

საქართველოს სტანდარტი

სასურსათო ჯაჭვის მიკრობიოლოგია – საკვლევი
ნიმუშების, საწყისი სუსპენზიისა და ათჯერადი
განზავებების მომზადება მიკრობიოლოგიური
გამოკვლევისთვის –

ნაწილი 4:
სპეციალური წესები სხვადასხვა პროდუქტის
მოსამზადებლად

სსიპ-საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის
ეროვნული სააგენტო

თბილისი

საინფორმაციო მონაცემები

1 შემოტანილია: სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს სტანდარტების დეპარტამენტის მიერ.

განხილულია სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის ტკ 3 „სასურსათო პროდუქტები“ მიერ.

2 მიღებულია: სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს გენერალური დირექტორის 2018 წლის 01 ოქტომბრის №96 განკარგულებით სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის ტკ 3 „სასურსათო პროდუქტები“ გადაწყვეტილების საფუძველზე.

3 წინამდებარე სტანდარტი წარმოადგენს სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაციის (ისო-ს) სტანდარტის ისო 6887-4:2017 „სასურსათო ჯაჭვის მიკრობიოლოგია – საკვლევი ნიმუშების, საწყისი სუსპენზიისა და ათჯერადი განზავებების მომზადება მიკრობიოლოგიური გამოკვლევისთვის – ნაწილი 4: სპეციალური წესები სხვადასხვა პროდუქტის მოსამზადებლად“ იდენტურ თარგმანს.

4 პირველად

5 რეგისტრირებულია: სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს საქართველოს სტანდარტების რეესტრში 2018 წლის 01 ოქტომბერი №268-1.1-00363

II

დაუშვებელია წინამდებარე სტანდარტის სრული ან ნაწილობრივი კვლავწარმოება, ტირაჟირება და გავრცელება სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს ნებართვის გარეშე

სარჩევი

წინასიტყვაობა	V
1 გამოყენების სფერო	1
2 ნორმატიული მითითებები	2
3 ტერმინები და განმარტებები	2
4 პრინციპი	3
5 განმაზავებლები	3
5.1 ძირითადი მასალები	3
5.2 ზოგადი მოხმარების განმაზავებლები	3
5.2.1 პენტონიანი მარილის ხსნარი	3
5.2.2 ბუფერიზებული პენტონიანი წყალი	3
5.3 სპეციალური დანიშნულების განმაზავებლები	3
5.3.1 ორმაგი კონცენტრაციის ბუფერიზებული პენტონიანი წყალი	3
5.3.2 ფოსფატის ბუფერიზებული განმაზავებელი	4
5.4 განმაზავებლის განაწილება და სტერილიზაცია	4
5.5 განმაზავებლის მუშა მახასიათებლების შემოწმება	4
5.6 ფერმენტების ხსნარები	4
5.6.1 ალფა ამილაზის ხსნარი	4
5.6.2 ცელულაზას ხსნარი	5
5.6.3 პაპაინის ხსნარი	5
6 აპარატურა	6
7 ნიმუშის აღება და ნიმუშის ტიპები	6
8 ნიმუშის მომზადება	7
8.1 ზოგადი დებულება	7
8.2 მქავე პროდუქტი	7
8.3 მაღალცხიმოვანი პროდუქტები, გარდა მარგარინებისა და სპრედებისა (მაგ., მთლიანი მასის 20%-ზე მეტი ცხიმოვანობით)	7
8.4 მყარი და მშრალი პროდუქტები	7
9 სპეციალური პროცედურები	8
9.1 დეჰიდრირებული და დაბალი a_w -ის მქონე პროდუქტები	8
9.1.1 ზოგადი დებულება	8
9.1.2 ხელსაწყო	9
9.1.3 ნიმუშის მომზადება	9
9.1.4 საწყისი სუსპენზიის მომზადება	11
9.1.5 აღდგენა	11
9.1.6 წყლის აქტივობა	12

9.2	ფქვილები, ხორბლეული, მათი თანაპროდუქტები და ცხოველთა საკვები	13
9.3	ჟელატინი (ფხვნილისებრი ან ფირფიტისებრი)	14
9.3.1	ნიმუშის მომზადება	14
9.3.2	საწყისი სუსპენზიის მომზადება	14
9.4	მარგარინი და სპრედები	14
9.4.1	ნიმუშის აღება	14
9.4.2	საანალიზო ნიმუშის მომზადება	15
9.5	კვერცხი და კვერცხის პროდუქტები	16
9.5.1	ახალი მთლიანი კვერცხი	16
9.5.2	მთლიანი კვერცხის ნაჭუჭის მიკროფლორა	17
9.5.3	შიდა მიკროფლორა	17
9.5.4	მთლიანი კვერცხის შიგთავსი - ცილის და გულის მასა	18
9.5.5	დეჰიდრირებული მთლიანი კვერცხი და გამშრალი კვერცხის ცილა	18
9.5.6	მთლიანი კვერცხის მიკროფლორა (ნაჭუჭი, ცილა და გული)	18
9.6	პურ-ფუნთოშეული, საკონდიტრო ნაწარმი და ნამცხვრები	18
9.6.1	ზოგადი დებულება	18
9.6.2	ნიმუშების მომზადება	18
9.7	ახალი ხილი და ბოსტნეული (დაფასოებული)	19
9.7.1	მრავალკომპონენტური პროდუქტების ნიმუშების მომზადება	19
9.7.2	ერთი სახეობის ხილის ან ბოსტნეულის დაფასოებული პროდუქტები	19
9.8	ცოცხალი მიკროორგანიზმების შემცველი ფერმენტირებული ან სხვა პროდუქტები	19
9.8.1	ზოგადი დებულება	19
9.8.2	განმაზავებელი	19
9.9	სასმელები (ალკოჰოლური და არალკოჰოლური სასმელები და ბოთლებში ჩამოსხმული არაგაზიანი ან გაზიანი წყლები)	20
9.9.1	ზოგადი დებულება	20
9.9.2	დეგაზაცია ინვერსიით და შერევით	20
9.9.3	დეგაზაცია ულტრაბერით	20
9.10	ალტერნატიული ცილოვანი პროდუქტები (მომზადებული მწერები, ტექსტურირებული მცენარეული ცილა ან მიკროპროტეინი)	21
9.10.1	ზოგადი დებულება	21
9.10.2	მომზადებული მწერები	21
9.10.3	ტექსტურირებული მცენარეული ცილა ან მიკროპროტეინი	21
10	შემდგომი განზავებები	21
	ბიბლიოგრაფია	22

IV

დაუშვებელია წინამდებარე სტანდარტის სრული ან ნაწილობრივი კლავწარმოება, ტირაჟირება და გავრცელება
სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს ნებართვის გარეშე

წინასიტყვაობა

ისო (სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაცია) სტანდარტების ეროვნული სააგენტოების (ისო-ს წევრი სააგენტოები) საერთაშორისო ფედერაციაა. როგორც წესი, საერთაშორისო სტანდარტებს შეიმუშავებენ ისო-ს ტექნიკური კომიტეტების დახმარებით. ისო-ს თითოეული წევრი სააგენტო უფლებამოსილია მონაწილეობდეს იმ ტექნიკური კომიტეტის მუშაობაში, რომელიც მისთვის საინტერესო თემაზე მუშაობს. აღნიშნულ სამუშაოებში ისო-სთან ერთად სამთავრობო და არასამთავრობო საერთაშორისო ორგანიზაციებიც მონაწილეობენ. ელექტროტექნიკური სტანდარტიზაციის ყველა საკითხთან დაკავშირებით ისო მჭიდროდ თანამშრომლობს საერთაშორისო ელექტროტექნიკურ კომისიასთან (იეკ).

წინამდებარე სტანდარტის შესამუშავებლად გამოყენებული მეთოდები და მისი შემდგომი გამოყენებისათვის განკუთვნილი პროცედურები აღწერილია ისო/იეკ-ის დირექტივების 1-ელ ნაწილში. უნდა აღინიშნოს, რომ ისო-ს სხვადასხვა ტიპის დოკუმენტების დასამტკიცებლად საჭიროა განსხვავებული კრიტერიუმები. წინამდებარე სტანდარტის პროექტი შემუშავდა ისო/იეკ-ის დირექტივების მე-2 ნაწილის სარედაქციო წესების შესაბამისად. www.iso.org/directives.

საყურადღებოა, რომ, სავარაუდოდ, წინამდებარე სტანდარტის ზოგიერთი ნაწილის საპატენტო უფლებების საკითხი დადგეს. ისო პასუხს არ აგებს რომელიმე ან სხვა მსგავსი საპატენტო უფლებების დადგენაზე. სტანდარტის შემუშავებისას გამოვლენილი დაწვრილებითი ინფორმაცია ნებისმიერი საპატენტო უფლებების შესახებ წარმოდგენილი იქნება შესავალში და/ან მიღებული პატენტების ისო-ს დეკლარაციების სიაში www.iso.org/patents

წინამდებარე სტანდარტში გამოყენებული ნებისმიერი ინფორმაცია სავაჭრო დასახელების შესახებ მოცემულია მომხმარებელთა ხელშესაწყობად და არ აქვს კანონის ძალა.

ისო-ს შესაბამისობის შეფასებასთან დაკავშირებული სპეციალური ტერმინებისა და ტერმინოლოგიური შესიტყვებების მნიშვნელობების განსამარტავად, ასევე ინფორმაცია)ვაჭრობაში მსოფლიო ორგანიზაციის (ვმო) პრინციპებთან ისო-ს ვაჭრობის ტექნიკური ბარიერებში (ტბტ) შესაბამისობის შესახებ, იხილეთ შემდეგი URL (ინფორმაციის უნივერსალური მაჩვენებელი): www.iso.org/iso/foreword.html.

წინამდებარე სტანდარტზე პასუხისმგებელი კომიტეტია ისო/ტკ 34 (სასურსათო პროდუქტები), ქვეკომიტეტი ქკ 9 (მიკრობიოლოგია).

წინამდებარე მეორე გამოცემა აუქმებს და ჩაანაცვლებს პირველ გამოცემას (ისო 6887-4:2003), რომელიც ტექნიკურად გადამუშავდა.

მასში აგრეთვე შედის ცვლილება – ისო 6887-4:2003/Amd.1:2011 და ტექნიკური ბეჭდვითი შეცდომების სია – ისო 6887-4:2003/Cor.1:2004.

ისო 6887-ის სერიიდან, რომელიმე ნაწილის სიის მოძებნა შესაძლებელია ისო-ს ვებსაიტზე.