Техникийн тодорхойлолт

Нийлүүлэх бараа нь доор дурдсан техникийн тодорхойлолт, стандартад нийцсэн байна.

Барааны нэр: Үхрийн мах

№	***Захиалагчийн техникийн тодорхойлолт*** *(Тухайн барааны үзүүлэлт тус бүрийг дор жагсааж бичих ба хэрвээ чанарын баталгаат хугацаа шаардах бол бичнэ үү.)*	***Санал болгож буй техникийн тодорхойлолт*** *(захиалагчийн техникийн тодорхойлолтыг хуулахгүй байхыг анхаарна уу. Зөвхөн санал болгож буй барааны техникийн тодорхойлолтыг бичнэ үү.)*	***Тайлбар*** *(дээрх үзүүлэлтийг нотлох баримт бичиг болон танилцуулгыг хавсаргана)*
1	Стандарт: - *MNS1111:2007,* - *MNS2456:2009,* - *CAC/RCP7:1974 стандартуудад дүйцэх буюу түүнээс илүү бол хүлээн зөвшөөрнө*		*Нийлүүлэхээр санал болгож буй бүтээгдэхүүндээ мал эмнэлэг, ариун цэвэр-гарал үүслийн гэрчилгээ,* *Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ, дүгнэлт*
2	Шинж чанар: - *Улаан ба улаан хүрэн мах, цайвар өөхтэй,* - *Тухайн махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа алдаж муудаагүй, гадны ямар нэгэн үнэргүй* - *Цээжний хөндийд дотор эрхтэн болон цусны үлдэгдэлгүй, сэвс, шороо зэрэг гадны бохирдолгүй* - *H=5,4-5,8*		
3	Зэрэглэл: - *MNS1111:2007 стандартад заагдсан 1 дүгээр зэргийн шаардлага хангасан 120 кг-аас доошгүй жинтэй үхрийн мах*		
4	Тодорхойлолт: - *Үхрийн гулууз мах: Цусыг юүлж, толгой шийрийг салгаж, арьсыг өвчин, дэлэн, үржлийн эрхтэн болон цээжний ба хэвлийн хөндийгөөс дотор эрхтэнг салгаж авсны дараа үлдэх араг яс, булчин эд, гадар өөхнөөс бүрдэх гулууз мах.* - *Өрөөл мах: хүзүү, сээр, нуруу, өвчүүний дагуу ижил хэмжээтэй таллан хуваасан тураг махыг*		

	сээр нурууны 11, 12 дугаар үений заагаар, 11, 12 дугаар хавирганы дундуур салгаж цээжний хэсэг, гуя сүвээний хэсэг болгон хуваасан мах.		
5	Сав, баглаа боодлын таних тэмдэг: - *Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна.* - *Мах нэг бүрчлэн тухайн үйлдвэрийн дугаар бүхий тэмдэг дарсан байна.*		
6	Хадгалалт, Тээвэрлэлт: - *Зориулалтын хөлдөөх төхөөрөмж бүхий зооринд технологийн дагуу боловсруулалт хийн гүйцэд хөлдөөн хадгалах бөгөөд гүний температур нь -18^{0}C-ээс ихгүй байна.,* - *Холбогдох бариимтыг үндэслэн 2 талын комисс заавар, дүрмийн дагуу нэг бүрчлэн үзлэг шалгалт хийж хүлээн авна*		

Техникийн тодорхойлолт

Нийлүүлэх бараа нь дор дурдсан техникийн тодорхойлолт, стандартад нийцсэн байна.

Барааны нэр: Хонины мах

№	***Захиалагчийн техникийн тодорхойлолт*** *(Тухайн барааны үзүүлэлт тус бүрийг дор жагсааж бичих ба хэрвээ чанарын баталгаат хугацаа шаардах бол бичнэ үү.)*	***Санал болгож буй техникийн тодорхойлолт*** *(захиалагчийн техникийн тодорхойлолтыг хуулахгүй байхыг анхаарна уу. Зөвхөн санал болгож буй барааны техникийн тодорхойлолтыг бичнэ үү.)*	***Тайлбар*** *(дээрх үзүүлэлтийг нотлох баримт бичиг болон танилцуулгыг хавсаргана)*
1	Стандарт: - *MNS1111:2007,* - *MNS5023:2001,* - *CAC/RCP7:1974 стандартуудад дүйцэх буюу түүнээс илүү бол хүлээн зөвшөөрнө.*		*Нийлүүлэхээр санал болгож буй бүтээгдэхүүндээ мал эмнэлэг, ариун цэвэр-гарал үүслийн гэрчилгээ,* *Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ, дүгнэлт*
2	Шинж чанар: - *Улаан ба улаан хүрэн мах, цайвар өөхтэй,* - *Тухайн махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа алдаж муудаагүй, гадны ямар нэгэн үнэргүй* - *Цээжний хөндийд дотор эрхтэн болон цусны үлдэгдэлгүй, сэвс, шороо зэрэг гадны бохирдолгүй* - *H=5,4-5,8*		
3	Зэрэглэл: - *MNS1111:2007 стандартад заагдсан 1 дүгээр зэргийн шаардлага хангасан 16 кг-аас доошгүй жинтэй хонины мах*		
4	Тодорхойлолт: - *Хонины гулууз мах: Цусыг юүлж, толгой шийрийг салгаж, арьсыг өвчин, дэлэн, үржлийн эрхтэн болон цээжний ба хэвлийн хөндийгөөс дотор эрхтэнг салгаж авсны дараа үлдэх араг яс, булчин эд, гадар өөхнөөс бүрдэх гулууз мах.* - *Өрөвл мах: хүзүү, сээр, нуруу, өвчүүний дагуу ижил хэмжээтэй таллан хуваасан тураг махыг*		

	сээр нурууны 11, 12 дугаар үений заагаар, 11, 12 дугаар хавирганы дундуур салгаж цээжний хэсэг, гуя сүвээний хэсэг болгон хуваасан мах.		
5	Сав, баглаа боодлын таних тэмдэг: - *Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна.* - *Мах нэг бүрчлэн тухайн үйлдвэрийн дугаар бүхий тэмдэг дарсан байна.*		
6	Хадгалалт, Тээвэрлэлт: - *Зориулалтын хөлдөөх төхөөрөмж бүхий зооринд технологийн дагуу боловсруулалт хийн гүйцэд хөлдөөн хадгалах бөгөөд гүний температур нь -18^{0}C-ээс ихгүй байна.* - *Холбогдох бариmтыг үндэслэн 2 талын комисс заавар, дүрмийн дагуу нэг бүрчлэн үзлэг шалгалт хийж хүлээн авна*		

Техникийн тодорхойлолт

Нийлүүлэх бараа нь дор дурдсан техникийн тодорхойлолт, стандартад нийцсэн байна.

Барааны нэр: Ямааны мах

№	***Захиалагчийн техникийн тодорхойлолт*** *(Тухайн барааны үзүүлэлт тус бүрийг дор жагсааж бичих ба хэрвээ чанарын баталгаат хугацаа шаардах бол бичнэ үү.)*	***Санал болгож буй техникийн тодорхойлолт*** *(захиалагчийн техникийн тодорхойлолтыг хуулахгүй байхыг анхаарна уу. Зөвхөн санал болгож буй барааны техникийн тодорхойлолтыг бичнэ үү.)*	***Тайлбар*** *(дээрх үзүүлэлтийг нотлох баримт бичиг болон танилцуулгыг хавсаргана)*
1	Стандарт: - *MNS1111:2007,* - *MNS5023:2001,* - *CAC/RCP7:1974 стандартуудад дүйцэх буюу түүнээс илүү бол хүлээн зөвшөөрнө.*		*Нийлүүлэхээр санал болгож буй бүтээгдэхүүндээ мал эмнэлэг, ариун цэвэр-гарал үүслийн гэрчилгээ,* *Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ, дүгнэлт*
2	Шинж чанар: - *Улаан ба улаан хүрэн мах, цайвар өөхтэй,* - *Тухайн махны өөрийн өвөрмөц үнэртэй, чанар байдлаа алдаж муудаагүй, гадны ямар нэгэн үнэргүй* - *Цээжний хөндийд дотор эрхтэн болон цусны үлдэгдэлгүй, сэвс, шороо зэрэг гадны бохирдолгүй* - *H=5,4-5,8*		
3	Зэрэглэл: - *MNS1111:2007 стандартад заагдсан 1 дүгээр зэргийн шаардлага хангасан 13 кг-аас доошгүй жинтэй ямааны мах*		
4	Тодорхойлолт: - *Ямааны гулууз мах: Цусыг юүлж, толгой шийрийг салгаж, арьсыг өвчин, дэлэн, үржлийн эрхтэн болон цээжний ба хэвлийн хөндийгөөс дотор эрхтэнг салгаж авсны дараа үлдэх араг яс, булчин эд, гадар өөхнөөс бүрдэх гулууз мах.* - *Өрөөл мах: хүзүү, сээр, нуруу, өвчүүний дагуу ижил хэмжээтэй таллан хуваасан тураг махыг*		

	сээр нурууны 11, 12 дугаар үений заагаар, 11, 12 дугаар хавирганы дундуур салгаж цээжний хэсэг, гуя сүвээний хэсэг болгон хуваасан мах.		
5	Сав, баглаа боодлын таних тэмдэг: - *Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан байна.* - *Мах нэг бүрчлэн тухайн үйлдвэрийн дугаар бүхий тэмдэг дарсан байна.*		
6	Хадгалалт, Тээвэрлэлт: - *Зориулалтын хөлдөөх төхөөрөмж бүхий зооринд технологийн дагуу боловсруулалт хийн гүйцэд хөлдөөн хадгалах бөгөөд гүний температур нь -18^{0}С-ээс ихгүй байна.* - *Холбогдох бариmтыг үндэслэн 2 талын комисс заавар, дүрмийн дагуу нэг бүрчлэн үзлэг шалгалт хийж хүлээн авна*		

Техникийн тодорхойлолт

Нийлүүлэх бараа нь дор дурдсан техникийн тодорхойлолт, стандартад нийцсэн байна.

Барааны нэр: 1-р гурил /БГ-085/

№	***Захиалагчийн техникийн тодорхойлолт*** *(Тухайн барааны үзүүлэлт тус бүрийг дор жагсааж бичих ба хэрвээ чанарын баталгаат хугацаа шаардах бол бичнэ үү.)*	***Санал болгож буй техникийн тодорхойлолт*** *(захиалагчийн техникийн тодорхойлолтыг хуулахгүй байхыг анхаарна уу. Зөвхөн санал болгож буй барааны техникийн тодорхойлолтыг бичнэ үү.)*	***Тайлбар*** *(дээрх үзүүлэлтийг нотлох баримт бичиг болон танилцуулгыг хавсаргана)*
1	Стандарт: *MNS 0244:2009 стандартад дүйцэх буюу түүнээс илүү бол хүлээн зөвшөөрнө*		*Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ, дүгнэлт*
2	Шинж чанар: *БГТ-085 ангиллын гурил байх бөгөөд өнгө, үнслэг, ширхэгжилтийн хэмжээ, цавуулгийн тоо, чанарын үзүүлэлтээр талх, үндэсний гурилан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд хэрэглэнэ.* *Өнгө: Цагаан буюу шаравтар туяатай цагаан* *Үнэр: Буудайн гурилын хэвийн үнэртэй, исгэлэн буюу хөгцний зэрэг гадны үнэргүй байна.* *Амт: Буудайн гурилын хэвийн амттай, исгэлэн гашуун, чихэрлэг амтгүй байна.* *Эрдэс хольц: Зажлахад элсэрхэг буюу хатуу зүйл зажлагдахгүй байна.*		
3	Физик, химийн шинж чанар: *Чийглэг 15-15,5% ихгүй, үнслэг 0,75-0,85%-иас ихгүй, ширхэгжилт, үлдэц 2-3,0%-иас ихгүй, капрон шигшүүрийн дугаар 38, микрон 180, нойтон цавуулгийн хэмжээ 26,0-30%-иас багагүй, цавуулгийн чанар 20-100 нэгж, ИДК-1-ийн заалт, бүлгээр II доошгүй, хүчиллэг 4,0^{0}Н, тосны хүчлийн тоо 30мг/100г ихгүй, төмөрлөг хольц 3мг/кг, Уналтын тоо 200-300 сек багагүй, 100 г гурилын туршилтын хэвтэй талхны эзэлхүүн 500см^3 байна.*		
4	Сав, баглаа боодлын таних тэмдэг: *Гурилыг "Гурилын шуудай MNS 2515:1994"-ийн шаардлага хангасан шуудай, уутанд 50 кг хүртэл жинтэйгээр жижиглэн савлаж, амсрыг битүүмжилсэн байх.*		

	Савласан гурилын жингийн хэлбэлзэл ± 1,0 %-иас ихгүй байна. *Гурилын тухайн үеийн чийглэгийн хэмжээнээс хамааруулан чийглэгийн зөрүүгээр жингийн нэмэгдэл, хорогдлыг тооцно.* *Савласан гурилын шуудай, уут бүр нь "Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага" MNS CAC 1:2007 стандартын шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд:* •*Барааны тэмдэг ба үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг;* • *Бүтээгдэхүүний нэр, ангилал;* • *Бүтээгдэхүүний цэвэр жин;* • *Үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр;* • *Найрлага, илчлэг чанар;* • *Хадгалах хугацаа;* • *Хадгалах нөхцөл;* •*Стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.*		
5	Хадгалалт, Тээвэрлэлт: *Буудайн гурилыг агаарын солилцоо сайтай, 15 ^{0}С–иас дээшгүй температуртай, 60 %-иас дээшгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, гадны элдэв өвөрмөц үнэргүй, шороо чийгээс бүрэн хамгаалсан агуулахад зориулалтын тавиур дээр эгнүүлэн хурааж эсвэл бункерт задгайгаар хадгалсан байх.* *Гурилыг үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш нэг жилээс дээшгүй хугацаагаар хадгална.* *Буудайн гурилыг зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, шороо, чийгнээс хамгаалсан бүрхүүлтэй байна.* *Гүйцэтгэлийн хуваарьт заасан байршилд тухай бүрт нь тогтоосон хэмжээгээр хүргэнэ.*		

Техникийн тодорхойлолт

Нийлүүлэх бараа нь дор дурдсан техникийн тодорхойлолт, стандартад нийцсэн байна.

Барааны нэр: Цагаан будаа

№	***Захиалагчийн техникийн тодорхойлолт*** *(Тухайн барааны үзүүлэлт тус бүрийг дор жагсааж бичих ба хэрвээ чанарын баталгаат хугацаа шаардах бол бичнэ үү.)*	***Санал болгож буй техникийн тодорхойлолт*** *(захиалагчийн техникийн тодорхойлолтыг хуулахгүй байхыг анхаарна уу. Зөвхөн санал болгож буй барааны техникийн тодорхойлолтыг бичнэ үү.)*	***Тайлбар*** *(дээрх үзүүлэлтийг нотлох баримт бичиг болон танилцуулгыг хавсаргана)*
1	Стандарт: *"Цагаан будаа. Техникийн шаардлага: MNS ISO 7301:2000" стандартад дүйцэх буюу түүнээс илүү бол хүлээн зөвшөөрнө*		*Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай эрх бүхий лабораторийн шинжилгээ, дүгнэлт*
2	Шинж чанар: *Өнгөлсөн цагаан будаа: Хальсалсан цагаан будаанаас үр болон хивэгийг цэвэрлэж, өнгөлсний дараах цагаа будаа байна.* *Өнгөлсөн цагаан будааны бүтэн болон эвдэрсэн үр нь гадны ямар нэг үнэргүй, цэвэр, сайн чанартай байна.*		
3	Физик, химийн шинж чанар: *Чийг 15%-иас ихгүй, гадны хольц органик 0,5%, органик бус 0,5%, тутарга 2,5%, хальсалсан цагаан будаа 1,0%, халуун боловсруулалтад гэмтсэн үр 3,0%, гэмтсэн үр 3,0%, гүйцэт боловсроогүй үр 2,0%, гуриланцар үр 11,0%, улаан үр 4,0%, улаан судалт үр 8,0%, амилопектинжсэн цагаан будаа 1,0% байх*		
4	Сав, баглаа боодлын таних тэмдэг: *Цагаан будааг стандартын шаардлага хангасан уут, шуудайд савлаж, амсарыг битүүмжилсэн байх. /25-50кг/ Бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, бүтээгдэхүүнийг гэмтээх гадны ямар нэг бодис агуулаагүй, гадны үнэр, амтыг нэвтрүүлэхгүй байх. Хэрэв шуудайнд савласан бол уг шуудай нь бат бөх, цэвэр байх. Савласан будааны уут, шуудай бүр нь "Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошголтонд тавих ерөнхий шаардлага" MNS CAC 1:2007 стандартын*		

	шаардлагыг хангасан дараах агуулга бүхий хаяг, шошготой байна. Үүнд: • *Үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг, ялгах тэмдэг;* •*Бүтээгдэхүүний нэр, зэрэг, дугаар;* • *Бүтээгдэхүүний цэвэр жин, кг-аар;* • *Үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр;* • *Хадгалах хугацаа;* • *Хадгалах нөхцөл;* •*Стандартын дугаар, тэмдэглэгээ.*		
5	Хадгалалт, Тээвэрлэлт: *Цагаан будааг зөөх тээврийн хэрэгсэл нь цэвэр, хуурай, гадны үнэргүй, хортон шавьжаар бохирдоогүй, ариун цэврийн шаардлага бүрэн хангасан байна.* *Цагаан будааг хуурай, цэвэр, хортон шавьжаар бохирдоогүй, агааржуулалт сайтай, ариун цэврийн шаардлага хангасан агуулахад үйлдвэрлэсэн өдрөөс хойш 12 сараас дээшгүй хугацаагаар хадгална. Гүйцэтгэлийн хуваарьт заасан байршилд тухай бүрт нь тогтоосон хэмжээгээр хүргэнэ.*		