

საქართველოს სტანდარტი

სსკ 07.100.30

სასურსათო ჯაჭვის მიკრობიოლოგია - საკვლევი ნიმუშების, საწყისი
სუსპენზიისა და ათჯერადი განზავების მომზადება
მიკრობიოლოგიური გამოცდისათვის -

ნაწილი 5:

სპეციალური წესები რძისა და რძის პროდუქტების მომზადებისათვის

საინფორმაციო მონაცემები

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

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

2 მიღებულია: სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს გენერალური დირექტორის 2024 წლის 8 ნოემბრის № 78 განკარგულებით სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის, ტკ 3-ის, „სასურსათო პროდუქტების“ გადაწყვეტილების საფუძველზე.

3 წინამდებარე სტანდარტი წარმოადგენს სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაციის (ისოს) სტანდარტსო 6887-5:2020(E)-ის, „სასურსათო ჯაჭვის მიკრობიოლოგია - საკვლევი ნიმუშების, საწყისი სუსპენზიისა და ათჯერადი განზავებების მომზადება მიკრობიოლოგიური გამოცდებისათვის - ნაწილი 5: სპეციალური წესები რძისა და რძის პროდუქტების მომზადებისათვის“, იდენტურ თარგმანს (IDT).

4 პირველად

5 რეგისტრირებულია: სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს საქართველოს სტანდარტების რეესტრში 2024 წლის 8 ნოემბრის №268-1.1-00504

II

სარჩევი

წინასიტყვაობა	iv
1 გამოყენების სფერო	1
2 ნორმატიული მითითებები	1
3 ტერმინები და განმარტებები	2
4 პრინციპი	2
5 გამზავებლები	2
5.1 გამზავებლების სია	2
5.2 გამზავებლების განაწილება და სტერილიზაცია	6
5.3 გამზავებლების სამუშაო მახასიათებლების ტესტირება	6
6 აპარატურა	7
7 ნიმუშის აღება	7
8 ზოგადი პროცედურები	7
8.1 ზოგადი დებულება	7
8.2 გაყინული პროდუქტები	8
8.3 მყარი და მშრალი პროდუქტები	8
8.4 თხევადი და არაბლანტი პროდუქტები	8
8.5 მრავალკომპონენტიანი პროდუქტები	8
8.6 მჟავე პროდუქტები	8
8.7 მაღალციხიმიანი საკვები ცხიმოვანობა > 20 % მასური წილი)	8
9 სპეციფიური პროცედურები	8
9.1 რძე და თხევადი რძის პროდუქტები	8
9.2 დეჰიდრირებული რძე, დეჰიდრირებული ტკბილი შრატი, დეჰიდრირებული მჟავე შრატი, დეჰიდრირებული დო და ლაქტოზა	8
9.3 ყველი და ყველის პროდუქტები	9
9.4 მჟავა კაზეინი, რძემჟავა კაზეინი, რძის კაზეინი, მაჭიკის კაზეინი და კაზეინატი	9
9.5 კარაქი	10
9.6 ნაყინი რძის ფუძეზე	11
9.7 მოხარშული კრემი რძის ფუძეზე, დესერტები და ტკბილი კრემი (pH > 5)	11
9.8 ფერმენტირებული რძე რძის ფუძეზე, იოგურტი, პრობიოტიკული რძის პროდუქტები და არაჟანი (pH < 5)	11
9.9 რძის ფუძეზე დამზადებული ჩვილ ბავშვთა დეჰიდრირებული საკვები პრობიოტიკებით ან მის გარეშე	12
10 მომდევნო ათჯერადი განზავებები	12
ბიბლიოგრაფია	14

წინასიტყვაობა

ისო (სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაცია) ეროვნული სტანდარტიზაციის ორგანოების (ისოს წევრი კომიტეტების) მსოფლიო ფედერაციაა. საერთაშორისო სტანდარტებს, ჩვეულებრივ, შეიმუშავებენ, ისოს ტექნიკური კომიტეტები. ისოს თითოეული წევრი ორგანიზაცია უფლებამოსილია მონაწილეობდეს იმ ტექნიკური კომიტეტის მუშაობაში, რომელიც მისთვის საინტერესო თემაზე მუშაობს. აღნიშნულ სამუშაოებში ისოსთან ერთად სამთავრობო და არასამთავრობო საერთაშორისო ორგანიზაციებიც მონაწილეობენ. ისო მჭიდროდ თანამშრომლობს საერთაშორისო ელექტროტექნიკურ კომისიასთან (იეკი) ელექტროტექნიკური სტანდარტიზაციის ყველა საკითხთან დაკავშირებით.

წინამდებარე დოკუმენტის შესამუშავებლად და მის შემდგომ გამოსაყენებლად განკუთვნილი მეთოდები აღწერილია ისო/იეკის დირექტივების 1-ელ ნაწილში. კერძოდ, უნდა აღინიშნოს, რომ არსებობს დამტკიცების განსხვავებული კრიტერიუმები ისოს სხვადასხვა ტიპის დოკუმენტებისთვის. წინამდებარე დოკუმენტი შედგენილია ისო/იეკის დირექტივების მე-2 ნაწილის სარედაქციო წესების შესაბამისად (იხ. www.iso.org/directives).

ყურადღებას იქცევს ალბათობა იმისა, რომ საერთაშორისო სტანდარტის ზოგიერთი ნაწილი შესაძლებელია საავტორო უფლებების საგანი იყოს. ისო არ იღებს პასუხისმგებლობას რომელიმე ან ყველა მსგავსი საავტორო უფლების იდენტიფიცირებაზე. დოკუმენტის შემუშავებისას დადგენილი დეტალური ინფორმაცია ნებისმიერი საპატენტო უფლების შესახებ წარმოდგენილი იქნება შესავალში და/ან ისოს საპატენტო დეკლარაციების სიაში (იხ. www.iso.org/patents).

წინამდებარე დოკუმენტში გამოყენებული ნებისმიერი სავაჭრო დასახელება მომხმარებლების ხელშეწყობის მიზნით მიწოდებული ინფორმაციაა და არ წარმოადგენს მის რეკლამას.

სტანდარტების ნებაყოფლობითი ბუნების ასახსნელად და შესაბამისობის შეფასებასთან დაკავშირებული ისოს სპეციალური ტერმინებისა და ტერმინოლოგიური შესიტყვებების განსამარტავად, ასევე ისოს მიერ მსოფლიო სავაჭრო ორგანიზაციის (WTO) ტექნიკური ბარიერების (TBT) პრინციპების დაცვის შესახებ ინფორმაციის გასაცნობად იხილეთ რესურსის უნიფიცირებული მაჩვენებელი (URL): www.iso.org/iso/foreword.html.

წინამდებარე დოკუმენტი მოამზადა ტექნიკურმა კომიტეტმა ისო/ტკ 34-მა, „კვების პროდუქტები“, ქვეკომიტეტმა ქკ 9-მ, „მიკრობიოლოგია“, ევროპის სტანდარტიზაციის კომიტეტ (CEN) სენ/ტკ 463-თან, „სასურსათო ჯაჭვის მიკრობიოლოგია“, ერთად ისოსა და სენს შორის ტექნიკური თანამშრომლობის შესახებ შეთანხმების (ვენის შეთანხმება) საფუძველზე.

IV

წინამდებარე მეორე გამოცემა აუქმებს და ჩაანაცვლებს პირველ გამოცემას (ისო 6887-5:2010), რომელიც ტექნიკურად შესწორდა.

ძირითადი ცვლილებებია:

- დოკუმენტი შესაბამისობაში არის მოყვანილი სტანდარტებთან: ისო 6887-1, ისო 6887-2, ისო 6887-3 და ისო 6887-4;

- საჭიროების მიხედვით, ისო 6887-1-ს დაემატა ჯვარედინი დამოწმებები.

ისო 6887 სერიის ყველა ნაწილის ნახვა შესაძლებელია ისოს ვებგვერდზე.

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