

საქართველოს სტანდარტი

სსკ 67.120.10

ფერმენტირებული ხორცპროდუქტები - ტექნიკური მახასიათებლები

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

საინფორმაციო მონაცემები

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

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

2 მიღებულია: სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს გენერალური დირექტორის 2022 წლის 04 ოქტომბრის №70 განკარგულებით სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის, ტკ 3-ის, „სასურსათო პროდუქტები“, გადაწყვეტილების საფუძველზე.

3 წინამდებარე სტანდარტი წარმოადგენს სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაციის (ისო-ს) სტანდარტის, ისო 23854:2021 „ფერმენტირებული ხორცპროდუქტები - ტექნიკური მახასიათებლები“, იდენტურ თარგმანს (IDT).

4 პირველად

5 რეგისტრირებულია: სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს საქართველოს სტანდარტების რეესტრში 2022 წლის 04 ოქტომბერი №268-1.1-00455

II

სარჩევი

წინასიტყვაობა	IV
1 გამოყენების სფერო	1
2 ნორმატიული მითითებები	1
3 ტერმინები და განმარტებები	2
4 მოთხოვნები	3
4.1 ზოგადი	3
4.2 ორგანოლეპტიკური მოთხოვნები	3
4.2.1 მზა ფერმენტირებული ძეხვი	3
4.2.2 მზა ფერმენტირებული მშრალად გამოყვანილი შაშხი	3
4.2.3 სხვა მზა ფერმენტირებული ხორცპროდუქტები	4
4.3 ნედლეული	4
4.4 საკვებდანამატები	4
4.5 საბოლოო პროდუქტები	4
4.5.1 მზა ფერმენტირებული ძეხვი	4
4.5.2 მზა ფერმენტირებული მშრალად გამოყვანილი შაშხი	5
4.5.3 ჰიგიენა	5
5 ნიმუშის აღება	6
6 ეტიკეტირება, შეფუთვა, ტრანსპორტირება და შენახვა	6
6.1 ეტიკეტირება	6
6.2 შეფუთვა	7
6.3 ტრანსპორტირება	7
6.4 შენახვა	7
დანართი A (ნორმატიული) ნიმუშის აღება	8
დანართი B (ნორმატიული) პროტეოლიზის ინდექსის განსაზღვრა ფერმენტირებულ ხორცპროდუქტებში	10
ბიბლიოგრაფია	13

წინასიტყვაობა

ისო (სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაცია) ეროვნული სტანდარტების ორგანოების (ისო-ს წევრი-კომიტეტების) მსოფლიო ფედერაციაა. საერთაშორისო სტანდარტებზე მუშაობა, ჩვეულებრივ, მიმდინარეობს ისო-ს ტექნიკურ კომიტეტებში. თითოეულ წევრ ორგანოს უფლება აქვს მისთვის საინტერესო საკითხთან დაკავშირებით შექმნილ ტექნიკურ კომიტეტში გაერთიანდეს. ამ სამუშაოში მონაწილეობენ ასევე ისო-სთან დაკავშირებული სამთავრობო და არასამთავრობო საერთაშორისო ორგანიზაციები. ისო მჭიდროდ თანამშრომლობს საერთაშორისო ელექტროტექნიკურ კომისიასთან (იეკ-თან) ელექტროტექნიკური სტანდარტიზაციის ყველა საკითხთან დაკავშირებით.

წინამდებარე დოკუმენტის შესამუშავებლად საჭირო და მისი შემდგომი გამოყენებისთვის განკუთვნილი მეთოდები აღწერილია ისო/იეკ-ის დირექტივების 1-ლ ნაწილში. კერძოდ, უნდა აღინიშნოს დამტკიცების სხვადასხვა კრიტერიუმები, რომლებიც აუცილებელია ისო-ს სხვადასხვა ტიპის დოკუმენტებისთვის. წინამდებარე დოკუმენტი შედგენილია ისო/იეკ-ის დირექტივების მე-2 ნაწილის სარედაქციო წესების შესაბამისად (იხილეთ: www.iso.org/directives).

ყურადღებას იქცევს აღბათობა იმისა, რომ საერთაშორისო სტანდარტის ზოგიერთ ნაწილს შესაძლებელია შეეხოს საპატენტო უფლებები. ისო არ იღებს პასუხისმგებლობას რომელიმე ან ყველა მსგავსი საპატენტო უფლების დადგენაზე. დოკუმენტის შემუშავებისას გამოვლენილი დეტალური ინფორმაცია ნებისმიერი საპატენტო უფლების შესახებ წარმოდგენილი იქნება შესავალში და/ან ისო-ს საპატენტო დეკლარაციების სიაში (იხილეთ: www.iso.org/patents).

წინამდებარე დოკუმენტში გამოყენებული ნებისმიერი სავაჭრო დასახელება მომხმარებლების ხელშესაწყობად წარმოდგენილი ინფორმაციაა და არ არის სასაქონლო ნიშნის მხარდამჭერი.

სტანდარტების ნებაყოფლობითი ხასიათის ასახსნელად და ისო-ს შესაბამისობის შეფასებასთან დაკავშირებული სპეციალური ტერმინებისა და ტერმინოლოგიური შესიტყვებების მნიშვნელობების განსამარტავად, ასევე ისო-ს მიერ ვაჭრობის მსოფლიო ორგანიზაციის (ვმო) ტექნიკური ბარიერების (ტბტ) დებულებების დაცვის შესახებ ინფორმაციის გასაცნობად იხილეთ შემდეგი (რესურსის უნიფიცირებული მაჩვენებელი) URL: www.iso.org/iso/foreword.html.

წინამდებარე დოკუმენტი მოამზადა ტექნიკურმა კომიტეტმა, ისო/ტკ 34, სასურსათო პროდუქტები, ქვეკომიტეტმა, ქკ 6, ხორცი, ფრინველი, თევზი, კვერცხი და მათი პროდუქტები.

წინამდებარე დოკუმენტთან დაკავშირებული ნებისმიერი გამოხმაურება ან შეკითხვა უნდა გაეგზავნოს მომხმარებლის ეროვნული სტანდარტების ორგანოს. ამ ორგანოების სრული ჩამონათვალი შეგიძლიათ იხილოთ ბმულზე: www.iso.org/members.html.

IV