



МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Бээжин байцай

Техникийн шаардлага

MNS:2018

Албан хэвлэл

Өмнөх үг

Стандартчилал, хэмжил зүйн газар (СХГЗ) нь Олон улсын стандартчиллын байгууллагын гишүүн бөгөөд үйл ажиллагааныхаа хүрээнд төрийн болон төрийн бус байгууллагуудтай хамтран үндэсний стандартчиллын бодлогыг хэрэгжүүлэх ажил эрхэлдэг.

Стандартын төсөл боловсруулах ажлыг салбарын стандартчиллын Техникийн хороо (ТХ), Дэд хороо (ДХ) эрхлэн гүйцэтгэдэг бөгөөд Техникийн хорооны хурлаар хэлэлцэж 75%-иас доошгүй дэмжиж зөвшилцсөн төслийг Стандартчилал, хэмжил зүйн үндэсний зөвлөл (СХҮЗ)-өөр хэлэлцэн, тогтоолоор баталснаар хүчин төгөлдөр болно.

Энэ стандартыг “Монголын хөдөөг шинэчлэхийн төлөө фермерүүдийн холбоо”, Швейцарын хөгжлийн агентлагийн “Монгол ногоо” төслөөс боловсруулсан.

Стандартчилал, Хэмжил Зүйн Газар (СХЗГ)
Энхтайваны өргөн чөлөө 46А
Улаанбаатар 13343, Ш/Х-48

Утас 263860, 266754.

Факс (976-11) 458032

E-mail.standardinform@masm.gov.mn

©СХЗГ, 2012

“Стандартчилал, тохирлын үнэлгээний тухай” Монгол улсын хуулийн дагуу энэхүү стандартыг бүрэн эсвэл хэсэгчлэн хэвлэх, олшруулах эрх нь гагцхүү СХЗГ (Стандартчиллын төв байгууллага)-д байна.

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангиллын код:080.20

Бээжин байцай /хятад байцай/. Техникийн ерөнхий шаардлага	MNS2018
Napa cabbage. General technical requirements	

СХЗГ-ын ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний техникийн хорооны 2018 оны сарын ...-ны өдрийн хурлаар хэлэлцэж батлав.

Энэхүү стандартыг 2019 оны 06-р сарын 01-ны өдрөөс дагаж мөрдөнө.

1. Хамрах хүрээ

Энэхүү стандарт нь Монгол улсын нутаг дэвсгэр дээр ил ба хамгаалагдсан хөрсөнд тариалсан шинэ ургацын болон агуулахад хадгалсан анхан шатны болон эцсийн боловсруулалт хийгдээгүй бээжин байцайны (*Brassica oleracea.L. Pekinensis. (Lour.)*) чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг шалгах, шинжилгээний дээж авах, савлах, тээвэрлэх, хадгалахад хамаарна.

2. Норматив эшлэл

Энэхүү стандартад олон улсын болон үндэсний дараах стандартыг эш татаж хэрэглэсэн бөгөөд хэрэв эдгээр стандартад өөрчлөлт орвол хамгийн сүүлчийн албан ёсны эх материалыг баримтлана. Үүнд:

- UNECE STANDARD FFV-44:2014
- Гост- 34323-2017
- Монгол улсад Бээжин байцайг тариалж, хэрэглэж байгаа туршлагад үндэслэн боловсруулсан.

3. Ангилал

3.1 Бээжин байцайг чанараар нь:

- 3.1.1 1 дүгээр зэрэг
- 3.1.2 2 дугаар зэрэг гэж ангилна.

3.2 Бээжин байцайг хэмжээгээр нь :

- 3.2.1 - Том - L
- 3.2.2 - Дунд - M
- 3.2.3 - Жижиг - S гэж ангилна.

4. Нэр томъёо, тодорхойлолт

- 4.1 том хэмжээтэй: 1.5 кг-аас дээш жинтэй байцай
- 4.2 дунд зэрэг: 0.8-1.5 кг жинтэй байцай
- 4.3 жижиг: 0.8 кг –аас бага жинтэй байцай

5. Техникийн шаардлага

5.1 Хүнсний зориулалттай бээжин байцай нь мэдрэхүйн эрхтний үнэлгээгээр 1 болон 2-р хүснэгтэнд заасан чанарын шаардлагыг хангасан байвал зохино.

1-р хүснэгт. Бээжин байцайны ургацын чанарын шаардлага

№	Үзүүлэлт	Дунд оройн	
		I зэрэг	II зэрэг
1	Гадаад байдал	Нэг саванд байгаа /эсвэл багцалж боосон/ байцайны толгой нь бүтэн, нийтдээ цэвэр, гэмтэл согоггүй, сортын шинжээ бүрэн илэрхийлсэн, илүүдэл ус чийггүй, ишийг хамгийн доод навны ёзоороос 1.5 см-ээс ихгүй зайтай, эгц огтолсон байна. Ялзарсан, механик гэмтэлтэй байж болохгүй.	

		Амьд болон үхсэн хортон шавж, түүний ялгадас үгүй.	
2	Өнгө	Хэвийн, цайвар ногоон	Зөвхөн гадна навчны орой бага зэрэг цайрч шарласан байж болно.
3	Үнэр, амт	Элдэв гаж үнэр, амтгүй.	
4	Толгойн нягт	Ишийг захын навчны доод талд тулган хэрчсэн байх бөгөөд харин навч нь хоорондоо нягт наалдсан навчны үзүүрүүд дотогшоо хомбогор байна.	Навчнууд толгойдоо арай сулавтар наалдсан байж болно.
5	Механик гэмтэл, %-иас ихгүй	Байж болохгүй	Нэгж саван дахь байцайны толгойн 10 хүртэл хувь нь бага зэрэг гэмтэж шалбарсан байж болно.
6	Хортон шавжийн гэмтэл, %	Байж болохгүй	
7	Хөнгөн хөлдөлт, хайрагдалт, %-иас ихгүй	Байж болохгүй	Нэгж савны байцайн хайрагдалт 10 %-иас бага
8	Чийг	Навч ишний гадарга хуурай, илүүдэл усгүй	Давхарлаж хурааж, багласнаас навчны гадаргуу чийгтэй болсон байж болно.

2-р хүснэгт. Бээжин байцааны чанарын зэрэг

№	Үзүүлэлт	Чанарын зэрэг	
		I зэрэг	II зэрэг
1	Толгойн жин, кг-аас багагүй	1.5	0,8
2	Толгойн урт, см-ээс багагүй	35	20
3	Толгойн голч, см-ээс багагүй	25	15

5.2 Бээжин байцайны биохимийн үзүүлэлтүүд 3-р хүснэгтэнд заасан шаардлагыг хангасан байх ёстой.

3-р хүснэгт. Бээжин байцайны биохимийн найрлага

№	Үзүүлэлт	Байвал зохих хэмжээ
1	Хуурай бодис, %	3.8- 4.6
2	Титэрлэгдэх хүчиллэг, %	0.07-0.1
3	Нийт сахар, %	0.6-07
4	Витамин, С мг%	15- 20

5.3 Бээжин байцайны эрүүл ахуй, аюулгүй байдал 4-р хүснэгтэнд заасан доорх стандартын шаардлагыг хангасан байх ёстой.

4-р хүснэгт. Бээжин байцайны эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага

№	Үзүүлэлт	Стандарт
1	Хүнсний бүтээгдэхүүн дэхь бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ	MNS 6308 :2012
2	Пестицидын үлдэгдэл	MNS 5868:2008
3	Хүнд металлын үлдэгдэл	MNS 4504:2008
4	Цацраг идэвхит бодисын үлдэгдэл	MNS CAC 193:2007
5	Микотоксины үлдэгдэл	MNS 6361:2012
6	Нитратын үлдэгдэл	MNS 6420:2013

6. Бээжин байцайны эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээ хийх арга, түүний стандарт

- 1) MNS ISO 874:2000, Шинэ жимс ба ногооноос дээж авах арга,
- 2) MNS 4377:96, Мал амьтдын тэжээл, хүнсний ногоо, эмгэгт эрхтэнд нитрат тодорхойлох арга,
- 3) MNS 0344:88, Жимс ба ногоон бүтээгдэхүүнд титэрлэгдэх хүчиллэг тодорхойлох арга,
- 4) MNS 0344:88, Чихэрлэг тодорхойлох арга,
- 5) MNS 5069:2001, Үр тариа, төмс, хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ зэрэг ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнд цацраг идэвхит элемент тодорхойлох Ү-гамма-спектрометрийн арга,
- 6) MNS 4497:97, Цайр тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 7) MNS 4498:97, Зэс тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 8) MNS 4496:97, Хар тугалга тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 9) MNSMNS 4499:97, Кадьми тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 10) MNS ISO 11212-1:2000 Хүнсний бүтээгдэхүүнд хүнцэлийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 11) MNS ISO 11212-2:2000, Хүнсний бүтээгдэхүүнд мөнгөн усны агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 12) MNS 4833:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хлорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга,
- 13) MNS 4832:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд фосфорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга.

7. Чанарын хяналт, шинжилгээний дээж авах

7.1 Бээжин байцайг борлуулалт, хадгалалтанд ботаникийн сорт, чанарын ангилал, хураасан, савласан, өдөр, нэг ачааны хэрэгсэлд ачигдаж ирсэн байдлаар нь доорх хэмжээгээр дээж авч шалгана.

- 100 хүртлэх тоотой савлагаатай байцайнаас 3 савнаас,
- 100-аас дээш тоотой савласан байцайнаас 100-аас илүү гарсан 50 сав бүрээс 1 савнаас дээжийг авна.

7.2 Сав баглаагүй байцайнаас хяналт, шинжилгээний дээжийг доорх байдлаар авна. Үүнд:

- 200 кг болон түүнээс бага бээжин байцай ачсан тээврийн хэрэгсэл тутмын ачааны дээр, дунд, ёроолоос 2 кг дээж,
- 200-500 кг байцайнаас - 4кг дээж,
- 500-1000 кг овоолго бүрээс 8 кг дээж,
- 1000 кг-аас их байцайны 100 кг-аас илүү гарсан 200 кг тутамаас 2 кг дээжийг нэмж авна.

7.3 Авсан дээж бүрийг нэгтгэн хольж нэгдсэн нэг дээж болгон авч шинжлэх бөгөөд гарсан дүн нь уг хяналтад орсон бүх байцайны нийтлэг шинж гэж үзэж дүгнэлт гаргана.

7.4 Авсан дээжийг мэдрэхүйн шинжилгээгээр ангилж, хэсэг тус бүрийг 1/100 нарийвчлалтайгаар жигнэж нийт жинд харьцуулан хувиар илэрхийлж, дүгнэлт хийнэ.

7.5 Бээжин байцайны толгойн голч, булцууны ишийн уртыг мм-ийн нарийвчлалтай шугам эсвэл штангенциркулээр хэмжиж, 5.1, 5.2-д заасан үзүүлэлттэй харьцуулан үнэлнэ.

7.6 Авсан дээж дахь стандартын дээрх шаардлага хангаагүй байцайг үзүүлэлт тус бүрээр тусад нь жигнэж, нийт жиндээ харьцуулан доорх томъёогоор бодож үнэлнэ.

$K = A : B \times 100$

Үүнд: А= шаардлага хангаагүй байцайны жин, кг

Б = Дээжийн нийт жин, кг

7.7 Мэдрэхүйн эрхтэн болон физик хэмжилтээр үнэлсэн дундаж дээжээс шаардлагатай гэж үзсэн тохиолдолд биохими, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээний дээжийг авч үлдсэн дээжүүдийг ирсэн байцайнд буцааж нийлүүлнэ.

7.8 Биохимийн болон эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээний нэг **дээж нь 10 кг-аас ихгүй байна.**

7.9 Дээжинд авсан байцааг сав тус бүрээр энэхүү стандартад заасан мэдрэх эрхтэнээр шалгаж, саван дахь байцайны жинд харьцуулж дүгнэлт гаргах бөгөөд бүх дээжийн шинжилгээг дундажлан нийт ачилтын байцааны үнэлгээ болгон дүгнэнэ.

7.10 Хэрэв тухайн байцай энэхүү стандартын 5, 6 дугаар зүйлд заасан шаардлага хангахгүй дүн гарсан тохиолдолд дээжийн тоог хоёр дахин нэмэгдүүлэн дахин шинжилж болно.

8. Савлалт, шошгололт

8.1 Бээжин байцайг “MNS 3529:1986 эргэлтийн шуудай”, эсвэл “MNS 5547:2005 хүнсний нийлэг сав, баглаа боодол” стандартын шаардлага хангасан нийлэг хальсан сүлжмэл уутанд бөөний худалдаанд 10 хүртэл кг, жижиглэн худалдаанд 5 хүртэл кг-аар чанарын ангилал, зэрэг, сорт, хураасан, савлалт, ачилт хийсэн хугацаа тус бүрээр ялгаж савлана.

8.2 Нэгж саван дахь бээжин байцайны толгойн жингийн зөрүү 50 г-аас ихгүй байна.

8.3 Байцайны сав аглаа боодол нь MNS 6648 : 2016 “Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодлын шошгололтод тавих шаардлага” стандартын шаардлага хангасан шошготой байна.

8.4 Байцайг хийсэн сав, боодол, наалтанд хорт бодис бүхий бэх, харандаа, цавуу ашиглаж болохгүй.

8.5 Нэг саванд олноор чихэж гэмтээх, ус булцуунд хүрэхгүй байх нөхцлийг бүрдүүлнэ.

8.6 Нэг сав, баглаанд зөвхөн адил сорт, чанартай, нэг өдөр хураасан байцайг хийнэ.

8.7 Сав, баглааны шошгон дээр тухайн сортын нэр, чанарын ангиллын зэрэг дугаарыг тавьсан байна.

8.8 Зах зээлд борлуулах, хадгалах, боловсруулах үйлдвэрт нийлүүлэх бээжин байцай нь заавал гарал үүслийн гэрчилгээтэй байна.

9. Тээвэрлэлт

9.1 Бээжин байцайг дулааны улиралд /дундаж температур +15°C-0°C/ бороо, усанд хорохоос хамгаалсан бүрхүүлтэй бүх төрлийн тээврийн хэрэгсэлээр,

9.2 Хүйтний улиралд /+2°C-аас бага дулаантай/ хөлдөж хайрагдахаас хамгаалсан битүүмжлэл, дулаалгатай тээврийн хэрэгсэлээр зөөвөрлөж болно.

10. Хадгалалт

10.1 Бээжин байцайг 0°C-аас +2°C-ын хөргүүртэй байранд 5 хүртэл хоног хадгалж болно.



МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Мөчирт байцай /Брокколи/

Техникийн шаардлага

MNS:2018

Албан хэвлэл

Өмнөх үг

Стандартчилал, хэмжил зүйн газар (СХГЗ) нь Олон улсын стандартчиллын байгууллагын гишүүн бөгөөд үйл ажиллагааныхаа хүрээнд төрийн болон төрийн бус байгууллагуудтай хамтран үндэсний стандартчиллын бодлогыг хэрэгжүүлэх ажил эрхэлдэг.

Стандартын төсөл боловсруулах ажлыг салбарын стандартчиллын Техникийн хороо (ТХ), Дэд хороо (ДХ) эрхлэн гүйцэтгэдэг бөгөөд Техникийн хорооны хурлаар хэлэлцэж 75%-иас доошгүй дэмжиж зөвшилцсөн төслийг Стандартчилал, хэмжил зүйн үндэсний зөвлөл (СХҮЗ)-өөр хэлэлцэн, тогтоолоор баталснаар хүчин төгөлдөр болно.

Энэ стандартыг “Монголын хөдөөг шинэчлэхийн төлөө фермерүүдийн холбоо”, Швейцарын хөгжлийн агентлагийн “Монгол ногоо” төслөөс боловсруулсан.

Стандартчилал, Хэмжил Зүйн Газар (СХЗГ)
Энхтайваны өргөн чөлөө 46А
Улаанбаатар 13343, Ш/Х-48

Утас 263860, 266754.

Факс (976-11) 458032

E-mail.standardinform@masm.gov.mn

©СХЗГ, 2012

“Стандартчилал, тохирлын үнэлгээний тухай” Монгол улсын хуулийн дагуу энэхүү стандартыг бүрэн эсвэл хэсэгчлэн хэвлэх, олшруулах эрх нь гагцхүү СХЗГ (Стандартчиллын төв байгууллага)-д байна.

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангиллын код:080.20

Брокколи - Мөчирт байцай. Техникийн ерөнхий шаардлага	MNS:2018
Broccoli. General technical requirements	

СХЗГ-ын ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний техникийн хорооны 2018 оны ... сарын ...-ны өдрийн хурлаар хэлэлцэж батлав.

Энэхүү стандартыг 2019 оны 06-р сарын 01-ны өдрөөс дагаж мөрдөнө.

1. Хамрах хүрээ

Энэхүү стандарт нь Монгол улсын нутаг дэвсгэр дээр ил ба хамгаалагдсан хөрсөнд тариалсан шинэ ургацын болон агуулахад хадгалсан анхан шатны болон эцсийн боловсруулалт хийгдээгүй брокколи байцайны (*Brassica oleracea var. Italica Plenck*) чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг шалгах, шинжилгээний дээж авах, савлах, тээвэрлэх, хадгалахад хамаарна.

2. Норматив эшлэл

Энэхүү стандартад олон улсын болон үндэсний дараах стандартыг эш татаж хэрэглэсэн бөгөөд хэрэв эдгээр стандартад өөрчлөлт орвол хамгийн сүүлчийн албан ёсны эх материалыг баримтлана. Үүнд:

- ОХУ-ын улс хоорондын ГОСТ-33854-2016,
- Олон улсын UNECE STANDARD FFV-48
- Монгол улсад брокколи байцайг тариалж, хэрэглэж буй туршлагад үндэслэн боловсруулсан.

3. Ангилал

3.1. Хүнсний зориулалттай брокколийн байцайг чанараар нь:

- 3.1.1. 1 дүгээр зэрэг,
- 3.1.2. 2 дугаар зэрэг гэж ангилна.

3.2. Брокколи байцайг толгойн хэмжээгээр нь :

- 3.2.1. Том - L
- 3.2.2. Дунд - M
- 3.2.3. Жижиг - S гэж ангилна.

4. Нэр том,ёо, тодорхойлолт

4.1 том байцай: толгойн голч нь гадна навчгүйгээр 15 см-ээс дээш

4.2 дунд зэрэг хэмжээтэй: толгойн голч нь гадна навчгүйгээр 6-15 см

4.3 жижиг байцай: толгойн голч нь гадна навчгүйгээр 6 см-ээс бага

6. Техникийн шаардлага

5.1 Хүнсний зориулалттай брокколи байцай нь мэдрэхүйн эрхтний үзлэгээр 1-р хүснэгтэнд заасан чанарын шаардлагыг хангасан байх ёстой.

1-р хүснэгт. Брокколи байцайны чанарын шаардлага

№	Үзүүлэлт	Оройн	
		I зэрэг	II зэрэг
1	Гадаад байдал	- Толгой нь бүтэн, нягт, цэвэр, гадаргуу нь хэт чийглэг биш, /хэрэв хөргөгчид хийх, мөсөөр жигнэх зэргээр хөргөж байсан бол толгойн	Толгой бага зэрэг сийрэг, зөөлөвтөр боловч гэмтэл согоггүй, иш бага зэрэг хатуурсан байж болно.

		гадаргууд усан дусалгүй/ - Ишийг нь булцуунд тулгаж эгц тайрсан.	
2	Өнгө	Ногоон, хөгширч шарласан булцуу байж болохгүй. Хэрэв уг сорт нь алаг өнгөтэй бол тэр тухай шошгонд тэмдэглэнэ.	Нийт гадаргын 10 хүртэл хувь нь шарласан байж болно.
3	Үнэр, амт	Сортын онцлогоос өөр гажуу үнэр, амт үгүй.	
4	Толгойн нягт	Толгой чанга, нягт, гадаад хэлбэрийг засахын тулд зарим мөчрийг тайрсан байж болно.	Толгой бага зэрэг сулавтар, сийрэгдүү байж болно.
5	Ишний хатуурал	Зөөлөн, уян хатан	Бага зэрэг хатуурсан ч уян чанараа алдаагүй.
6	Механик гэмтэл, %	Байж болохгүй	Нийт гадаргуугийн 5 %-иас ихгүй
7	Хортон шавжийн гэмтэл, %	Байж болохгүй	5 %-иас ихгүй
8	Хөлдөлт, %	Байж болохгүй	5 %-иас ихгүй
9	Толгой, ишний голчийн харьцаа	2:1	1.5:1
10	Толгойн өндөр /тайрсан ишний хамт/ см, ихгүй	15	20
11	Нэгж савалгаан дахь толгойн голчийн ялгаа, см-ээс ихгүй.	5	Үнэлэхгүй

5.2 Хүнсний зориулалттай брокколи байцайны физик, химийн үзүүлэлт 2 болон 3-р хүснэгтэнд заасан шаардлагыг хангасан байвал зохино.

2-р хүснэгт. Брокколи байцайны толгойн хэмжээ

1	Булцууны хэмжээ	Нэгж ургамлын хамгийн бүдүүн хэсгийн голч нь гадна навчийг авсан үед 10 см, аваагүй үед 15 см-ээс багагүй	Нэгж ургамлын хамгийн бүдүүн хэсгийн голч нь гадна навчийг авсан үед 6 см, аваагүй үед 9 см-ээс багагүй.
2	Толгойн мөчрийн жигдрэл, см	Нэгж саван дахь байцайны булцууны жингийн ялгаа 4 см-ээс ихгүй	10 см-ээс ихгүй
3	Ишний үлдэгдлийн урт, см	6 см-ээс бага	10 см-ээс ихгүй

3-р хүснэгт. Хүнсний зориулалттай брокколи байцайны булцууны биохимийн үзүүлэлтийн зохистой хэмжээ

Үзүүлэлт	Байвал зохих хэмжээ
Хуурай бодис, %	7.5-11
Уураг, %	0,03-0.5
Кали, %	0.4-0.31
Нийт сахар, %	0.8-1.5
Ерөнхий хүчиллэг	

4-р хүснэгт. Хүнсний зориулалттай брокколи байцайны эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шалгуур үзүүлэлт

№	Үзүүлэлт	Шаардлага
1	Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетны аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ	MNS 6308:2012
2	Пестицидын үлдэгдэл	MNS 5868:2008
3	Хүнд металлын үлдэгдэл	MNS 4504:2008
4	Цацраг идэвхит бодисын үлдэгдэл	MNS CAC 193:2007
5	Микотоксины үлдэгдэл	MNS 6361:2012
6	Нитратын үлдэгдэл	MNS 6420:2013

6. Хүнсний зориулалалттай брокколи байцайны эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээ хийх арга, түүний стандарт

Брокколи байцайг ширхэгээр бус нэг гарал үүсэлтэй, нэг сорт, чанарын нэг адил зэрэглэлд хамаарах, нэгэн адил савалгаатай, адил хугацаанд хурааж савласан, нэг тээврийн хэрэгсэлээр задгай ачсан болон нуруулдаж овоолсон, савласан байдлаар бөөнөөр доорх стандартуудын дагуу шалгаж хүлээн авна.

14) MNS ISO 874:2000, Шинэ жимс ба ногооноос дээж авах арга,

15) MNS 4377:96, Мал амьтдын тэжээл, хүнсний ногоо, эмгэгт эрхтэнд нитрат тодорхойлох арга,

16) MNS 0344:88, Жимс ба ногоон бүтээгдэхүүнд титэрлэгдэх хүчиллэг тодорхойлох арга,

17) MNS 0344:88, Чихэрлэг тодорхойлох арга,

18) MNS 5069:2001, Үр тариа, төмс, хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ зэрэг ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнд цацраг идэвхит элемент тодорхойлох Ү-гамма-спектрометрийн арга,

19) MNS 4497:97, Цайр тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,

20) MNS 4498:97, Зэс тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,

21) MNS 4496:97, Хар тугалга тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,

22) MNSMNS 4499:97, Кадьми тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,

23) MNS ISO 11212-1:2000 Хүнсний бүтээгдэхүүнд хүнцэлийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,

24) MNS ISO 11212-2:2000, Хүнсний бүтээгдэхүүнд мөнгөн усны агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,

25) MNS 4833:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хлорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга,

26) MNS 4832:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд фосфорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга.

7. Чанарын хяналт, шинжилгээний дээж авах

7.1 Борлуулалт, хадгалалтад нийлүүлэхээр савласан брокколи байцайнаас чанарын үнэлгээний дээжийг доорх байдлаар авна. Үүнд:

- 15 хүртэл савалгаатай байцайнаас - Сав тус бүрээс дээж авна.

- 15-500 хүртэл ширхэг савалгаатай байцайнаас 15 сав тутамаас нэг сав, дээж авна.

- 500-1000 савтай байцайнаас - 20 сав тутамаас нэг сав,

- 1'000-5'000 савнаас – 25 сав тутамаас нэг сав,

- 5'000-аас дээш тооны савалгаатай байцайнаас 5000-аас илүү гарсан 500 дүүрэн болон дундуур сав тутамаас 1 сав дээж нэмж авна.

7.2 Авсан дээж бүрийг нэгтгэн хольж нэгдсэн нэг дээж болгон авч шинжлэх бөгөөд гарсан дүн нь уг хяналтад орсон бүх байцайны нийтлэг шинж гэж үзэж дүгнэлт гаргана.

7.3 Авсан дээжийг мэдрэхүйн үнэлгээгээр ангилж, хэсэг тус бүрийг 1/100 нарийвчилалтайгаар жинлэж нийт жинд харьцуулан хувиар илэрхийлж, дүгнэлт хийнэ.

7.4 Брокколи байцайны толгой, толгойн ишийн хамгийн бүдүүн хэсгийн голчийг мм-ийн нарийвчлалтай шугам эсвэл штангенциркулээр хэмжиж, 5.1, 5.2-д -д заасан үзүүлэлттэй харьцуулан үнэлнэ.

7.5 Авсан дээж дахь стандартын дээрх шаардлага хангаагүй байцайг үзүүлэлт тус бүрээр тусад нь жигнэж, нийт жиндээ харьцуулан доорх томъёогоор бодож үнэлнэ.

$$K = A : B \times 100$$

Үүнд: А= шаардлага хангаагүй байцайны жин, кг

В = Дээжийн нийт жин, кг

7.6 Мэдрэхүйн эрхтэн болон физик хэмжилтээр үнэлэх дундаж дээжээс шаардлагатай гэж үзсэн тохиолдолд биохими, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээний дээжийг авч үлдсэн дээжүүдийг ирсэн байцайнд буцааж нийлүүлнэ.

7.7 Биохими, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээний нэг дээж нь 10 кг-аас ихгүй байна.

7.8 Хэрэв тухайн байцай энэхүү стандартын 5, 6 дугаар зүйлд заасан шаардлага хангахгүй дүн гарсан тохиолдолд дээжийн тоог хоёр дахин нэмэгдүүлэн дахин шинжилж болно.

8. Савлалт, шошгололт

8.1 Брокколи байцайг “MNS 3529:1986 эргэлтийн шуудай”, эсвэл “MNS 5547:2005 Хүнсний нийлэг сав, баглаа боодол” стандартын шаардлага хангасан нийлэг хальсан сүлжмэл уутанд нэгж савалгаанд бөөний худалдаанд 10 хүртэл кг, жижиглэн худалдаанд 5 хүртэл кг-аар чанарын ангилал, зэрэг, сорт, хураасан, савлалт, ачилт хийсэн хугацаа тус бүрээр ялгаж савлана.

8.2 Нэгж саван дахь байцайны толгойн жингийн зөрүү нь $\pm 5\%$ -иас ихгүй байна.

8.3 Брокколи байцайны сав баглаа боодол нь MNS 6648:2016 “Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодлын шошгололтод тавих шаардлага” стандартын шаардлага хангасан шошготой байна.

8.4 Брокколи байцайг хийсэн сав, боодол, наалтанд хорт бодис бүхий бэх, харандаа, цавуу ашиглаж болохгүй.

8.5 Нэг саванд олноор чихэж гэмтээхгүй, ус, чийгэнд хүргэхгүй байх нөхцлийг бүрдүүлнэ.

8.6 Нэг сав, баглаанд зөвхөн адил сорт, чанартай, нэг өдөр хураасан байцайг хийнэ.

8.7 Сав, баглааны шошгон дээр тухайн сортын нэр, чанарын ангиллын зэрэг дугаарыг тавьсан байна.

8.8 Борлуулах, хадгалах, боловсруулах үйлдвэрт нийлүүлж буй брокколи байцай нь гарал үүслийн гэрчилгээтэй байна.

9. Тээвэрлэлт

9.1 Брокколи байцайг $+15^{\circ}\text{C}$ -аас 0°C хүртэл дулааны улиралд бороондорохоос хамгаалсан бүрхүүлтэй тээврийн хэрэгсэлээр тээвэрлэж болно.

9.2 Хүйтний улиралд дулаалгатай тээврийн хэрэгсэлээр тээвэрлэнэ.

10. Хадгалалт

10.1 Брокколи байцайг 0°C -аас $+5^{\circ}\text{C}$ -ын хөргүүртэй байранд 5 хүртэл хоног хадгалж болно.



МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Олон толгойт байцай /Брюссел/

Техникийн шаардлага

MNS:2018

Албан хэвлэл

Өмнөх үг

Стандартчилал, хэмжил зүйн газар (СХГЗ) нь Олон улсын стандартчиллын байгууллагын гишүүн бөгөөд үйл ажиллагааныхаа хүрээнд төрийн болон төрийн бус байгууллагуудтай хамтран үндэсний стандартчиллын бодлогыг хэрэгжүүлэх ажил эрхэлдэг.

Стандартын төсөл боловсруулах ажлыг салбарын стандартчиллын Техникийн хороо (ТХ), Дэд хороо (ДХ) эрхлэн гүйцэтгэдэг бөгөөд Техникийн хорооны хурлаар хэлэлцэж 75%-иас доошгүй дэмжиж зөвшилцсөн төслийг Стандартчилал, хэмжил зүйн үндэсний зөвлөл (СХҮЗ)-өөр хэлэлцэн, тогтоолоор баталснаар хүчин төгөлдөр болно.

Энэ стандартыг “Монголын хөдөөг шинэчлэхийн төлөө фермерүүдийн холбоо”, Швейцарын хөгжлийн агентлагийн “Монгол ногоо” төслөөс боловсруулсан.

**Стандартчилал, Хэмжил Зүйн Газар (СХЗГ)
Энхтайваны өргөн чөлөө 46А
Улаанбаатар 13343, Ш/Х-48**

Утас 263860, 266754.

Факс (976-11) 458032

[E-mail.standardinform@masm.gov.mn](mailto:standardinform@masm.gov.mn)

©СХЗГ, 2012

“Стандартчилал, тохирлын үнэлгээний тухай” Монгол улсын хуулийн дагуу энэхүү стандартыг бүрэн эсвэл хэсэгчлэн хэвлэх, олшруулах эрх нь гагцхүү СХЗГ (Стандартчиллын төв байгууллага)-д байна.

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалын код:080.20

Олон толгойт байцай /Брюссель/. Техникийн ерөнхий шаардлага	MNS:2018
Brussels sprouts. General technical requirements	

СХЗГ-ын ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний техникийн хорооны 2018 оны ... сарын ...-ны өдрийн хурлаар хэлэлцэж батлав.

Энэхүү стандартыг 2019 оны 06-р сарын 01-ны өдрөөс дагаж мөрдөнө.

1. Хамрах хүрээ

Энэхүү стандарт нь Монгол улсын нутаг дэвсгэр дээр ил ба хамгаалагдсан хөрсөнд тариалсан шинэ ургацын болон агуулахад хадгалсан анхан шатны болон эцсийн боловсруулалт хийгдээгүй Олон толгойт байцайны (*Brassica oleracea L. var. gemmifera DC*) чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг шалгах, шинжилгээний дээж авах, савлах, тээвэрлэх, хадгалахад хамаарна

2. Норматив эшлэл

Энэхүү стандартад олон улсын болон үндэсний дараах стандартыг эш татаж хэрэглэсэн бөгөөд хэрэв эдгээр стандартад өөрчлөлт орвол хамгийн сүүлчийн албан ёсны эх материалыг баримтлана. Үүнд:

- UNECE STANDARD FFV- 08: 2010
- Монгол улсад олон толгойт байцай тариалж буй иргэдийн бодит туршлагад үндэслэн боловсруулсан.

3. Ангилал

3.1 Олон толгойт байцайг чанараар нь :

- 3.1.1 1 дүгээр зэрэг
- 3.1.2 2 дугаар зэрэг

3.2 Олон толгойт байцайг толгойн хэмжээгээр нь:

- 3.2.1 Том - L
- 3.2.2 Дунд - M
- 3.2.3 Жижиг - S гэж ангилна.

4. Нэр томъёо, тодорхойлолт

- 4.1 **том хэмжээтэй:** толгойн голч нь гадна навчийг авсан үед 10 см-ээс том
- 4.2 **дунд зэрэг:** толгойн голч нь 6-10 см
- 4.3 **жижиг хэмжээтэй:** толгойн голч нь 6 см-ээс бага

5. Техникийн шаардлага

5.1 Хүнсний зориулалттай олон толгойт байцай нь чанар, хэмжээний хувьд 1 болон 2-р хүснэгтэнд заасан шаардлагыг хангасан байвал зохино.

1-р хүснэгт. Олон толгойт байцайны ургацын чанарын үзүүлэлт

№	Үзүүлэлт	Чанарын ангилал	
		I зэрэг	II зэрэг
1	Гадаад байдал	Байцайны толгойнцор /булцуу нь эрүүл, шинэ, бүтэн, боолт чанга, цэвэр, ургалт нь бүрэн гүйцсэн, хортон шавж, өвчинд нэрвэгдээгүй, гадна талын өнгөн навчгүй, ишний огтолсон үлдэгдэл 1,0 см-ээс уртгүй байна.	

2	Өнгө	Сортын үндсэн шинжийг бүрэн хадгалсан, гадна навчийг авсаны дараах булцуу нь тод ногоон.	Нэгж ургамлын гадаад хэлбэр, өнгөний өөрчлөлт 20 %-иас ихгүй.
3	Үнэр, амт	Сортын үндсэн үнэр амт алдагдаагүй, элдэв гаж үнэр, амтгүй.	
4	Механик гэмтэл, %	5	10
5	Хортон шавжийн гэмтэл, %	Байж болохгүй	Байж болохгүй
6	Хөлдөлт, %	Байж болохгүй	Нэг савалгаан дахь байцайны гадна навчны 10 хүртэл хувь нь хайрагдсан байж болно.
7	Хог шороо, бусад гаднын хольц	Байж болохгүй	Нэгж савны жингийн 5 хүртэл хувь
8	Нэгж савалгаан дахь булцууны хэмжээний ялгаа, см-ээс ихгүй	2.0	

2-р хүснэгт. Олон толгойт байцайны физикийн үзүүлэлт

№	Үзүүлэлт	Чанарын зэрэг	
		I зэрэг	II зэрэг
1	Толгойн нягт	Нягт, чанга	Бага зэрэг сулавтар байж болно.
2	Ишний үлдэгдлийн урт, см	6 см-ээс бага	10 см-ээс ихгүй
3	Толгойн голч, см-ээс багагүй	Нэг толгойн голч нь гадна навчийг авсан үед 10 см.	Нэг толгойн голч нь навчийг авсан үед 6 см,

5.2 Олон толгойт байцайны булцууны химийн үзүүлэлт 3-р хүснэгтэнд заасан шаардлагыг хангасан байвад зохино.

3-р хүснэгт. Олон толгойт байцайны булцууны биохимийн үзүүлэлт

Үзүүлэлт	Байвал зохих хэмжээ
Хуурай бодис, %	4.0-7.0
Нийт сахар, %,	4.0
Титэрлэгдэх хүчиллэг, %	0.2-0.3

5.3 Хүнсний зориулалттай олон толгойт байцайны эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлт 4-р хүснэгтэнд заасан стандартуудын шаардлага хангасан байх ёстой.

Хүснэгт 4. Олон толгойт байцайны эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага

№	Үзүүлэлт	Стандарт
1	Хүнсний бүтээгдэхүүн дэхь бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ	MNS 6308 :2012
2	Пестицидын үлдэгдэл	MNS 5868:2008
3	Хүнд металлын үлдэгдэл	MNS 4504:2008
4	Цацраг идэвхит бодисын үлдэгдэл	MNS CAC 193:2007
5	Микотоксины үлдэгдэл	MNS 6361:2012
6	Нитратын үлдэгдэл	MNS 6420:2013

6. Хүнсний зориулалттай олон толгойт байцайны эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг тодорхойлох шинжилгээний арга , түүний стандарт.

- 27) MNS ISO 874:2000, Шинэ жимс ба ногооноос дээж авах арга,
- 28) MNS 4377:96, Мал амьтдын тэжээл, хүнсний ногоо, эмгэгт эрхтэнд нитрат тодорхойлох арга,
- 29) MNS 0344:88, Жимс ба ногоон бүтээгдэхүүнд титэрлэгдэх хүчиллэг тодорхойлох арга,
- 30) MNS 0344:88, Чихэрлэг тодорхойлох арга,
- 31) MNS 5069:2001, Үр тариа, төмс, хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ зэрэг ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнд цацраг идэвхит элемент тодорхойлох Ү-гамма-спектрометрийн арга,
- 32) MNS 4497:97, Цайр тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 33) MNS 4498:97, Зэс тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 34) MNS 4496:97, Хар тугалга тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 35) MNSMNS 4499:97, Кадьми тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 36) MNS ISO 11212-1:2000 Хүнсний бүтээгдэхүүнд хүнцэлийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 37) MNS ISO 11212-2:2000, Хүнсний бүтээгдэхүүнд мөнгөн усны агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 38) MNS 4833:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хлорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга,
- 39) MNS 4832:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд фосфорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга.

7. Чанарын хяналт, шинжилгээний дээж авах

7.1 Олон толгойт байцайг хүнсний зориулалтаар борлуулах, хадгалалт, боловсруулах үйлдвэрт хүлээн авахад хийх хяналтын дээжийг доорх аргаар авна.

- 100 ширхэг хүртэл савлагаатай байцайнаас – 5 сав тутмаас нэг сав,
- 100-аас дээш тооны савлагаатай байцайнаас- 100-аас илүү гарсан 10 сав тутмаас 1 сав байцайг дээж болгон авна.

7.2 Сав баглаагүй байцайнаас хяналт, шинжилгээний дээжийг доорх байдлаар авна. Үүнд:

- 200 кг болон түүнээс бага олон толгойт байцай ачсан тээврийн хэрэгсэл тутмын ачааны дээр, дунд, ёроолоос 2 кг дээж,
- 200-500 кг байцайнаас - 4 кг дээж,
- 500-1000 кг овоолго бүрээс 8 кг дээж,
- 1000 кг-аас их байцайны 100 кг-аас илүү гарсан 200 кг тутмаас 2 кг дээжийг нэмж авна.

7.3 Авсан дээж бүрийг нэгтгэн хольж нэгдсэн нэг дээж болгон авч шинжлэх бөгөөд гарсан дүн нь уг хяналтад орсон бүх байцайны нийтлэг шинж гэж үзэж дүгнэлт гаргана.

7.4 Авсан дээжийг мэдрэхүйн шинжилгээгээр ангилж хэсэг тус бүрийг 1/100 нарийвчилалтайгаар жигнэж нийт жинд харьцуулан хувиар илэрхийлж дүгнэлт хийнэ.

7.5 Олон толгойт байцайны толгойн голч, булцууны ишийн уртыг мм-ийн нарийвчилалтай шугам эсвэл штангенциркулээр хэмжиж 5.1, 5.2-д заасан үзүүлэлттэй харьцуулан үнэлнэ.

7.6 Авсан дээж дахь стандартын дээрх шаардлага хангаагүй байцайг үзүүлэлт тус бүрээр тусад нь жигнэж нийт жиндээ харьцуулан доорх томъёогоор бодож үнэлнэ.

$$K = A : B \times 100$$

Үүнд: А= шаардлага хангаагүй байцайны жин, кг

Б = Дээжийн нийт жин, кг

7.7 Мэдрэхүйн эрхтэн болон физик хэмжилтээр үнэлсэн дундаж дээжээс шаардлагатай гэж үзсэн тохиолдолд биохими, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээний дээжийг авч үлдсэн дээжүүдийг ирсэн байцайнд буцааж нийлүүлнэ

7.8 Биохимийн болон эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээний нэг **дээж нь 10 кг-аас ихгүй байна.**

7.9 Дээжинд авсан байцааг сав тус бүрээр энэхүү стандартад заасан мэдрэх эрхтэнээр шалгаж, саван дахь байцайны жинд харьцуулж, дүгнэлт гаргах бөгөөд бүх дээжийн шинжилгээг дундажлан нийт ачилтын байцайны үнэлгээ болгон дүгнэнэ.

7.10 Хэрэв тухайн байцай энэхүү стандартын 5, 6 дугаар зүйлд заасан шаардлага хангахгүй дүн гарсан тохиолдолд дээжийн тоог хоёр дахин нэмэгдүүлэн дахин шинжилж болно.

8 Савлалт, шошгололт

8.1 Олон толгойт байцайг “MNS 3529:1986 эргэлтийн шуудай”,эсвэл “MNS 5547:2005 хүнсний нийлэг сав, баглаа боодол” стандартын шаардлага хангасан нийлэг хальсан сүлжмэл уутанд бөөний худалдаанд 10 хүртэл кг, жижиглэн худалдаанд 5 хүртэл кг-аар чанарын ангилал, зэрэг, сорт, хураасан, савлалт, ачилт хийсэн хугацаа тус бүрээр ялгаж савлана.

8.2 Нэгж сав дахь байцайны толгойн жингийн зөрүү нь $\pm 5\%$ -иас ихгүй байна.

8.3 Байцайны сав баглаа боодол нь MNS 6648:2016 “Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодлын шошгололтод тавих шаардлага” стандартын шаардлага хангасан шошготой байна.

8.4 Байцайг хийсэн сав, боодол, наалтанд хорт бодис бүхий бэх, харандаа, цавуу ашиглаж болохгүй.

8.5 Нэг саванд олноор чихэж гэмтээх, ус булцуунд хүрэхгүй байх нөхцлийг бүрдүүлнэ.

8.6 Нэг сав, баглаанд зөвхөн адил сорт, чанартай, нэг өдөр хураасан байцайг хийнэ.

8.7 Сав, баглааны шошгон дээр тухайн сортын нэр, чанарын ангилалын зэрэг дугаарыг тавьсан байна.

8.8 Борлуулах, хадгалах, боловсруулах үйлдвэрт нийлүүлж буй олон толгойт байцай нь гарал үүслийн гэрчилгээтэй байна

9. Тээвэрлэлт

9.1 Олон толгойт байцайг $+15^{\circ}\text{C}$ -аас 0°C хүртэл дулааны улиралд бороонд ноорохоос хамгаалсан бүрхүүлтэй тэврийн хэрэгсэлээр тээвэрлэж болно.

9.2 Хүйтний улиралд дулаалгатай тэврийн хэрэгсэлээр тээвэрлэнэ.

10. Хадгалалт

10.1 Олон толгойт байцайг 0°C -аас $+2^{\circ}\text{C}$ -ын хөргүүртэй байранд 5 хүртэл хоног хадгална.



МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Цоохор майлз
Ерөнхий шаардлага

MNS:2018

Албан хэвлэл

Өмнөх үг

Стандартчилал, хэмжил зүйн газар (СХГЗ) нь Олон улсын стандартчиллын байгууллагын гишүүн бөгөөд үйл ажиллагааныхаа хүрээнд төрийн болон төрийн бус байгууллагуудтай хамтран үндэсний стандартчиллын бодлогыг хэрэгжүүлэх ажил эрхэлдэг.

Стандартын төсөл боловсруулах ажлыг салбарын стандартчиллын Техникийн хороо (ТХ), Дэд хороо (ДХ) эрхлэн гүйцэтгэдэг бөгөөд Техникийн хорооны хурлаар хэлэлцэж 75%-иас доошгүй дэмжиж зөвшилцсөн төслийг Стандартчилал, хэмжил зүйн үндэсний зөвлөл (СХҮЗ)-өөр хэлэлцэн, тогтоолоор баталснаар хүчин төгөлдөр болно.

Энэ стандартыг “Монголын хөдөөг шинэчлэхийн төлөө фермерүүдийн холбоо”, Швейцарын хөгжлийн агентлагийн “Монгол ногоо” төслөөс боловсруулсан.

Стандартчилал, Хэмжил Зүйн Газар (СХЗГ)
Энхтайваны өргөн чөлөө 46А
Улаанбаатар 13343, Ш/Х-48

Утас 263860, 266754.

Факс (976-11) 458032

[E-mail:standardinform@masm.gov.mn](mailto:standardinform@masm.gov.mn)

©СХЗГ, 2012

”Стандартчилал, тохирлын үнэлгээний тухай” Монгол улсын хуулийн дагуу энэхүү стандартыг бүрэн эсвэл хэсэгчлэн хэвлэх, олшруулах эрх нь гагцхүү СХЗГ (Стандартчиллын төв байгууллага)-д байна.

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 67.080.....

Цоохор майлз. Техникийн ерөнхий шаардлага	MNS..... :2018
Celery. General technical requirements	

СХЗГ-ын ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний техникийн хорооны 2018 оны ... сарын ...-ны өдрийн хурлаар хэлэлцэж батлав.

Энэхүү стандартыг 2019 оны 06-р сарын 01-ны өдрөөс дагаж мөрдөнө.

1. Хамрах хүрээ

Энэхүү стандарт нь Монгол улсын нутаг дэвсгэр дээр ил болон хамгаалагдсан хөрсөнд тариалсан шинэ цоохор майлз (*Pastinaca sativa L.*)-ны үндэс үр, шинэ ногоон навчны чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг шалгах, шинжилгээний дээж авах, савлах, тээвэрлэхэд хамаарна.

2. Норматив эшлэл

- MNS 6308:2012, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон зөвшөөрөгдөх хэмжээ
- MNS 5868:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ
- MNS 4504:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металлын үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ
- MNS САС 193:2007, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт
- MNS 6361:2012, Хүнс, малын тэжээл дэх микотоксины үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ
- MNS 6420:2013, Хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ, мал, амьтны тэжээлд агуулагдах нитратын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ

3. Ангилал

3.1. Цоохор майлзыг бүтээгдэхүүн өгөх эд эрхтэний онцлогоор нь:

3.1.1 ногоон навчтай

3.1.2 үндэс үрийн гэж ангилна

3.2 Чанарын зэргээр нь цоохор майлзыг дараах байдлаар ангилна.

3.2.1 Нэгдүгээр

3.2.2 Хоёрдугаар

4. Техникийн шаардлага

4.1 Хүнсний зориулалттай цоохор майлзын мэдрэхүйн эрхтний үзүүлэлтүүд нь 1-р хүснэгтэд заасан шаардлагыг хангасан байна.

1-р хүснэгт. Цоохор майлзны ургацын чанарын үзүүлэлт

д/д	Үзүүлэлтүүдийн нэрс	Зэрэг дугаар	
		Нэгдүгээр зэрэг	Хоёрдугаар зэрэг
1	Гадаад байдал	Навчит хэлбэр нь сортын ургамал зүйн шинж тэмдэг, хэлбэр, өнгөө хадгалсан, цэвэр, эрүүл байдлаа хадгалсан, моджоогүй, хөгжил нь дутуу биш, 2-догч үндэс үүсээгүй, хортон шавжид нэрвэгдээгүй, илүүдэл ус чийггүй. Навч (бэлэн болсон навч) нь эрүүл, өвчний ул мөргүй, шинэхэн, цэвэр, сортын өнгийг олсон байна. Үндэс үрт нь навчгүй, үндэсний хүзүү нь цэвэрхэн (үндэс үрийн хэсэг нь гэмтэлгүй) бөгөөд ишний хүзүү хэсэг нь 2.0 см-ээс	

		уртгүй.
2	Үнэр ба амт	Сортын ботаникийн үзүүлэлтүүдэд заагдсанаас өөр амт, үнэргүй байх
3	Өнгө	Нахианы өнгө цагаан, ягаан-ногоон, ногоон байна
4	Дугуй хэлбэрийн сортын хувьд	30
5	Үндэс үрийн таваарын шинж алдагдсан байдлын эзлэх, %-иас багагүй	10.0
6	Үндэс үрийн механик гэмтэл, %-иас багагүй	5.0
7	Хөгжил нь дутуу үндэс үрийн эзлэх, %-иас багагүй	5.0
8	Навчны бариулын хэмжээ, %-иас багагүй	5.0
9	Бага зэрэг багассан	5.0
10	Тогтоосон хэмжээнээс 5 мм хүртэл бага байж болох	10.0
11	2-р зэргийг сортод хамаарахгүй үзүүлэлтүүд	1.0
12	Чанарын шаардлага ургац, ургамлын навч, ургамлын нийт жинд %-иас ихгүй	15.0
13	Навч нь хугарч, гэмтсэн, %-иас ихгүй	10.0
14	Бага зэрэг гундаж зөөлөрсөн, шаргал өнгөтэй, %-иас ихгүй	5.0
15	Навч, ургамлын хэсгүүд нь халсан, хэт их хатсан, хайрагдсан	Байж болохгүй
16	Хортон шавж, хөнөөлт өвчинд гэмтсэн, амьд хольц	Байж болохгүй
17	Аливаа гадаад хольц (шороо, элс, ургамлын гаралтай үлдэгдэл, бусад хольц.)	Байж болохгүй

4.2 Шинэхэн цоохор майлз нь цацрагийн үлдэгдэлгүй, хорт элементүүд, пестицид, нитратын илүүдэл, гэдэсний эмгэг төрүүлэгч бактер агуулаагүй, микробиологийн үзүүлэлтүүд нь стандартын шаардлагыг хангасан байна.

4.3 Хүнсний зориулалттай цоохор майлзын бүтээгдэхүүний физик химийн үзүүлэлтийг 2-р хүснэгтэд заасан шаардлагыг хангасан байна.

2-р хүснэгт. Цоохор майлзны биохимийн үзүүлэлтүүд

д/д	Үзүүлэлт	Шаардлага
1	Илчлэг	23 ккал
2	Тос, г	0.5
3	Уураг, г	2.1
4	Хуурай бодис, %-иас ихгүй	140-189 мг%
5	Хүчиллэг, мл-иас ихгүй	
6	Сахар, г	0.9

4.4 Хүнсний зориулалттай Цоохор майлзын эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтүүдийг 3-р хүснэгтэд заасан шаардлагыг хангасан байна.

3-р хүснэгт. Цоохор майлзны эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлт

д/д	Үзүүлэлт	Шаардлага
1	Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ	MNS 6308:2012
2	Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ	MNS 5868:2008
3	Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металлын үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ	MNS 4504:2008
4	Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт	MNS CAC 193:2007
5	Хүнс, малын тэжээл дэх микотоксины үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ	MNS 6361:2012
6	Хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ, мал, амьтны тэжээлд агуулагдах нитратын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ	MNS 6420:2013

5. Цоохор майлзны эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээ хийх арга, түүний стандарт

- 1) MNS ISO 874:2000, Шинэ жимс ба ногооноос дээж авах арга,
- 2) MNS 4377:96, Мал амьтдын тэжээл, хүнсний ногоо, эмгэгт эрхтэнд нитрат тодорхойлох арга,
- 3) MNS 0344:88, Жимс ба ногоон бүтээгдэхүүнд титэрлэгдэх хүчиллэг тодорхойлох арга,
- 4) MNS 0344:88, Чихэрлэг тодорхойлох арга,
- 5) MNS 5069:2001, Үр тариа, төмс, хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ зэрэг ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнд цацраг идэвхит элемент тодорхойлох Ү-гамма-спектрометрийн арга,
- 6) MNS 4497:97, Цайр тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 7) MNS 4498:97, Зэс тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 8) MNS 4496:97, Хар тугалга тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 9) MNSMNS 4499:97, Кадьми тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 10) MNS ISO 11212-1:2000 Хүнсний бүтээгдэхүүнд хүнцэлийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 11) MNS ISO 11212-2:2000, Хүнсний бүтээгдэхүүнд мөнгөн усны агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 12) MNS 4833:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хлорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга,
- 13) MNS 4832:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд фосфорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга.

6. Чанарын хяналт, шинжилгээний дээж авах

6.1 Шинжилгээний дээж авах: Хүнсний зориулалтын цоохор майлзаас дээж авахдаа MNS ISO 874:2000, Шинэ жимс ба ногооноос дээж авах арга стандартыг баримтлан гүйцэтгэнэ.

7. Савлалт, шошгололт

7.1 Шинэ цоохор майлзыг савлах болон задгай байдлаар хэрэглэгчдэд хүргэнэ. Шинэхэн цоохор майлзыг багцалсан байдлаар савлаж болно.

7.2 Шинэхэн цоохор майлзыг савлахдаа 0.5 кг-аар жинлэн хүнсний зориулалттай, шаардлага хангасан 0.25 мм-аас багагүй зузаантай нийлэг хальсан уутанд хийж картон хайрцагт савлана.

7.3 Савласан хайрцаг нь нь MNS 6648:2016, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага стандартад нийцсэн шошготой байна.

7.4 Шинэхэн цоохор майлзыг савлахдаа гэмтэл учруулахгүйн үүднээс хөвсгөр байлгахын зэрэгцээ уутны амраас 3 см-ээс доош дүүргэж савлана.

7.5 Цоохор майлзын янз бүрийн бүрийн өнгөний холимогийг нэг багц дотор савлаж болно. Энэ нь чанарын хувьд жигд, төрөл бүрийн ба/эсвэл өнгөний төрлөөс хамаарна.

7.6 Сав баглаа боодлын материал нь MNS 5684 : 2016, Сав, баглаа боодлын материалд агуулагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ стандартад нийцсэн байна.

7.7 Шинэхэн цоохор майлзыг савлахдаа гэмтэл учруулахгүйн үүднээс хөвсгөр байлгахын зэрэгцээ уутны амраас 3 см-ээс доош дүүргэж савлана.

8. Хадгалалт, тээвэрлэлт

8.1 Цоохор майлзыг нарны гэрлийн шууд тусгалаас хамгаалсан, агаарын харьцангуй чийлэг нь 90 %-аас ихгүй, (0)⁰C-ийн температуртай ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан агуулахад 4 сар хүртэл хугацаагаар хадгална.

8.2 Цоохор майлзыг хөргөлттэй зориулалтын бүх төрлийн тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.

ТӨГСӨВ



МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Хятад байцай /юцай/

Техникийн шаардлага

MNS:2018

Албан хэвлэл

Өмнөх үг

Стандартчилал, хэмжил зүйн газар (СХГЗ) нь Олон улсын стандартчиллын байгууллагын гишүүн бөгөөд үйл ажиллагааныхаа хүрээнд төрийн болон төрийн бус байгууллагуудтай хамтран үндэсний стандартчиллын бодлогыг хэрэгжүүлэх ажил эрхэлдэг.

Стандартын төсөл боловсруулах ажлыг салбарын стандартчиллын Техникийн хороо (ТХ), Дэд хороо (ДХ) эрхлэн гүйцэтгэдэг бөгөөд Техникийн хорооны хурлаар хэлэлцэж 75%-иас доошгүй дэмжиж зөвшилцсөн төслийг Стандартчилал, хэмжил зүйн үндэсний зөвлөл (СХҮЗ)-өөр хэлэлцэн, тогтоолоор баталснаар хүчин төгөлдөр болно.

Энэ стандартыг “Монголын хөдөөг шинэчлэхийн төлөө фермерүүдийн холбоо”, Швейцарын хөгжлийн агентлагийн “Монгол ногоо” төслөөс боловсруулсан

Стандартчилал, Хэмжил Зүйн Газар (СХЗГ)
Энхтайваны өргөн чөлөө 46А
Улаанбаатар 13343, Ш/Х-48

Утас 263860, 266754.
Факс (976-11) 458032
E-mail.standardinform@masm.gov.mn

©СХЗГ, 2012

“Стандартчилал, тохирлын үнэлгээний тухай” Монгол улсын хуулийн дагуу энэхүү стандартыг бүрэн эсвэл хэсэгчлэн хэвлэх, олшруулах эрх нь гагцхүү СХЗГ (Стандартчиллын төв байгууллага)-д байна.

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалын код:080.20

Хятад байцай /юуцай/ Техникийн ерөнхий шаардлага	MNS:2018
Chinese cabbage /Bok choy, pak choi/. General technical requirements	

СХЗГ-ын ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний техникийн хорооны 2018 оны ... сарын ...-ны өдрийн хурлаар хэлэлцэж батлав.

Энэхүү стандартыг 2019 оны 06-р сарын 01-ны өдрөөс дагаж мөрдөнө.

5. **Хамрах хүрээ**

Энэхүү стандарт нь Монгол улсын нутаг дэвсгэр дээр ил ба хамгаалагдсан хөрсөнд тариалсан шинэ ургацын болон агуулахад хадгалсан анхан шатны болон эцсийн боловсруулалт хийгдээгүй хятад байцайны (*Brassica oleracea. L. var.chinensis*) чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг шалгах, шинжилгээний дээж авах, савлах, тээвэрлэх, хадгалахад хамаарна.

6. **Норматив эшлэл**

Энэхүү стандартад олон улсын болон үндэсний дараах стандартыг эш татаж хэрэглэсэн бөгөөд хэрэв эдгээр стандартад өөрчлөлт орвол хамгийн сүүлчийн албан ёсны эх материалыг баримтлана.Үүнд:

- UNECE STANDARD FFV-44. 2010
- ГОСТ-34323-2017
- Монгол улсад хятад байцайг тариалж, хэрэглэж байгаа туршлагад үндэслэн боловсруулсан.

7. **Ангилал**7.1 **Хятад байцайг чанараар нь:**

- 7.1.1 1 дүгээр зэрэг
- 7.1.2 2 дугаар зэрэг гэж ангилна.

7.2 **Хятад байцайг хэмжээгээр нь:**

- 7.2.1 - Том - L
- 7.2.2 - Дунд - M
- 7.2.3 - Жижиг - S гэж ангилна.

8. **Нэр том,ёо, тодорхойлолт**

- 4.1 **том байцай:** толгойн жин 1 кг-аас их
- 4.2 **дунд:** толгойн жин 0.8-1,0 кг
- 4.3 **жижиг:** 8 кг-ас бага жинтэй

9. **Техникийн шаардлага**

9.1 Хүнсний зориулалттай дунд оройн болцтой хятад байцай нь мэдрэхүйн эрхтний үнэлгээгээр 1 болон 2-р хүснэгтэнд заасан шаардлагыг хангасан байна.

1-р хүснэгт. Хятад байцайны ургацын чанарын шаардлага

№	Үзүүлэлт	1 дүгээр зэрэг	2 дугаар зэрэг
1	Гадаад байдал	Нэг саванд байгаа /эсвэл багцалж боосон/ байцааны тэвгэн навч буюу толгой нь нийтдээ шинэ, цэвэр, бүтэн, сортын шинжээ бүрэн илэрхийлсэн байна. Гэмтэл согоггүй, илүүдэл ус чийггүй, хамгийн доод захын навчнаас 1,5 см-ээс ихгүйгээр эгц тэгш тайрсан иштэй байна. Ялзарсан, механик гэмтэлтэй байж болохгүй. Амьд болон үхсэн хортон шавж, түүний ялгадас үгүй.	

2	Өнгө	Хэвийн,цайвар ногооноос хар ногоон	Зөвхөн гадна навчны зах бага зэрэг шарласан байж болно.
3	Үнэр, амт	Сортын онцлогоос өөр элдэв гаж үнэр, амтгүй.	
4	Толгойн нягт	- Толгой хангалттай сайн нягтарч навчнууд хоорондоо наалдаж битүүрсэн, - Ишийг захын навчны доод талд тулган хэрчсэн байх бөгөөд харин навч нь хоорондоо нягт наалдсан байна.	Навчнууд толгойд арай сулавтар хумигдсан байж болно.
5	Механик гэмтэл, %	Байж болохгүй	Нэг ургамлын гадаргын 10%-иас ихгүй
6	Хортон шавжийн гэмтэл, %	Байж болохгүй	
7	Хөлдөлт, хайрагдалт, %-иас ихгүй	Байж болохгүй	10 хүртэл хувь
8	Чийг	Навч ишний гадарга хуурай, илүүдэл усгүй	Давхарлаж хурааж, багласнаас навчны гадаргуу чийгтэй болсон байж болно.

2-р хүснэгт. Хүнсний зориулалттай хятад байцайны физик үзүүлэлт

№	Үзүүлэлт	Чанарын зэрэг	
		I зэрэг	II зэрэг
1	Толгойн жин, кг-аас багагүй	Дунд оройн сортод – 1,0	0,8
2	Толгойн урт, см-ээс багагүй	25	15
3	Толгойн диаметр см-ээс багагүй	15	10

6.2 Хүнсний зориулалттай хятад байцайны химийн үзүүлэлтүүд 3-р хүснэгтэнд заасан шаардлагыг хангасан байх ёстой.

3-р хүснэгт. Хятад байцайны биохимийн үзүүлэлт

№	Үзүүлэлт	Байвал зохих хэмжээ
1	Хуурай бодис, %	3.8- 4.6
2	Титэрлэгдэх хүчиллэг, %	0.07-0.1
3	Нийт сахар, %	0.6-07
4	Витамин, С мг%	15- 20

6.3 Хүнсний зориулалттай хятад байцай нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлт нь 4-р хүснэгтэнд заасан стандартуудын шаардлагыг хангасан байх ёстой.

Хүснэгт 4. Хятад байцай нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлт

№	Үзүүлэлт	Шаардлага
1	Хүнсний бүтээгдэхүүн дэхь бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ	MNS 6308 :2012
2	Пестицидын үлдэгдэл	MNS 5868:2008
3	Хүнд металлын үлдэгдэл	MNS 4504:2008
4	Цацраг идэвхит бодисын үлдэгдэл	MNS CAC 193:2007
5	Микотоксины үлдэгдэл	MNS 6361:2012
6	Нитратын үлдэгдэл	MNS 6420:2013

7. Хүнсний зориулалттай хятад байцайны эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээ хийх арга, түүний стандарт

- 40) MNS ISO 874:2000, Шинэ жимс ба ногооноос дээж авах арга,
 41) MNS 4377:96, Мал амьтдын тэжээл, хүнсний ногоо, эмгэгт эрхтэнд нитрат тодорхойлох арга,
 42) MNS 0344:88, Жимс ба ногоон бүтээгдэхүүнд титэрлэгдэх хүчиллэг тодорхойлох арга,
 43) MNS 0344:88, Чихэрлэг тодорхойлох арга,
 44) MNS 5069:2001, Үр тариа, төмс, хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ зэрэг ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнд цацраг идэвхит элемент тодорхойлох Ү-гамма-спектрометрийн арга,
 45) MNS 4497:97, Цайр тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 46) MNS 4498:97, Зэс тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 47) MNS 4496:97, Хар тугалга тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 48) MNSMNS 4499:97, Кадьми тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 49) MNS ISO 11212-1:2000 Хүнсний бүтээгдэхүүнд хүнцэлийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 50) MNS ISO 11212-2:2000, Хүнсний бүтээгдэхүүнд мөнгөн усны агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 51) MNS 4833:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хлорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга,
 52) MNS 4832:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд фосфорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга.

7. Чанарын хяналт, шинжилгээний дээж авах

7.1 Хятад байцайг борлуулалт, хадгалалтад ботаникийн сорт, чанарын ангилал, хураасан, савласан, өдөр, нэг ачааны хэрэгсэлд ачигдаж ирсэн байдлаар нь доорх хэмжээгээр дээж авч шалгана.

- 100 хүртлэх тоотой савлагаатай байцайнаас 3 сав,
 - 100-аас дээш тоотой савласан байцайнаас 100-аас илүү гарсан 50 сав
- бүрээс 1 савыг дээжинд авна.

7.2 Сав баглаагүй байцайнаас хяналт, шинжилгээний дээжийг доорх байдлаар авна. Үүнд:

- 200 кг болон түүнээс бага хятад байцай ачсан тээврийн хэрэгсэл тутмын ачааны дээр, дунд, ёроолоос 2 кг дээж,
- 200-500 кг байцайнаас-4 кг дээж,
- 500-1000 кг овоолго бүрээс 8 кг дээж,
- 1000 кг-аас их байцайны 100 кг-аас илүү гарсан 200 кг тутамаас 2 кг дээжийг нэмж авна.

7.3 Авсан дээж бүрийг нэгтгэн хольж, нэгдсэн нэг дээж болгон авч шинжлэх бөгөөд гарсан дүн нь уг хяналтад орсон бүх байцайны нийтлэг шинж гэж үзэж дүгнэлт гаргана.

7.4 Авсан дээжийг мэдрэхүйн шинжилгээгээр ангилж хэсэг тус бүрийг 1/100 нарийвчилалтайгаар жигнэж, нийт жинд харьцуулан хувиар илэрхийлж, дүгнэлт хийнэ.

7.5 Хятад байцайны толгойн голч, булцууны ишийн уртыг мм-ийн нарийвчилалтай шугам эсвэл штангенциркулээр хэмжиж, 5.1, 5.2 -д заасан үзүүлэлттэй харьцуулан үнэлнэ.

7.6 Авсан дээж дахь стандартын дээрх шаардлага хангаагүй байцайг үзүүлэлт тус бүрээр тусад нь жигнэж, нийт жиндээ харьцуулан доорх томъёогоор бодож үнэлнэ.

$$K = A : B \times 100$$

Үүнд: А= шаардлага хангаагүй байцайны жин, кг

Б = Дээжийн нийт жин, кг

7.7 Мэдрэхүйн эрхтэн болон физик хэмжилтээр үнэлсэн дундаж дээжээс шаардлагатай гэж үзсэн тохиолдолд биохими, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээний дээжийг авч үлдсэн дээжүүдийг ирсэн байцайнд буцааж нийлүүлнэ.

7.8 Биохимийн болон эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээний нэг **дээж нь 10 кг-аас ихгүй байна.**

7.9 Дээжид авсан байцааг сав тус бүрээр энэхүү стандартад заасан мэдрэх эрхтэнээр шалгаж, саван дахь байцайны жинд харьцуулж, дүгнэлт гаргах бөгөөд бүх дээжийн шинжилгээг дундажлан нийт ачилтын байцааны үнэлгээ болгон дүгнэнэ.

7.10 Хэрэв тухайн байцай энэхүү стандартын 5, 6 дугаар зүйлд заасан шаардлага хангахгүй дүн гарсан тохиолдолд дээжийн тоог хоёр дахин нэмэгдүүлэн дахин шинжилж болно.

8. Савлалт, шошгололт

8.1 Хятад байцайг “MNS 3529:1986 эргэлтийн шуудай”, эсвэл “MNS 5547:2005 хүнсний нийлэг сав, баглаа боодол” стандартын шаардлага хангасан нийлэг хальсан сүлжмэл уутанд бөөний худалдаанд 10 хүртэл кг, жижиглэн худалдаанд 5 хүртэл кг-аар чанарын ангилал, зэрэг, сорт, хураасан, савлалт, ачилт хийсэн хугацаа тус бүрээр ялгаж савлана.

8.2 Нэгж саван дахь хятад байцайны толгойн жингийн зөрүү $\pm 5\%$ -иас ихгүй байна.

8.3 Байцайны саваглаа боодол нь MNS 6648 : 2016 “Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодлын шошгололтод тавих шаардлага” стандартын шаардлага хангасан шошготой байна.

8.4 Байцайг хийсэн сав, боодол, наалтанд хорт бодис бүхий бэх, харандаа, цавуу ашиглаж болохгүй.

8.5 Нэг саванд олноор чихэж гэмтээх, ус булцуунд хүрэхгүй байх нөхцлийг бүрдүүлнэ.

8.6 Нэг сав, баглаанд зөвхөн адил сорт, чанартай, нэг өдөр хураасан байцайг хийнэ.

8.7 Сав, баглааны шошгон дээр тухайн сортын нэр, чанарын ангилалын зэрэг дугаарыг тавьсан байна.

8.8 Зах зээлд борлуулах, хадгалах, боловсруулах үйлдвэрт нийлүүлэх хятад байцай нь заавал гарал үүслийн гэрчилгээтэй байна.

9. Тээвэрлэлт

9.1 Хятад байцайг дулааны улиралд /дундаж температур $+15^{\circ}\text{C}-0^{\circ}\text{C}$ / бороо, усанд хорохоос хамгаалсан бүрхүүлтэй,

9.2 Хүйтний улиралд / $+2^{\circ}\text{C}$ -аас бага дулаантай/ хөлдөж хайрагдахаас хамгаалсан битүүмжлэл, дулаалгатай тээврийн ямар ч хэрэгсэлээр зөөвөрлөж болно.

10. Хадгалалт

10.1 Хятад байцайг 0°C -аас $+2^{\circ}\text{C}$ -ын хөргүүртэй байранд 5 хүртэл хоног хадгалж болно.



МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Гинз /үсү/
Ерөнхий шаардлага

MNS:2018

Албан хэвлэл

Өмнөх үг

Стандартчилал, хэмжил зүйн газар (СХГЗ) нь Олон улсын стандартчиллын байгууллагын гишүүн бөгөөд үйл ажиллагааныхаа хүрээнд төрийн болон төрийн бус байгууллагуудтай хамтран үндэсний стандартчиллын бодлогыг хэрэгжүүлэх ажил эрхэлдэг.

Стандартын төсөл боловсруулах ажлыг салбарын стандартчиллын Техникийн хороо (ТХ), Дэд хороо (ДХ) эрхлэн гүйцэтгэдэг бөгөөд Техникийн хорооны хурлаар хэлэлцэж 75%-иас доошгүй дэмжиж зөвшилцсөн төслийг Стандартчилал, хэмжил зүйн үндэсний зөвлөл (СХҮЗ)-өөр хэлэлцэн, тогтоолоор баталснаар хүчин төгөлдөр болно.

Энэ стандартыг “Монголын хөдөөг шинэчлэхийн төлөө фермерүүдийн холбоо”, Швейцарын хөгжлийн агентлагийн “Монгол ногоо” төслөөс боловсруулсан.

Стандартчилал, Хэмжил Зүйн Газар (СХЗГ)
Энхтайваны өргөн чөлөө 46А
Улаанбаатар 13343, Ш/Х-48

Утас 263860, 266754.

Факс (976-11) 458032

[E-mail:standardinform@masm.gov.mn](mailto:standardinform@masm.gov.mn)

©СХЗГ, 2012

”Стандартчилал, тохирлын үнэлгээний тухай” Монгол улсын хуулийн дагуу энэхүү стандартыг бүрэн эсвэл хэсэгчлэн хэвлэх, олшруулах эрх нь гагцхүү СХЗГ (Стандартчиллын төв байгууллага)-д байна.

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 67.080.....

Гинз (үсү). Техникийн ерөнхий шаардлага	MNS..... :2018
Coriander. General technical requirements	

СХЗГ-ын ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний техникийн хорооны 2018 оны ... сарын ...-ны өдрийн хурлаар хэлэлцэж батлав.

Энэхүү стандартыг 2019 оны 06-р сарын 01-ны өдрөөс дагаж мөрдөнө.

1. Хамрах хүрээ

Энэхүү стандарт нь Монгол улсын нутаг дэвсгэр дээр ил болон хамгаалагдсан хөрсөнд тариалсан шинэ гинз (үсү) - (*Coriandrum sativum L.*)-ний шинэ ногоон навчны чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг шалгах, шинжилгээний дээж авах, савлах, тээвэрлэхэд хамаарна.

2. Норматив эшлэл

Энэхүү стандартад олон улсын болон үндэсний дараахи стандартыг эш татаж хэрэглэсэн бөгөөд хэрэв эдгээр стандартад өөрчлөлт орвол хамгийн сүүлийн албан ёсны материалыг баримтлана.

- MNS 6308:2012, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон зөвшөөрөгдөх хэмжээ,
- MNS 5868:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ,
- MNS 4504:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металлын үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ,
- MNS САС 193:2007, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт,
- MNS 6361:2012, Хүнс, малын тэжээл дэх микотоксины үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ,
- MNS 6420:2013, Хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ, мал, амьтны тэжээлд агуулагдах нитратын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ

3. Техникийн шаардлага

3.1 Хүнсний зориулалттай гинз (үсү)-ийн мэдрэхүйн эрхтэний үзүүлэлтүүд 1-р хүснэгтэд заасан шаардлагыг хангасан байна.

1-р хүснэгт. Гинз /үсү/-ний ургацын чанарын үзүүлэлт

Д/Д	Үзүүлэлтүүдийн нэрс	Шинж тэмдэг ба норм
1	Гадаад байдал	Гинз (үсү)-ний ургамлыг 4 навчаас эхлэн бундуй үүсэх хүртэл хугацаанд хурааж хүнсэнд моджиж хатуураагүй иш навчтай, залуу, цэвэр, хог ургамал, өвчин хортонд нэрвэгдээгүй, илүүдэл чийггүй, навч нь гундаж шарлаагүй, хөлдөөгүй байна. Навч шарлаагүй ногоон өнгөө алдаагүй байна. Навч болон ургамал (бага зэрэг гундаж зөөлөрсөн), ургуулах нөхцлөөс өнгөний өөрчлөлт орсон зэрэг гадаад ерөнхий төрхийн ялгаа нь бүтээгдэхүүнийг зах зээлд нийлүүлэх, савлах, хадгалах чанарт нөлөөлөхгүй.

2	Үнэр ба амт	Сорт болон ботаникийн үзүүлэлтүүдэд заагдсанаас өөр амт, үнэргүй байх
3	Өнгө	Нахианы өнгө цагаан, ягаан-ногоон, ногоон байна
4	Гадаад байдлын шаардлага хангаагүй ургац, ургамлын нийт жингийн %-иас ихгүй	15.0
5	Навч нь хагарч, гэмтсэн, %	10.0
6	Бага зэрэг хатсан, шаргал өнгөтэй, %	5.0
7	Навч, ургамлын хэсгүүд нь халсан, хэт их хатсан, хөлдсөн	Байж болохгүй
8	Хортон шавж, хөнөөлт өвчинд гэмтсэн, %	Байж болохгүй
9	Аливаа гадаад хольц (шороо, элс, ургамлын гаралтай үлдэгдэл, бусад хольц)	Байж болохгүй
<p>* Залуу гинз (үсү)-ийн навчийг хоовонд ургуулж болно. **Шинэхэн гинз (үсү)-ийн навчийг үндсийг тайрч хураагаад цэвэрлэн багцлан боож тавина.</p>		

3.2 Шинэхэн гинз (үсү) нь цацрагийн үлдэгдэлгүй, хорт элементүүд, пестицид, нитратын илүүдэл, гэдэсний эмгэг төрүүлэгч бактер агуулаагүй, микробиологийн үзүүлэлтүүд нь стандартын шаардлагыг хангасан байна.

3.3 Хүнсний зориулалттай Гинз (үсү)- ний физик, химийн үзүүлэлт 2-р хүснэгтэд заасан шаардлагыг хангасан байна.

2-р хүснэгт. Гинз /үсү/-ний биохимийн үзүүлэлтийн зохистой хэмжээ

д/д	Үзүүлэлт	Шаардлага
1	Илчлэг	23 ккал
2	Тос, г	0.5
	Уураг, г	2.1
3	Хуурай бодис, %-иас ихгүй	140-189 мг%
4	Хүчиллэг, мл-иас ихгүй	
5	Сахар, г	0.9

3.4 Хүнсний зориулалттай гинз (үсү)- ний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтүүдийг 3-р хүснэгтэнд заасан шаардлагыг хангасан байна.

3-р хүснэгт. Гинз /үсү/-ний эрүүл, аюулгүй байдлын үзүүлэлт

Д/д	Үзүүлэлт	Шаардлага
1	Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ	MNS 6308:2012
2	Пестицидийн үлдэгдэл	MNS 5868:2008
3	Хүнд металл	MNS 4504:2008
4	Цацраг идэвхит бодис	MNS CAC 193:2007
5	Микотоксины үлдэгдэл	MNS 6361:2012
6	Нитрат	MNS 6420:2013

6. Гинз /үсү/-ний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээ хийх арга, түүний стандарт

14) MNS ISO 874:2000, Шинэ жимс ба ногооноос дээж авах арга,

15) MNS 4377:96, Мал амьтдын тэжээл, хүнсний ногоо, эмгэгт эрхтэнд нитрат тодорхойлох арга,

- 16) MNS 0344:88, Жимс ба ногоон бүтээгдэхүүнд титэрлэгдэх хүчиллэг тодорхойлох арга,
- 17) MNS 0344:88, Чихэрлэг тодорхойлох арга,
- 18) MNS 5069:2001, Үр тариа, төмс, хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ зэрэг ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнд цацраг идэвхит элемент тодорхойлох Ү-гамма-спектрометрийн арга,
- 19) MNS 4497:97, Цайр тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 20) MNS 4498:97, Зэс тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 21) MNS 4496:97, Хар тугалга тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 22) MNSMNS 4499:97, Кадьми тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 23) MNS ISO 11212-1:2000 Хүнсний бүтээгдэхүүнд хүнцлийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 24) MNS ISO 11212-2:2000, Хүнсний бүтээгдэхүүнд мөнгөн усны агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
- 25) MNS 4833:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хлорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга,
- 26) MNS 4832:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд фосфорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга.

7. Чанарын хяналт, шинжилгээний дээж авах

7.1 Шинжилгээний дээж авах: Хүнсний зориулалтын гинз (үсү)-нээс дээж авахдаа MNS ISO 874 : 2000, “Шинэ жимс ба ногооноос дээж авах арга”стандартыг баримтлан гүйцэтгэнэ.

8. Савлалт, шошгололт

8.1 Шинэхэн гинз (үсү)-г савлахдаа 0.5 кг-аар жинлэн хүнсний зориулалттай, шаардлага хангасан 0.25 мм-аас багагүй зузаантай нийлэг хальсан уутанд хийж картон хайрцагт савлана.

8.2 Сонгогдсон савлагаа бүрт жингийн хоорондын зөрүү 10 %-иас хэтрэхгүй байж болно.

8.3 Савлагаа тохирсон эсэхийг дээж авч шинжилгээ хийх ба дээж авах нийт жин нь 3 кг-аас илүүгүй байна.

8.4 Шинэхэн гинз (үсү)-г савлахдаа гэмтэл учруулахгүйн тулд хөвсгөр байлгахын зэрэгцээ уутны амраас 3 см-ээс доош дүүргэж савлана.

8.5 Шинэхэн гинз (үсү)-г савлахын өмнө шалгахдаа бүтэн, хүчирхэг ургалттай, цэвэр, хуурай, гадна талдаа чийггүй, хортон шавжид гэмтээгүй, ямар нэгэн үнэргүй, бохирдсон эд эрхтэн байхгүй байна.

8.6 Савласан хайрцаг нь MNS 6648 : 2016, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага стандартад нийцсэн шошготой байна.

8.7 Сав баглаа боодлын материал нь MNS 5684 : 2016, Сав, баглаа боодлын материалд агуулагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ стандартад нийцсэн байна.

8.8 Шинэхэн гинз (үсү)-г савлахдаа гэмтэл учруулахгүйн үүднээс хөвсгөр байлгахын зэрэгцээ уутны амсраас 3 см-ээс доош дүүргэж савлана.

9. Хадгалалт, тээвэрлэлт

9.1 Гинз (үсү)-г нарны гэрлийн шууд тусгалаас хамгаалсан, агаарын харьцангуй чийглэг нь 85-90 %-аас ихгүй, (3-5)⁰C-ийн температуртай ариун цэвэр эрүүл ахуйн шаардлага хангасан агуулахад хадгална.

9.2 Гинз (үсү)-г хөргөлттэй зориулалтын бүх төрлийн тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.



МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Булцуут байцай /Кольраби/

Техникийн шаардлага

MNS:2018

Албан хэвлэл

Өмнөх үг

Стандартчилал, хэмжил зүйн газар (СХГЗ) нь Олон улсын стандартчиллын байгууллагын гишүүн бөгөөд үйл ажиллагааныхаа хүрээнд төрийн болон төрийн бус байгууллагуудтай хамтран үндэсний стандартчиллын бодлогыг хэрэгжүүлэх ажил эрхэлдэг.

Стандартын төсөл боловсруулах ажлыг салбарын стандартчиллын Техникийн хороо (ТХ), Дэд хороо (ДХ) эрхлэн гүйцэтгэдэг бөгөөд Техникийн хорооны хурлаар хэлэлцэж 75%-иас доошгүй дэмжиж зөвшилцсөн төслийг Стандартчилал, хэмжил зүйн үндэсний зөвлөл (СХҮЗ)-өөр хэлэлцэн, тогтоолоор баталснаар хүчин төгөлдөр болно.

Энэ стандартыг “Монголын хөдөөг шинэчлэхийн төлөө фермерүүдийн холбоо”, Швейцарын хөгжлийн агентлагийн “Монгол ногоо” төслөөс боловсруулсан.

Стандартчилал, Хэмжил Зүйн Газар (СХЗГ)
Энхтайваны өргөн чөлөө 46А
Улаанбаатар 13343, Ш/Х-48

Утас 263860, 266754.

Факс (976-11) 458032

[E-mail:standardinform@masm.gov.mn](mailto:standardinform@masm.gov.mn)

©СХЗГ, 2012

“Стандартчилал, тохирлын үнэлгээний тухай” Монгол улсын хуулийн дагуу энэхүү стандартыг бүрэн эсвэл хэсэгчлэн хэвлэх, олшруулах эрх нь гагцхүү СХЗГ (Стандартчиллын төв байгууллага)-д байна.

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалын код:080.20

Булцуут байцай /Кольраби/. Техникийн ерөнхий шаардлага	MNS:2018
Kohlrabi. General technical requirements	

СХЗГ-ын ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний техникийн хорооны 2018 оны ... сарын ...-ны өдрийн хурлаар хэлэлцэж батлав.

Энэхүү стандартыг 2019 оны 06-р сарын 01-ны өдрөөс дагаж мөрдөнө.

1. Хамрах хүрээ

Энэхүү стандарт нь Монгол улсын нутаг дэвсгэр дээр ил ба хамгаалагдсан хөрсөнд тариалсан шинэ ургацын болон агуулахад хадгалсан анхан шатны болон эцсийн боловсруулалт хийгдээгүй булцуут байцайны (*Brassica oleracea L. var. caulorapa*) чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг шалгах, шинжилгээний дээж авах, савлах, тээвэрлэх, хадгалахад хамаарна

2. Норматив эшлэл

Энэхүү стандартад олон улсын болон үндэсний дараах стандартыг эш татаж хэрэглэсэн бөгөөд хэрэв эдгээр стандартад өөрчилөлт орвол хамгийн сүүлчийн албан ёсны эх материалыг баримтлана. Үүнд:

- ГОСТ-33916-2016,

- Монгол улсад булцуут байцайг тариалж байгаа туршлагад үндэслэн боловсруулсан.

3. Ангилал

а. Булцуут байцайг чанараар нь:

i.1 дүгээр зэрэг

ii.2 дугаар зэрэг гэж ангилна.

б. Булцуут байцайг булцууны хөндлөн огтлолын уртаар нь:

i. Том - L

ii. Дунд - M

iii. Жижиг - S гэж ангилна.

4. Нэр томъёо, тодорхойлолт

4.1 том булцуут: булцууны хамгийн их хөндлөн огтлол нь 10 см-ээс их,

4.2 дунд зэрэг: булцууны хөндлөн огтлол нь 5-10 см хүртэл,

4.3 жижиг: булцууны хөндлөн огтлол 5 см-ээс бага,

5. Техникийн шаардлага.

5.1 Хүнсний зориулалттай булцуут байцай нь мэдрэхүйн эрхтний үнэлгээгээр 1 болон 2-р хүснэгтэнд заасан чанарын шаардлагыг хангасан байвал зохино.

1-р хүснэгт. Булцуут байцайны ургацын чанарын шаардлага

№	Үзүүлэлт	Чанарын ангилал	
		I зэрэг	II зэрэг
1	Гадаад байдал	Хүнсний зориулалтаар борлуулах гэж буй булцуут байцайны булцуу нь тухайн сортын үндсэн шинжийг хадгалсан хэлбэр, өнгөтэй, шинэ, эрүүл, цэвэр, илүүдэл ус чийггүй, навчны шилбийг жигд нямбай огтолсон байвал зохино.	
		Булцууны гадрага хагарч цуураагүй,	Булцууны гадарга бага зэрэг цуурч

		өнгөө алдаагүй, элдэв бохирдолгүй байна.	язарсан, навчны шилбийг жигд бус хайчилсан байж болох боловч энэ нь хүнсэнд хэрэглэх шаардлагад сөрөг нөлөөлөхөөргүй байна.
2	Үнэр, амт	Тухайн сортын онцлогоос өөр гажуу үнэр, амтгүй	
3	Булцууны доторх өнгө	Ишний махлаг хэсэг цагаан, шүүслэг, зөөлөн	
	Нэг багц буюу савалгаан дахь стандартад заасан хэмжээнээс зөрсөн, %-иас ихгүй: - ишийг буруу тайрсан, - махлаг эд нь модожсон, - хатсан, бохирдсон, - механик гэмтэл	Байж болохгүй Байж болохгүй Байж болохгүй Байж болохгүй	5 3 2 5
4	Амьд хортон мэрэгч, шавжаар гэмтсэн, хөлдөж хайрагдсан, ургасан, хөгцөрч ялзарсан, өвчилсөн булцуу	Байж болохгүй	
5	Өөр хольц, хог	Байж болохгүй	

2-р хүснэгт. Булцуут байцааны чанарын зэрэг

№	Үзүүлэлтүүд	Чанарын ангилал	
		I зэрэг	II зэрэг
1	Нэг саван дахь хамгийн их болон хамгийн бага голчтой булцууны зөрүү см-ээс ихгүй	2.0	Хязгаарлахгүй
2	Нэг багц болон сав дахь том жижиг булцууны ялгаа, %-иас ихгүй:	10	Хязгаарлалтгүй
3	Үндэсний урт, см-ээс ихгүй	2.0	
4	Булцууны хамгийн их хөндлөн огтлол, см	10-ээс их	5-10 хүртэл

5.2 Хүнсний зориулалттай булцуут байцааны биохимийн үзүүлэлтүүд 3-р хүснэгтэнд заасан шаардлагыг хангасан байх ёстой.

3-р хүснэгт. Булцуут байцааны биохимийн найрлага

№	Үзүүлэлт	Байвал зохих хэмжээ
1	Хуурай бодис, %	5-7
2	Нийлбэр сахар, %	3.0-3.5
3	Ерөнхий хүчиллэг, %	0.1-0.4
4	Витамин С, мг%	18.5-24

5.3 Булцуут байцааны эрүүл ахуй, аюулгүй байдал 4-р хүснэгтэнд заасан доорх стандартын шаардлагыг хангасан байх ёстой.

4-р хүснэгт. Булцуут байцааны эрүүл ахуй, аюулгүй байдал

№	Үзүүлэлт	Стандарт
1	Хүнсний бүтээгдэхүүн дэхь бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн	MNS 6308 :2012

	зөвшөөрөгдөх хэмжээ	
2	Пестицидын үлдэгдэл	MNS 5868:2008
3	Хүнд металлын үлдэгдэл	MNS 4504:2008
4	Цацраг идэвхит бодисын үлдэгдэл	MNS CAC 193:2007
5	Микотоксины үлдэгдэл	MNS 6361:2012
6	Нитратын үлдэгдэл	MNS 6420:2013

6. Булцуут байцайны эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээ хийх арга, түүний стандарт

53) MNS ISO 874:2000, Шинэ жимс ба ногооноос дээж авах арга,

54) MNS 4377:96, Мал амьтдын тэжээл, хүнсний ногоо, эмгэгт эрхтэнд нитрат тодорхойлох арга,

55) MNS 0344:88, Жимс ба ногоон бүтээгдэхүүнд титэрлэгдэх хүчиллэг тодорхойлох арга,

56) MNS 0344:88, Чихэрлэг тодорхойлох арга,

57) MNS 5069:2001, Үр тариа, төмс, хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ зэрэг ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнд цацраг идэвхит элемент тодорхойлох Ү-гамма-спектрометрийн арга,

58) MNS 4497:97, Цайр тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,

59) MNS 4498:97, Зэс тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,

60) MNS 4496:97, Хар тугалга тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,

61) MNSMNS 4499:97, Кадьми тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,

62) MNS ISO 11212-1:2000 Хүнсний бүтээгдэхүүнд хүнцлийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,

63) MNS ISO 11212-2:2000, Хүнсний бүтээгдэхүүнд мөнгөн усны агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,

64) MNS 4833:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хлорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга,

65) MNS 4832:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд фосфорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга.

7. Чанарын хяналт, шинжилгээний дээж авах

7.1 Булцуут байцайг борлуулалт, хадгалалтад ботаникийн сорт, чанарын ангилал, хураасан, савласан, өдөр, нэг ачааны хэрэгсэлд ачигдаж ирсэн байдлаар нь доорхи хэмжээгээр дээж авч шалгана.

- 100 хүртлэх тоотой савлагаатай байцайнаас 3 сав,

- 100-аас дээш тоотой савласан байцайнаас 100-аас илүү гарсан 50 сав бүрээс 1 дээжийг нэмж авна.

7.2 Сав баглаагүй байцайнаас хяналт, шинжилгээний дээжийг доорхи байдлаар авна. Үүнд:

- 200 кг болон түүнээс бага брюссел байцай ачсан тээврийн хэрэгсэл тутамын ачааны дээр, дунд, ёроолоос 2 кг дээж,

- 200-500 кг байцайнаас - 4 кг дээж,

- 500-1000 кг овоолго бүрээс 8 кг дээж,

- 1000 кг-аас их байцайны 100 кг-аас илүү гарсан 200 кг тутамаас 2 кг дээжийг нэмж авна.

- Авсан дээж бүрийг нэгтгэн хольж нэгдсэн нэг дээж болгон авч шинжлэх бөгөөд гарсан дүн нь уг хяналтад орсон бүх байцайны нийтлэг шинж гэж үзэж дүгнэлт гаргана.

7.3 Авсан дээжийг мэдрэхүйн шинжилгээгээр ангилж, хэсэг тус бүрийг 1/100 нарийвчлалтайгаар жигнэж нийт жинд харьцуулан хувиар илэрхийлж, дүгнэлт хийнэ.

7.4 Булцуут байцайны толгойн голч, булцууны ишийн уртыг мм-ийн нарийвчлалтай шугам эсвэл штангенциркулээр хэмжиж, 5.1, 5.2-д заасан үзүүлэлттэй харьцуулан үнэлнэ.

7.5 Авсан дээж дахь стандартын дээрх шаардлага хангаагүй байцайг үзүүлэлт тус бүрээр тусад нь жигнэж, нийт жиндээ харьцуулан доорх томъёогоор бодож үнэлнэ.

$$K = A : B \times 100$$

Үүнд: А= шаардлага хангаагүй байцайны жин, кг

Б = Дээжийн нийт жин, кг

7.6 Мэдрэхүйн эрхтэн болон физик хэмжилтээр үнэлсэн дундаж дээжээс шаардлагатай гэж үзсэн тохиолдолд биохими, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээний дээжийг авч үлдсэн дээжүүдийг ирсэн байцайнд буцааж нийлүүлнэ.

7.7 Биохимийн болон эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээний нэг дээж нь 10 кг-аас ихгүй байна.

7.8 Дээжинд авсан байцааг сав тус бүрээр энэхүү стандартад заасан мэдрэх эрхтэнээр шалгаж, саван дахь байцайны жинд харьцуулж дүгнэлт гаргах бөгөөд бүх дээжийн шинжилгээг дундажлан нийт ачилтын байцааны үнэлгээ болгон дүгнэнэ.

7.9 Хэрэв тухайн байцай энэхүү стандартын 5, 6 дугаар зүйлд заасан шаардлага хангахгүй дүн гарсан тохиолдолд дээжийн тоог хоёр дахин нэмэгдүүлэн дахин шинжилж болно.

8. Савлалт, шошгололт

8.1 Булцуут байцайг “MNS 3529:1986 эргэлтийн шуудай”, эсвэл “MNS 5547:2005 хүнсний нийлэг сав, баглаа боодол” стандартын шаардлага хангасан нийлэг хальсан сүлжмэл уутанд бөөний худалдаанд 10 хүртэл кг, жижиглэн худалдаанд 5 хүртэл кг-аар чанарын ангилал, зэрэг, сорт, хураасан, савлалт, ачилт хийсэн хугацаа тус бүрээр ялгаж савлана.

8.2 Нэгж саван дахь булцуут байцайны толгойн жингийн зөрүү $\pm 5\%$ -иас ихгүй байна.

8.3 Байцайны сав баглаа боодол нь MNS 6648: 2016 “Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодлын шошгололтод тавих шаардлага” стандартын шаардлага хангасан шошготой байна.

8.4 Байцайг хийсэн сав, боодол, наалтанд хорт бодис бүхий бэх, харандаа, цавуу ашиглаж болохгүй.

8.5 Нэг саванд олноор чихэж гэмтээх, ус булцуунд хүрэхгүй байх нөхцлийг бүрдүүлнэ.

8.6 Нэг сав, баглаанд зөвхөн адил сорт, чанартай, нэг өдөр хураасан байцайг хийнэ.

8.7 Сав, баглааны шошгон дээр тухайн сортын нэр, чанарын ангиллын зэрэг дугаарыг тавьсан байна.

8.8 Зах зээлд борлуулах, хадгалах, боловсруулах үйлдвэрт нийлүүлэх булцуут байцай нь заавал гарал үүслийн гэрчилгээтэй байна.

9. Тээвэрлэлт

9.1 Булцуут байцайг дулааны улиралд /дундаж температур $+15^{\circ}\text{C}-0^{\circ}\text{C}$ / бороо, усанд хорохоос хамгаалсан бүрхүүлтэй бүх төрлийн тээврийн хэрэгсэлээр,

9.2 Хүйтний улиралд $+2^{\circ}\text{C}$ -аас бага дулаантай/ хөлдөж хайрагдахаас хамгаалсан битүүмжлэл, дулаалгатай тээврийн хэрэгсэлээр зөөвөрлөж болно.

10. Хадгалалт

10.1 Булцуут байцайг $-1^{\circ}\text{C}-2^{\circ}\text{C}$ дулаан байранд 2-3 сар хадгалж болно.



МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Хэрээн нүд

Ерөнхий шаардлага

MNS:2018

Албан хэвлэл

Өмнөх үг

Стандартчилал, хэмжил зүйн газар (СХГЗ) нь Олон улсын стандартчиллын байгууллагын гишүүн бөгөөд үйл ажиллагааныхаа хүрээнд төрийн болон төрийн бус байгууллагуудтай хамтран үндэсний стандартчиллын бодлогыг хэрэгжүүлэх ажил эрхэлдэг.

Стандартын төсөл боловсруулах ажлыг салбарын стандартчиллын Техникийн хороо (ТХ), Дэд хороо (ДХ) эрхлэн гүйцэтгэдэг бөгөөд Техникийн хорооны хурлаар хэлэлцэж 75%-иас доошгүй дэмжиж зөвшилцсөн төслийг Стандартчилал, хэмжил зүйн үндэсний зөвлөл (СХҮЗ)-өөр хэлэлцэн, тогтоолоор баталснаар хүчин төгөлдөр болно.

Энэ стандартыг “Монголын хөдөөг шинэчлэхийн төлөө фермерүүдийн холбоо”, Швейцарын хөгжлийн агентлагийн “Монгол ногоо” төслөөс боловсруулсан.

Стандартчилал, Хэмжил Зүйн Газар (СХЗГ)
Энхтайваны өргөн чөлөө 46А
Улаанбаатар 13343, Ш/Х-48

Утас 263860, 266754.

Факс (976-11) 458032

[E-mail:standardinform@masm.gov.mn](mailto:standardinform@masm.gov.mn)

©СХЗГ, 2012

”Стандартчилал, тохирлын үнэлгээний тухай” Монгол улсын хуулийн дагуу энэхүү стандартыг бүрэн эсвэл хэсэгчлэн хэвлэх, олшруулах эрх нь гагцхүү СХЗГ (Стандартчиллын төв байгууллага)-д байна.

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 67.080.....

Хэрээн нүд.Техникийн ерөнхий шаардлага	MNS..... :2018
Asparagus. General technical requirements	

СХЗГ-ын ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний техникийн хорооны 2018 оны ... сарын ...-ны өдрийн хурлаар хэлэлцэж батлав.
Энэхүү стандартыг 2019 оны 06-р сарын 01-ны өдрөөс дагаж мөрдөнө.

1. Хамрах хүрээ

Энэхүү стандарт нь ил болон хамгаалагдсан хөрсөнд тариалсан шинэ Хэрээн нүдний (*Asparagus officinalis L.*) найлзуурын чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг шалгах, шинжилгээний дээж авах, хүлээн авах, савлах, хаяглах, хадгалах, тээвэрлэхэд хамаарна.

2. Норматив эшлэл

Энэ стандартад Монгол Улсын болон олон улсын дараах стандартыг эш татсан болно. Эш татсан дараах стандартад өөрчлөлт орсон тохиолдолд хамгийн сүүлчийн албан ёсны эх материалаас эш татаж хэрэглэнэ.

- MNS 6308:2012, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон зөвшөөрөгдөх хэмжээ
- MNS 5868:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ
- MNS 4504:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металлын үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ
- MNS CAC 193:2007, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт
- MNS 6361:2012, Хүнс, малын тэжээл дэх микотоксины үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ
- MNS 6420:2013, Хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ, мал, амьтны тэжээлд агуулагдах нитратын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ
- CAC (CODEX STAN 225-2001, Standard for Asparagus
- ГОСТ 34318— 2017, Спаржа свежая. Технические условия

3. Ангилал

а. Хэрээн нүдийг чанарын зэргээр нь дараахи байдлаар ангилна.

3.1.1 Нэгдүгээр

3.1.2 Хоёрдугаар

б. Хэрээн нүдний найлзуурыг уртын хэмжээгээр нь дараахи байдлаар ангилна.

3.2.1 12 см хүртэл богино

3.2.2 12-17 см дунд

3.2.3 17 см- ээс урт

с. Хэрээн нүдний найлзуурыг өнгөөр нь дараахи байдлаар ангилна.

3.3.1 цагаан

3.3.2 ягаан

3.3.3 ногоон-ягаан

3.4.4 ногоон гэж ангилна.

д. Хэрээн нүдний найлзуурын голчын хэмжээ нь 1-р хүснэгтэд заасан шаардлагыг хангасан байвал зохино.

1-р хүснэгт. Цагаан ба ягаанд:

Ангилал	Голчийн хэмжээ, см-ээс багаагүй	Хэмжээ
I	0.10	Нэг орц болон хайрцаг дахь хэрээн нүдний голчын ялгаа 10 мм байж болно.
II	0.8	Нэг орц болон хайрцаг дахь хэрээн нүдний голчын ялгаа 8.0 мм байж болно.

2-р хүснэгт. Ногоон-ягаан, ногоонд:

Ангилал	Диаметрийн хэмжээ /багаагүй, см	Хэмжээ
I	0.12	Нэг орц болон хайрцаг дахь хэрээн нүдний голчын ялгаа 10 мм байж болно.

4. Нэр томъёо, тодорхойлолт

- Найлзуур-** Ургасан найлзуур болон ирээдүйн найлзуурын эхлэл бүхий хэрээн нүдний үндэслэг иш.
- Модожсон найлзуур-**найлзуурын гол болон гаднах хэсэг моджиж хатуурсан байх.
- Шинэ-** найлзуурын гол болон гаднах хэсэг нь шинээрээ байх.
- Гэмтэл-**Найлзуурын гаднах хэсэг нь хотойсон, шалбарсан байх.
- Цагаан хэрээн нүд**—найлзуурын өнгө цагаан өнгөтэй байна.
- Ягаан- гүн ягаан, ягаан-ногоон хэрээн нүд өнгийн найлзууртай, доод хэсэг нь цагаан өнгөтэй.
- Ногоон-ягаан хэрээн нүд: найлзуурын хэсэг нь ногоон ягаан өнгөтэй
- Ногоон- хэрээн нүд: найлзуурын хэсэг нь том хэмжээтэй ногоон өнгөтэй.

5. Техникийн шаардлага

- Хүнсний зориулалттай хэрээн нүдний мэдрэхүйн эрхтэний үзүүлэлтүүд нь 2-р хүснэгтэнд заасан шаардлагыг хангасан байвал зохино Хэрээн нүд нь энэхүү стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
- Хэрээн нүдний мэдрэхүйн үзүүлэлтүүд нь 2 дугаар хүснэгтэд заасан шаардлагыг хангасан байна.

2-р хүснэгт. Хэрээн нүдний найлзуурын ургацын чанарын үзүүлэлт

д/д	Үзүүлэлтүүд	Зэрэг дугаар	
		Нэгдүгээр зэрэг	Хоёрдугаар зэрэг
1	Гадаад байдал	Найлзуур: залуу, шинэ, цэвэр, түүнчлэн нахиа нь механик гэмтэлгүй, гадаад хэсэг нь илүүдэл ус чийггүй байх ёстой	
		Найлзуур нь босоо ургасан байх	Нахиа нь 1 см-ээс багаагүй ташуу ургасан байж болно.
		Найлзуурын махлаг эд нь модожсон байж болохгүй, Таваарын болон савлах төрөлд гадаад шинж тэмдгийн гажиг зөвшөөрөгдөхгүй. Цагаан хэрээн нүдний найлзуурт бага зэрэг ягаан өнгө орсон байж болно.	Хадгалах, савлах, таваарын төрөлд чанарын хувьд зөвшөөрөгдөх дараах гажгийн төрөл: - Хэлбэрийн гажиг, толгой нь оройн хэсэгтээ бага зэрэг задгай найлзуур, нахиа нь бага зэрэг бөхийсөн), бага зэрэг шарласан, модожсон. Цагаан хэрээн нүдний найлзуур нь сулавтар ногоон өнгө орсон байж болно.

			Ногоон хэрээн нүдний найлзуурын нийт уртын 40 %-иас дээшгүй нь цагаан өнгөтэй байж болно.
2	Үнэр ба амт	Сортын ботаникийн үзүүлэлтүүдэд заагдсанаас өөр амт, үнэргүй байх	
3	Найлзуурын бүтэц	Хадгалах, тээвэрлэх, ачих, буулгахад найлзуур нь тэсвэртэй байх	
		Дээд хэсгийн найлзуур нь нягт байх	Харгалзахгүй
4	Өнгө	Найлзуурын өнгө цагаан, ягаан-ногоон, ногоон байна	
5	Хэрээн нүдний ургамлын нийт жинд найлзуурын эзлэх хэмжээ, % Тухайн чанарын зэрэглэлийн шаардлагыг хангаагүй найлзуурын нийт жинд эзлэх хэмжээ, %	90.0	90.0
		1.0	10.0
6	Найлзуурын гадна талыг угааж үзэхэд хотойсон, шалбарсан эсэх, %-иас багагүй байх	Байж болохгүй	10,0
7	Бохирдлын хольц	Байж болохгүй	
8	Хортон, шавжид нэрвэгдэлт	Байж болохгүй	
9	Ялзарч муудаж, хөгцөрсөн	Байж болохгүй	

c. Хэрээн нүдний найлзуурын физик, химийн үзүүлэлт нь 3-р хүснэгтэд заасан шаардлагыг хангасан байна.

3-р хүснэгт. Хэрээн нүдний физик, химийн үзүүлэлт

д/д	Үзүүлэлт	Шаардлага
1	Илчлэг	20 ккал
2	Тос, г	0.12
3	Уураг, г	2.2
4	Хуурай бодис, %-иас ихгүй	9-12
5	Хүчиллэг, мл-ээс ихгүй	
6	Сахар, г	1.66-1.88

d. Хэрээн нүдний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлт нь 4-р хүснэгтэд заасан шаардлагыг хангасан байна.

4-р хүснэгт. Хэрээн нүдний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлт

Д/д	Үзүүлэлт	Шаардлага
1	Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ	MNS 6308:2012
2	Пестицидийн үлдэгдэл	MNS 5868:2008
3	Хүнд металл	MNS 4504:2008
4	Цацраг идэвхит бодис	MNS CAC 193:2007
5	Микотоксины үлдэгдэл	MNS 6361:2012
6	Нитрат	MNS 6420:2013

6. Хэрээн нүдний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээ хийх арга, түүний стандарт

27) MNS ISO 874:2000, Шинэ жимс ба ногооноос дээж авах арга,

28) MNS 4377:96, Мал амьтдын тэжээл, хүнсний ногоо, эмгэгт эрхтэнд нитрат тодорхойлох арга,

- 29) MNS 0344:88, Жимс ба ногоон бүтээгдэхүүнд титэрлэгдэх хүчиллэг тодорхойлох арга,
 30) MNS 0344:88, Чихэрлэг тодорхойлох арга,
 31) MNS 5069:2001, Үр тариа, төмс, хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ зэрэг ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнд цацраг идэвхит элемент тодорхойлох Ү-гамма-спектрометрийн арга,
 32) MNS 4497:97, Цайр тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 33) MNS 4498:97, Зэс тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 34) MNS 4496:97, Хар тугалга тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 35) MNSMNS 4499:97, Кадьми тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 36) MNS ISO 11212-1:2000 Хүнсний бүтээгдэхүүнд хүнцэлийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 37) MNS ISO 11212-2:2000, Хүнсний бүтээгдэхүүнд мөнгөн усны агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 38) MNS 4833:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хлорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга,
 39) MNS 4832:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд фосфорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга.

9. Чанарын хяналт, шинжилгээний дээж авах

7.1 Хүнсний зориулалтын хэрээн нүднээс дээж авахдаа MNS ISO 874:2000, “Шинэ жимс ба ногооноос дээж авах арга”-стандартыг баримтлан гүйцэтгэнэ.

10. Савлалт, хаяглалт

8.1 Шинэ хэрээн нүдийг багцалж тус бүрийг гадуур нь хүнсний зориулалтын цаасаар тусгаарлан боогоод дурын хэмжээгээр, түүний чанар, аюулгүй байдлыг хангаж савлана.

8.2 Хэрээн нүдийг багцалж боохгүйгээр савлаж болно.

8.3 Багцалсан хэрээн нүдийг чанар, аюулгүй байдлыг ханган хайрцаглаж савлана.

8.4 Сав баглаа боодлын материал нь MNS 5684 : 2016, Сав, баглаа боодлын материалд агуулагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ стандартад нийцсэн байна.

8.5 Хэрээн нүдний найлзуурын ижил навч, өнгө, хэмжээтэйг нэг багц болгон нэг хайрцагт хийж баглаж зах зээлд нийлүүлнэ.

8.6 Савласан хайрцаг нь нь MNS 6648:2016, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага стандартад нийцсэн шошготой байна.

9 Хадгалалт, тээвэрлэлт

9.1 Хэрээн нүдийг нарны гэрлийн шууд тусгалаас хамгаалсан, агаарын харьцангуй чийглэг нь 85-90 %-аас ихгүй, (3-5)⁰С-ийн температуртай, ариун цэвэр эрүүл ахуйн шаардлага хангасан агуулахад хадгална.

9.2 Хайрцаглаж савласан хэрээн нүдийг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан зориулалтын хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.



МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Яншуй

Ерөнхий шаардлага

MNS:2018

Албан хэвлэл

Өмнөх үг

Стандартчилал, хэмжил зүйн газар (СХГЗ) нь Олон улсын стандартчиллын байгууллагын гишүүн бөгөөд үйл ажиллагааныхаа хүрээнд төрийн болон төрийн бус байгууллагуудтай хамтран үндэсний стандартчиллын бодлогыг хэрэгжүүлэх ажил эрхэлдэг.

Стандартын төсөл боловсруулах ажлыг салбарын стандартчиллын Техникийн хороо (ТХ), Дэд хороо (ДХ) эрхлэн гүйцэтгэдэг бөгөөд Техникийн хорооны хурлаар хэлэлцэж 75%-иас доошгүй дэмжиж зөвшилцсөн төслийг Стандартчилал, хэмжил зүйн үндэсний зөвлөл (СХҮЗ)-өөр хэлэлцэн, тогтоолоор баталснаар хүчин төгөлдөр болно.

Энэ стандартыг “Монголын хөдөөг шинэчлэхийн төлөө фермерүүдийн холбоо”, Швейцарын хөгжлийн агентлагийн “Монгол ногоо” төслөөс боловсруулсан.

Стандартчилал, Хэмжил Зүйн Газар (СХЗГ)
Энхтайваны өргөн чөлөө 46А
Улаанбаатар 13343, Ш/Х-48

Утас 263860, 266754.
Факс (976-11) 458032
E-mail.standardinform@masm.gov.mn

©СХЗГ, 2012

”Стандартчилал, тохирлын үнэлгээний тухай” Монгол улсын хуулийн дагуу энэхүү стандартыг бүрэн эсвэл хэсэгчлэн хэвлэх, олшруулах эрх нь гагцхүү СХЗГ (Стандартчиллын төв байгууллага)-д байна.

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 67.080.....

Яншуй. Техникийн ерөнхий шаардлага	MNS..... :2018
Parsley. General technical requirements	

СХЗГ-ын ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний техникийн хорооны 2018 оны ... сарын ...-ны өдрийн хурлаар хэлэлцэж батлав.

Энэхүү стандартыг 2019 оны 06-р сарын 01-ны өдрөөс дагаж мөрдөнө.

1. Хамрах хүрээ

Энэхүү стандарт нь Монгол улсын нутаг дэвсгэр дээр ил болон хамгаалагдсан хөрсөнд тариалсан шинэ яншуй *Petroselinum crispum* (Mifi.-ны) чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг шалгах, шинжилгээний дээж авах, савлах, тээвэрлэхэд хамаарна.

2. Норматив эшлэл

Энэхүү стандартад олон улсын болон үндэсний дараахи стандартыг эш татаж хэрэглэсэн бөгөөд хэрэв эдгээр стандартад өөрчлөлт орвол хамгийн сүүлийн албан ёсны материалыг баримтална.

- MNS 6308:2012, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон зөвшөөрөгдөх хэмжээ
- MNS 5868:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ
- MNS 4504:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металлын үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ
- MNS CAC 193:2007, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт
- MNS 6361:2012, Хүнс, малын тэжээл дэх микотоксины үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ
- MNS 6420:2013, Хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ, мал, амьтны тэжээлд агуулагдах нитратын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ

3. Ангилал

3.1 Ургамлын өндрөөр нь:

- 3.1.1 20 см байвал – намхан
- 3.1.2 21-50 см байвал – дунд зэргийн
- 3.1.3 51-70 см байвал – өндөр гэж

3.2 Ургамлын навчны тоогоор нь:

- 3.2.1 20 ш хүртэл бол цөөн
- 3.2.2 20-40 ш бол – дунд зэрэг
- 3.2.3 40-өөс дээш бол – олон гэж

3.3 Үндэс үрт яншуйн үндэсний хамгийн бүдүүн хэсгийн голчоор нь:

- 3.3.1 2 см-ээс бага бол – нарийн
- 3.3.2 2-4 см диаметр бол – дунд зэрэг
- 3.3.3 4 см-ээс дээш бол – бүдүүн үндэс үртэй гэж үнэлнэ.

3.4 Яншуйг бүтээгдэхүүн өгөх эд эрхтэний онцлогоор нь:

- 3.4.1 Ногоон навч шилбэний
- 3.4.2 Үндэс үрийн
- 3.4.3 Ногоон навчны гэж 3 ангилна

4. Нэр томьёо, тодорхойлолт

- **ногоон навч, шилбэт яншуй:** ногоон навчны илтэс, түүний өргөн, зузаан шилбэний аль алийг нь хэрэглэдэг.
- **үндэс үрт яншуй:** голлосон иш, үндсийг хэрэглэдэг.
- **навчны:** зөвхөн ногоон навчыг нь шинэ байхад нь хэрэглэдэг.

- **шинэ:** үндэс үр болон навч, түүний шилбэ нь шинэ, зөөлөн байх.
- **гэмтэл:** үндэс үр нь хагарсан, навч нь гундаж зөөлөрсөн, үзүүрээсээ шарласан, дарагшсан.

5. Техникийн шаардлага

5.1 Хүнсний зориулалттай яншуйны ургацын чанарын үзүүлэлтүүд нь 1-р хүснэгтэд заасан шаардлагыг хангасан байна.

1-р хүснэгт. Яншуйны ургацын чанарын үзүүлэлт

Д/Д	Үзүүлэлтүүд	Ангилал		
		Ногоон навч, шилбэт	Үндэс үрт	Навчит
1	Гадаад байдал	Навч болон шилбэ нь шинэ, бүтэн, цэвэр, бохирдолгүй, хортонд нэрвэгдээгүй, илүүдэл ус чийггүй байна. Үндэс үрийн өсөлт хөгжил нь зогсонги байдалд ороогүй, 2-догч үндэс хөгжөөгүй, навч, шилбэ нь хортон, өвчинд нэрвэгдээгүй, моджоогүй, уян зөөлөн байна. Навч нь залуу, ногоон, шарлаагүй, хог ургамлын хольцгүй байна.	Үндэс үр нь шинэхэн, бүтэн, цэвэр, бохирдолгүй, хортонд нэрвэгдээгүй, илүүдэл ус чийггүй байна. Үндэс үрийн өсөлт хөгжил нь зогсонги байдалд ороогүй, 2-догч үндэс хөгжөөгүй, хортон, өвчинд нэрвэгдээгүй байна. Үндэс үрэнд байж болох бага зэрэг гажигууд: Сортын үндсэн хэлбэр, хальсны өнгө өөр.	Навч нь залуу, ногоон (янз бүрийн толбогүй) шарлаагүй, шинэхэн, бүтэн, эрүүл, бохирдолгүй, хог ургамлын хольцгүй, хортонд нэрвэгдээгүй, илүүдэл ус чийггүй байна. Байж болох бага зэрэг гажигууд: Өнгөний бага зэргийн өөрчлөлт, шинэхэн байдлаа алдсан зэрэг нь савлах, хадгалах, таваарын бүтээгдэхүүний чанарт нөлөөлөхгүй.
2	Үнэр ба амт	Сортын ботаникийн үзүүлэлтүүдэд заагдсанаас өөр амт, үнэргүй байх		
3	Үндэс үрийн хамгийн бүдүүн хэсгийн хөндлөн огтлолын хэмжээ, мм-ээс ихгүй	10.0	15.0	-
4	Ногоон навчны илтэсний урт, үндсэн мм-ээс багагүй	80.0	-	80.0
5	Үндэс үрэн дэх ногоон навчны илтэсний урт, мм-ээс багагүй	-	20.0	-

5.2 Яншуйны чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлт /шинэ ногооны хувьд/ нь 2-р хүснэгтэд заасан шаардлагыг хангасан байна.

2-р хүснэгт. Яншуйны физик шинж

Үзүүлэлтүүд	Шинж тэмдэг ба норм		
	Ногоон навч, үндэс үрт хэлбэр	Үндэс үрт хэлбэр	Навчит хэлбэр
Шинэхэн яншуйн ургацын нийт жинд шаардлага хангахгүй хэсгийн эзлэх хэмжээ, %-иас ихгүй	10.0		
Ногоон хэсэг нь үрчийсэн үндэс үр, багагүй, %-иас ихгүй	0.0	5.0	0,0
Хортонд гэмтсэн, %-иас ихгүй	10.0	Байж болохгүй	
Үндэс үрийн гаж ургалт, %-иас ихгүй	0.0	5.0	0,0
Үндэс үрийн хэсэгт байх үндэсний үслэгүүд, %-иас ихгүй	10.0	5.0	0,0
Гундаж гэмтсэн навчны эзлэх хэмжээ, %-иас ихгүй	0,0	0,0	10.0
Үндэс үрэнд наалдсан шорооны эзлэх хэмжээ, %-иас ихгүй	0,0	1.0	0,0
Хог ургамлын хольц	Байж болохгүй		
Хортон, шавьжид идэгдсэн байдал	Байж болохгүй		
Эрдэс болон гадны хольцын хэмжээ	Байж болохгүй		

5.3 Яншуйны мэдрэхүйн үзүүлэлт 3-р хүснэгтэд заасан шаардлагыг хангасан байна.

3-р хүснэгт. Яншуйны биохимийн үзүүлэлтийн зохистой хэмжээ

д/д	Үзүүлэлт	Шаардлага
1	Илчлэг	36 ккал
2	Тос, г	0.8
	Уураг, г	3.0
3	Хуурай бодис, %-иас ихгүй	221%
4	Хүчиллэг, мл-иас ихгүй	0.33
5	Сахар, г	1.66-1.88

5.4 Хүнсний зориулалттай яншуйны эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтүүдийг 4-р хүснэгтэнд заасан шаардлагыг хангасан байна.

4-р хүснэгт. Яншуйны эрүүл, аюулгүй байдлын үзүүлэлт

Д/д	Үзүүлэлт	Шаардлага
1	Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ	MNS 6308:2012
2	Пестицидийн үлдэгдэл	MNS 5868:2008
3	Хүнд металл	MNS 4504:2008
4	Цацраг идэвхит бодис	MNS CAC 193:2007
5	Микотоксины үлдэгдэл	MNS 6361:2012
6	Нитрат	MNS 6420:2013

6. Яншуйны эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээ хийх арга, түүний стандарт

40) MNS ISO 874:2000, Шинэ жимс ба ногооноос дээж авах арга,

- 41) MNS 4377:96, Мал амьтдын тэжээл, хүнсний ногоо, эмгэгт эрхтэнд нитрат тодорхойлох арга,
 42) MNS 0344:88, Жимс ба ногоон бүтээгдэхүүнд титэрлэгдэх хүчиллэг тодорхойлох арга,
 43) MNS 0344:88, Чихэрлэг тодорхойлох арга,
 44) MNS 5069:2001, Үр тариа, төмс, хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ зэрэг ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнд цацраг идэвхит элемент тодорхойлох Ү-гамма-спектрометрийн арга,
 45) MNS 4497:97, Цайр тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 46) MNS 4498:97, Зэс тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 47) MNS 4496:97, Хар тугалга тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 48) MNSMNS 4499:97, Кадьми тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 49) MNS ISO 11212-1:2000 Хүнсний бүтээгдэхүүнд хүнцэлийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 50) MNS ISO 11212-2:2000, Хүнсний бүтээгдэхүүнд мөнгөн усны агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга,
 51) MNS 4833:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд хлорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга,
 52) MNS 4832:99, Хүнсний бүтээгдэхүүнд фосфорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга.

11. Чанарын хяналт, шинжилгээний дээж авах

7.1 Хүнсний зориулалтын яншуйнаас дээж авахдаа MNS ISO 874:2000, “Шинэ жимс ба ногооноос дээж авах арга”-стандартыг баримтлан гүйцэтгэнэ.

12. Савлалт, шошгололт

8.1. Шинэхэн яншуйг савлахдаа 0.1-0.5 кг-аар жинлэн хүнсний зориулалттай, шаардлага хангасан 0.25 мм-аас багагүй зузаантай нийлэг хальсан уутанд хийж картон хайрцагт савлана.

8.2. Шинэхэн яншуйг савлахдаа гэмтэл учруулахгүйн тулд хөвсгөр байлгахын зэрэгцээ уутны амраас 3 см-ээс доош дүүргэж савлана.

8.3. Шинэ яншуйг савлахын өмнө шалгахдаа бүтэн, хүчирхэг ургалттай, цэвэр, хуурай, гадна талдаа чийггүй, хортон шавьжид гэмтээгүй, ямар нэгэн үнэргүй, бохирдсон эд эрхтэн байхгүй байна.

8.4. Савласан хайрцаг нь нь MNS 6648:2016, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага стандартад нийцсэн шошготой байна.

8.5. Сав баглаа боодлын материал нь MNS 5684 : 2016, Сав, баглаа боодлын материалд агуулагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ стандартад нийцсэн байна.

8.6. Шинэхэн яншуйг савлахдаа гэмтэл учруулахгүйн тулд хөвсгөр байлгахын зэрэгцээ уутны амсраас 3 см-ээс доош дүүргэж савлана.

9. Хадгалалт, тээвэрлэлт

9.3 Яншуйг нарны гэрлийн шууд тусгалаас хамгаалсан, агаарын харьцангуй чийлэг нь 80-85 %-аас ихгүй, (+1-2)⁰С-ийн температуртай ариун цэвэр эрүүл ахуйн шаардлага хангасан агуулахад 4 сар хүртэл хугацаагаар хадгална.

9.1. Хайрцаглаж савласан яншуйг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан зориулалтын хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.