | | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| | | Ծովային ձկներ, այդ թվում՝ ըստ որսի շրջանների և ցեղերի | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Բարենցյան ծով | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1. | Սալմոնակերպեր անցողիկ | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 1.2. | Սաղմոնիկազգիներ | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 1.3. | Տառեխազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 1.4. | Բրատուկազգիներ | - | - | չ/թ | - | - | չ/թ | - | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | - | |
| 1.5. | Սկորպենակերպեր | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 1.6. | Տափածուկազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 2. | Հյուսիսային Ատլանտիկա | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1. | Սաղմոնիկազգիներ | - | - | չ/թ | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 2.2. | Տառեխազգիներ | - | - | չ/թ | - | - | - | - | - | չ/թ | - | չ/թ | - | |
| 2.3. | Բրատուկազգիներ | - | - | չ/թ | - | - | չ/թ | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 2.4. | Մակրուրուսազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 2.5. | Մերլուզազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 2.6. | Թյունածուկազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | չ/թ | |
| 2.7. | Սկորպենակերպեր | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 2.8. | Տափածուկազգիներ | - | - | չ/թ | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 3. | Հարավային Ատլանտիկա | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1. | Մերլուզազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 3.2. | Ստավրիդանմաններ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 3.3. | Եզագիազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | չ/թ | |
| 4. | Բալթյան ծով | | | | | | | | | | | | | |
| 4.1. | Սաղմոնիկազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | |
| 4.2. | Տառեխազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | չ/թ | |
| 4.3. | Բրատուկազգիներ | - | - | չ/թ | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 5. | Սև, Ազովյան և Միջերկրական ծովեր | | | | | | | | | | | | | |
| 5.1. | Եզնիկածուկազգիներ | - | չ/թ | - | չ/թ | չ/թ | - | - | - | - | - | - | - | |
| 5.2. | Երկայնածուկազգիներ | - | չ/թ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| 6. | Սուբանտարկտիկա, Անտարկտիկա | | | | | | | | | | | | | |
| 6.1. | Բրատուկազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | |
| 6.2. | Մերլուզազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | |
| 6.3. | Օջիբնազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 6.4. | Նոտոտենազգիներ | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | |
| 6.5. | Սպիտակարյունազգիներ | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | |
| 7. | Հնդկական օվկիանոս | | | | | | | | | | | | | |
| 7.1. | Ստավրիդանմաններ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 7.2. | Թյունածուկազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 7.3. | Թելաբմբուկազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 8. | Խաղաղ օվկիանոս | | | | | | | | | | | | | |
| 8.1. | Սալմոնակերպեր | չ/թ | - | - | չ/թ | - | չ/թ | - | - | չ/թ | չ/թ | - | չ/թ | |
| 8.2. | Անձրուկազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 8.3. | Տառեխազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | - | |
| 8.4. | Ստավրիդանմաններ | - | - | - | - | - | չ/թ | - | - | չ/թ | չ/թ | - | - | |
| 8.5. | Տերպուզազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | չ/թ | - | չ/թ | |
| 8.6. | Տափածուկազգիներ | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | չ/թ | - | - | չ/թ | |
| 8.7. | Սկորպենազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | |
| 8.8. | Բերիքսազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | |
| 8.9. | Գեմպիլազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | |
| 8.10. | Թյունածուկազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | |
| 8.11. | Բրատուկազգիներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | չ/թ | - | չ/թ | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----|-----|-----|-----|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 9. | 1-8 կետերում նշված ձկներից խճողակ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | - | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ |
| 10. | 1-8 կետերում նշված ձկներից պահածոներ և պրեսերվներ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | - | - | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ |
| 11. | 1-8 կետերում նշված ձկներ տապակած, դոնդողածածկ, մարինացված, ապխտած, չորացրած | չ/թ | չ/թ | չ/թ | - | - | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ | չ/թ |
| 12. | Մինչթայի և բրատուկի ձկնկիթ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | չ/թ | - | - |
| 13. | Բրատուկի լյարդ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - | չ/թ | - | - |
| Ծանոթություն՝ չ/թ չեն թույլատրվում (կենդանի թրթուրներում), մակարոյծների թրթուրներ | | | | | | | | | | | | | | |

| Տրեմատոդներ | Ցեստոդներ | Նեմատոդներ | Սկեբեններ |
|-----------------------|------------------------|--------------------|-------------------|
| 3 - նանոֆիետուաներ | 8 - դիֆիլոբոտրիումներ | 11 -անիզակիսներ | 14-բոլբոզոմներ |
| 4-հետերոֆիետուաներ | 9-դիպլոգոնոպորուաներ | 12-կոնտրացեկուաներ | 15 - կորինոզոմներ |
| 5 -կրիպտոկորտիլուաներ | 10-պիրամիկոցեֆալուաներ | 13-պսեվդոտերաններ | |
| 6 -ռոսիկուտրեմեր | | | |
| 7-ապոֆալուաներ | | | |

ԽԵՑԳԵՏՆԱԿԵՐՊԵՐ, ԾՈՎԱՅԻՆ ԿԱԿՂԱՄՈՐԹԵՐ, ԵՐԿԿԵՆՑԱՂՆԵՐ, ՍՈՂՈՒՆՆԵՐ ԵՎ ԴՐԱՆՑ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐ

| Ինդեքս | Մթերքների խումբ | Մակաբուծական ցուցանիշներ և պարունակության թույլատրելի մակարդակներ | | | | | | | | |
|---|--|---|------------------|-----|-----|---------------------|-----|-----|-----|-----|
| | | Կենդանի տեսքով թրթուրների | | | | | | | | |
| | | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1. | Խեցգետնակերպեր և դրանց վերամշակման մթերքներ | | | | | | | | | |
| 1.1 | Խեցգետիններ Հեռավոր Արևելքի (Ռուսաստան, Կորեա թերակղզի, Չինաստան) և ԱՄՆ-ի ջրամբարներից | չ/թ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.2 | Քաղցրահամ ջրերի ծովախեցգետիններ Հեռավոր Արևելքի (Ռուսաստան, Կորեա թերակղզի) ջրամբարներից | չ/թ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.3 | Քաղցրահամ ջրերի ծովախեցգետիններ Ռուսաստանի Հեռավոր Արևելքի, Հարավ-Արևելյան Ասիայի, Շրի-Լանկայի, Կենտրոնական Ամերիկայի, Պերույի, Լիբերիայի, Նիգերիայի, Կամերունի, Մեքսիկայի, Ֆիլիպինների ջրամբարներից | չ/թ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.4 | Սոուներ քաղցրահամ ջրերի ծովախեցգետիններից | չ/թ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2. | Կակղամորթեր ծովային և դրանց վերամշակման մթերքներ | | | | | | | | | |
| 2.1 | Կաղամարներ | - | - | չ/թ | չ/թ | չ/թ | - | - | - | - |
| 2.2 | Ութտնիկներ | - | - | չ/թ | - | չ/թ | - | - | - | - |
| 2.3 | Ծովակատարներ | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - |
| 2.4 | Սպիգուլաներ | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - |
| 2.5 | Ոստրեներ | - | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ |
| 3. | Երկկենցաղներ (գորտեր) | - | չ/թ | - | - | - | չ/թ | չ/թ | - | - |
| 4. | Սողուններ | | | | | | | | | |
| 4.1 | Օձեր | - | չ/թ | - | - | - | - | - | - | - |
| 4.2 | Կրյաներ | | | | | | | | | |
| 4.2.1 | Ծովակրյաներ | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - |
| 4.2.2 | Քաղցրահամ ջրերի կրյաներ | - | - | - | - | - | - | - | չ/թ | - |
| Ծանոթություն՝ չ/թ` չեն թույլատրվում (կենդանի թրթուրներում), մակաբույծների թրթուրներ | | | | | | | | | | |
| Տրեմատոդներ | | | Ցեստոդներ | | | Նեմատոդներ | | | | |
| 3 -պարագոնիմուսներ | | | 4 -սպիրոնետրաներ | | | 5 -անիզակիսներ | | | | |
| | | | | | | 6 -կոնտրացեկումներ | | | | |
| | | | | | | 7-պսեվդոտերաններ | | | | |
| | | | | | | 8-դիօքտոֆիմներ | | | | |
| | | | | | | 9- գնատոստոմներ | | | | |
| | | | | | | 10- սուկասկարիսներ | | | | |
| | | | | | | 11-էխինացեֆալուսներ | | | | |

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿՈՒԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐ-ՆԱԽԱՐԱՐ

Դ. ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

Հավելված N 6
 ՀՀ կառավարության 2014 թվականի
 հոկտեմբերի 30-ի N 1237 - Ն որոշման

**ՎԻՏԱՄԻՆՆԵՐԻ, ՎԻՏԱՄԻՆԱՆՄԱՆ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀԱՆՔԱՅԻՆ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ՁԵՎԵՐ՝
 ՀԱՐՍՏԱՑՎԱԾ ՄՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ (ԲԱՑԱՌՈՒԹՅԱՄԲ ՀԱՏՈՒԿ ՆՇԱՆԱԿՈՒԹՅԱՆ
 ՄՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ, ՎԱՂ ՀԱՍԱԿԻ ԵՐԵՆԱՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ՆԱԽԱՏԵՍՎԱԾ ՄՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԵՎ
 ԿԵՆՍԱԲԱՆԱԿԱՆ ԱԿՏԻՎ ՀԱՎԵԼՈՒՄՆԵՐԻ) ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ ՕԳՏԱԳՈՐԾԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ**

| Անվանում | Ձև |
|----------------------|---|
| Վիտամին A | ռետինոլ, ռետինոլի ագետատ, ռետինոլի պալմիտատ, քետակարոտին |
| Վիտամին D | D2 (երգոկալցիֆերոլ), D3 (խոլեկալցիֆերոլ) |
| Վիտամին E | D-ալֆա-տոկոֆերոլ, DL-ալֆա-տոկոֆերոլ, D-ալֆա-տոկոֆերոլի ագետատ; DL-ալֆա-տոկոֆերոլի ագետատ, DL-ալֆա-տոկոֆերոլի պալմիտատ, D-ալֆա-տոկոֆերոլի սուկցինատ, DL-ալֆա-տոկոֆերոլի սուկցինատ |
| Վիտամին B1 | Թիամինի հիդրոքլորիդ, թիամինի բրոմիդ, թիամինի մոնոնիտրատ |
| Վիտամին B2 | Ռիբոֆլավին, ֆլամինմոնոնուկլեոտիդների նատրիումական աղ (նատրիումի ռիբոֆլավին 5-ֆոսֆատ) |
| Վիտամին PP (նիացին) | Նիկոտինամիդ, նիկոտինաթթու և դրա աղեր |
| Վիտամին B6 | Պիրիդոքսինի հիդրոքլորիդ, պիրիդոքսին-5-ֆոսֆատ, պիրիդոքսալ, պիրիդոքսամին, պիրիդոքսամին-5-ֆոսֆատ, պիրիդոքսիներկալիումատ |
| Պանտոտենաթթու | Կալցիումի D-պանտոտենատ, նատրիումի D-պանտոտենատ; դեքսպանտենոլ |
| Վիտամին B12 | Ցիանկոբալամին, հիդրոքսիկոբալամին, մեթիլկոբալամին |
| Ֆոլաթթու | Ֆոլաթթու (N-պտերոիլ-L-գլուտամինային), L-կալցիումի մետիլֆոլատ |
| Վիտամին C | L-ասկորբինաթթու, նատրիումի L-ասկորբատ, կալցիումի L-ասկորբատ, կալիումի L-ասկորբատ, 6-պալմիտիլ-L-ասկորբինաթթու (ասկորբիլպալմիտատ) |
| Բիոտին | D-բիոտին |
| Հանքային աղեր | |
| Կալցիում | Կալցիում ածխաթթու (կալցիումի կարբոնատ), կիտրոնաթթվի կալցիումական աղեր, կալցիումի քլորիդ, կալցիումի գլուկոնատ, կալցիումի գլիցերաֆոսֆատ, կալցիումի լակտատ, օրտոֆոսֆորաթթվի կալցիումական աղեր (կալցիումի օրտոֆոսֆատներ), կալցիումի մալատ, կալցիումի ցիտրատ-մալատ, կալցիումի սուլֆատ, կալցիումի հիդրօքսիդ, կալցիումի օքսիդ |
| Մագնեզիում | Մագնեզիումի կարբոնատ; մագնեզիում կաթնաթթվային (մագնեզիումի ցիտրատներ), մագնեզիումի քլորիդ, մագնեզիումի գլուկոնատ, օրտոֆոսֆորաթթվի մագնեզիումական աղերմագնեզիումի-կալիումի ցիտրատ, մագնեզիումի սուլֆատ, մագնեզիումի լակտատ, մագնեզիումի ագետատ, մագնեզիումի գլիցերոֆոսֆատ, մագնեզիումի հիդրօքսիդ, մագնեզիումի օքսիդ, մագնեզիումի ամինաթթվային համալիրներ |
| Կալիում | Կալիումի ցիտրատ, կալիումի լակտատ, կալիումի քիկարբոնատ, կալիումի կարբոնատ, կալիումի քլորիդ, կալիումի գլուկոնատ, կալիումի գլիցերոֆոսֆատ, օրտոֆոսֆորաթթվի կալիումական աղեր, կալիումի հիդրօքսիդ |
| Ֆոսֆոր | Ֆոսֆորաթթվի կալիումական, կալցիումական, նատրիումական և |

| | մագնեզիումական աղեր |
|-------------------------------------|---|
| Երկաթ | Երկաթի (II) գլյուկոնատ, Երկաթի (II) կարբոնատ, Երկաթի (II) սուլֆատ, Երկաթի (II) լակտատ, Երկաթի (II) ֆումարատ, Երկաթի (II, III) ցիտրատ, Երկաթի (III) երկֆոսֆատ (պիրոֆոսֆատ), Երկաթ տարրային (կարբոնիլային+էլեկտրոլիտիկ+ջրածին-վերականգնված), Երկաթ (III) կիտրոնամոնիական (ամոնիում-երկաթի ցիտրատ), Երկաթի սուկցինատ, Երկաթի օրտոֆոսֆատ, Երկաթի էթիլենդիամինչորսքացախաթթվի նատրիումական համալիր, Երկաթի (III) սախարատ, Երկաթի ամինաթթվային համալիրներ, նատրիում-երկաթի երկֆոսֆատ |
| Ցինկ | Ցինկի ացետատ, ցինկի սուլֆատ, ցինկի քլորիդ, ցինկի ցիտրատ, ցինկի գլյուկոնատ, ցինկի լակտատ, ցինկի օքսիդ, ցինկի կարբոնատ, ցինկի բիսգլիցինատ, ցինկի ամինաթթվային համալիրներ |
| Յոդ | Կալիումի յոդիդ, կալիումի յոդատ, նատրիումի յոդիդ, նատրիումի յոդատ, յոդկազեին |
| Ֆտոր (կերակրի աղի հարստացման համար) | Կալիումի ֆտորիդ, նատրիումի ֆտորիդ |

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐ-ՆԱԽԱՐԱՐ

Դ. ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

ՄԱՐԶԻԿՆԵՐԻ ՄՆԵՂՈՒՄ ՆԱԽԱՏԵՍՎԱԾ ԵՎ ԴԻԵՏԻԿ (ԲՈՒԺԻՉ ՈՒ ԿԱՆՉԱՐԳԵԼԻՉ) ՄՆԵՂԻ ՀԱՏՈՒԿ ՆՇԱՆԱԿՈՒԹՅԱՆ ՄՆԵՂԱՄԹԵՐՔԻ (ԲԱՑԱՌՈՒԹՅԱՄԲ ՎԱՂ ՀԱՍԱԿԻ ԵՐԵԽԱՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ՄՆԵՂԱՄԹԵՐՔԻ) ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿ ՕԳՏԱԳՈՐԾՎՈՂ ՎԻՏԱՄԻՆՆԵՐԻ, ՎԻՏԱՄԻՆԱՆՄԱՆ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀԱՆՔԱՅԻՆ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ՁԵՎԵՐ

| Անվանում | Ձև |
|--------------------------|--|
| Վիտամիններ | |
| Վիտամին A | ռետինոլ, ռետինոլի ացետատ, ռետինոլի պալմիտատ, բետակարոտին |
| Կարոտինոիդներ | |
| Բետակարոտին | բետակարոտին |
| Լիկոպին | լիկոպին |
| Լյութեին | լյութեին և դրա եթերներ |
| Չեաքսանտին | զեաքսանտին |
| Աստաքսանտին | աստաքսանտին |
| Վիտամին D | D2 (էրգոկալցիֆերոլ), D3 (խոլեկալցիֆերոլ) |
| Վիտամին E | D-ալֆա-տոկոֆերոլ, DL-ալֆա-տոկոֆերոլ, D-ալֆա-տոկոֆերոլի ացետատ, DL-ալֆա-տոկոֆերոլի ացետատ, DL-ալֆա-տոկոֆերոլի պալմիտատ, D-ալֆա-տոկոֆերոլի սուկցինատ, DL-ալֆա-տոկոֆերոլի սուկցինատ, D-գամմա-տոկոֆերոլ, DL- գամմա-տոկոֆերոլ |
| Վիտամին B1 | Թիամինի հիդրոքլորիդ, թիամինի բրոմիդ, թիամինի մոնոնիտրատ |
| Վիտամին B2 | Ռիբոֆլավին, ֆլամինմոնոնուկլեոտիդների նատրիումական աղ (նատրիումի ռիբոֆլավին 5՝-ֆոսֆատ) |
| Վիտամին PP (նիացին) | Նիկոտինամիդ, նիկոտինաթթու և դրա աղեր |
| Վիտամին B6 | Պիրիդոքսինի հիդրոքլորիդ, պիրիդոքսին-5՝-ֆոսֆատ, պիրիդոքսալ, պիրիդոքսամին, պիրիդոքսամին-5՝-ֆոսֆատ, պիրիդոքսին երկպալմինատ |
| Պանտոտենաթթու | Կալցիումի D-պանտոտենատ, նատրիումի D-պանտոտենատ, դեքսպանտենոլ |
| Վիտամին B12 | Ֆիանկոբալամին, հիդրոքսիկոբալամին, մեթիլկոբալամին |
| Ֆոլաթթու | Ֆոլաթթու, (N-պտերոիլ- L-գլուտամինաթթու), կալցիումի L-մեթիլֆոլատ |
| Վիտամին C | L-ասկորբինաթթու, նատրիումի L-ասկորբատ, կալցիումի L-ասկորբատ, կալիումի L-ասկորբատ, 6-պալմիտիլ-L-ասկորբինաթթու (ասկորբիլպալմիտատ) |
| Վիտամին K | K1 (ֆիլոխինոն, ֆիտոմենադիոն), K2 (մենախինոն) |
| Բիոտին | D-բիոտին |
| Խոլին | Խոլինքլորիդ, խոլինցիտրատ, խոլիներկտարտրատ |
| Ինոզիտ | Ինոզիտ |
| Կարնիտին | L-կարնիտին, L-կարնիտինի հիդրոքլորիդ, ացետիլ-L-կարնիտին, L-կարնիտինի տարտրատ, L-կարնիտինի քլորիդրատ |
| Կոէնզիմ Q10 | Ուբիխինոն |
| Լիպոյաթթու | ալֆա-Լիպոյաթթու |
| Մեթիլմետիոնինսուլֆոնիում | Մեթիլմետիոնինսուլֆոնիումի քլորիդ |
| Օռոտաթթու | Կալիումի օռոտատ, մագնեզիումի օռոտատ, ցինկի օռոտատ, կալցիումի օռոտատ |
| Պարամինաբենզոլյաթթու | Պարամինաբենզոլյաթթու |
| Հանքային նյութեր | |
| Կալցիում | Կալցիում ածխաթթու (կալցիումի կարբոնատ), կիտրոնաթթվի |

| | |
|--|---|
| | կայցիումական աղեր, կայցիումի քլորիդ, կայցիումի գլուկոնատ, կայցիումի գլիցերաֆոսֆատ, կայցիումի լակտատ, օրտոֆոսֆորաթթվի կայցիումական աղեր (կայցիումի օրտոֆոսֆատներ), կայցիումի սուլֆատ, կայցիումի հիդրօքսիդ, կայցիումի օքսիդ, կայցիումի ցիտրատ-մալատ, կայցիումի մալատ |
| Նատրիում (միայն մարզիկների սննդում նախատեսված հատուկ նշանակության սննդամթերքի համար) | Նատրիումի բիկարբոնատ, նատրիումի կարբոնատ, նատրիումի ցիտրատ, նատրիումի քլորիդ, նատրիումի գլուկոնատ, նատրիումի լակտատ, նատրիումի հիդրօքսիդ, օրտոֆոսֆորաթթվի նատրիումական աղեր |
| Մագնեզիում | Մագնեզիումի ացետատ, մագնեզիումի կարբոնատ, մագնեզիում կաթնաթթվային (մագնեզիումի ցիտրատներ), մագնեզիումի քլորիդ, մագնեզիումի գլուկոնատ, օրտոֆոսֆորաթթվի մագնեզիումական աղեր, մագնեզիումի սուլֆատ, մագնեզիումի լակտատ, մագնեզիումի գլիցերոֆոսֆատ, մագնեզիումի ամինաթթվային համալիրներ, մագնեզիումի հիդրօքսիդ, մագնեզիումի օքսիդ, մագնեզիումի-կալիումի ցիտրատ |
| Կալիում | Կալիումի լակտատ, օրտոֆոսֆորաթթվի կալիումական աղեր, ; կալիումի գլուկոնատ, կալիումի գլիցերոֆոսֆատ, կալիումի քլորիդ, կալիումի ցիտրատ, կալիումի բիկարբոնատ, կալիումի կարբոնատ, կալիումի հիդրօքսիդ |
| Ֆոսֆոր | Ֆոսֆորաթթվի կալիումական, կայցիումական, նատրիումական և մագնեզիումական աղեր |
| Երկաթ | Երկաթի (II) գլուկոնատ, երկաթի բիսգլիցինատ երկաթի (II) կարբոնատ, երկաթի (II) սուլֆատ, երկաթի (II) լակտատ, երկաթի (II) ֆումարատ, երկաթի (II, III) ցիտրատ, երկաթի (III) երկֆոսֆատ (պիրոֆոսֆատ), երկաթ տարրային (կարբոնիլային+էլեկտրոլիտիկ+ջրածին-վերականգնված), երկաթ (III) կիտրոնամոնիական (ամոնիում-երկաթի ցիտրատ), երկաթի (III) օրտոֆոսֆատ, երկաթի սուլցինատ, նատրիում-երկաթի երկֆոսֆատ, երկաթի (III) սախարատ, երկաթի ամինաթթվային համալիրներ, երկաթի (III) էթիլենդիամինչորսքացախաթթվի նատրիումական համալիր |
| Պղինձ | Պղինձի կարբոնատ, պղինձի ցիտրատ, պղինձի գլուկոնատ, պղինձի սուլֆատ, պղինձի լիզինային համալիր, պղինձի ամինաթթվային համալիրներ |
| Մանգան (II) | Մանգանի կարբոնատ, մանգանի քլորիդ, մանգանի ցիտրատ, մանգանի գլուկոնատ, մանգանի սուլֆատ, մանգանի գլիցերոֆոսֆատ, մանգանի ամինաթթվային համալիրներ |
| Սելեն (մարզիկների սննդում և չոր ու հեղուկ խառնուրդների կազմում դիետիկ (բուժիչ) նշանակության սննդում նախատեսված հատուկ նշանակության սննդամթերքի համար) | Նատրիումի սելենատ, նատրիումի սելենիտ, նատրիումի սելենիտ միատեղակալված, L—սելենմետիոնին, սելենով հարստացված խմորասնկեր (Saccharomyces) |
| Քրոմ | Քրոմի (III) քլորիդ, քրոմի (III) սուլֆատ, քրոմի (III) նիկոտինատ, քրոմի (III) պիկոլինատ, քրոմի (III) ամինաթթվային համալիրներ, |
| Մոլիբդեն | Ամոնիումի մոլիբդատ (VI); նատրիումի մոլիբդատ (VI) |
| Ցինկ | Ցինկի ացետատ, ցինկի սուլֆատ, ցինկի քլորիդ, ցինկի ցիտրատ, ցինկի գլուկոնատ, ցինկի լակտատ, ցինկի օքսիդ, ցինկի կարբոնատ, ցինկի բիսգլիցինատ, ցինկի ամինաթթվային համալիրներ |
| Յոդ | Կալիումի յոդիդ, կալիումի յոդատ, նատրիումի յոդիդ, նատրիումի յոդատ, յոդկազեին |