



МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Чанаж боловсруулсан мах.  
Техникийн ерөнхий шаардлага

MNS 6790 : 2019



СТАНДАРТ, ХЭМЖИЛ ЗҮЙН ГАЗАР  
УЛААНБААТАР ХОТ

2019 он

## МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 67.120.10

Чанаж боловсруулсан мах. Техникийн ерөнхий шаардлага

Boiled meat. General technical requirements

MNS 6790 : 2019

Стандарт, хэмжил зүйн газрын даргын 2019 оны 12 дугаар сарын 13-ны өдрийн С/63 дугаар тушаалаар батлав.

СТАНДАРТЧИЛАЛ ХЭМЖИЛ ЗҮЙН ГАЗАР

СТАНДАРТЫН  
БОЛОВСРУУЛАГЧИД

УЛСЫН ХУВИЙН

Энэхүү стандартыг 2019 оны 12 дугаар сарын 13-ны өдрөөсөхлэн мөрдөнө.

### 1 Хамрах хүрээ

Энэхүү стандарт нь малын махыг экспортын зориулалтаар чанаж боловсруулсан мах үйлдвэрлэх, шалгаж хүлээн авах, савлах, шошголох, хадгалах, тээвэрлэх, хяналт тавихад хамаарна.

### 2 Норматив эшлэл

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

*MNS CAC RCP 58:2013, Махны эрүүл ахуйн дадлын дүрэм;*

*MNS 2551:89, Мах, махан бүтээгдэхүүнийг шалгаж хүлээн авах ба сорьц авах, мэдрэхүйн эрхтнээр үнэлгээ өгөх журам;*

*MNS 6308:2012, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ;*

*MNS CAC MRL 2:2009, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх малын эмийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;*

*MNS 4504:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металын үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ;*

*MNS 5868:2008, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;*

*MNS CAC 193:2007, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт;*

*MNS 6648:2016, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав баглаа боодлын шошгололтод тавих шаардлага.*

### 3 Нэр томьёо, тодорхойлолт

#### 3.1

#### чанаж боловсруулсан мах

яснаас нь салгаж ангилан, амтлагч нэмэлгүй чанасан мах

Тайлбар: Үхрийн махны гүний температурыг 80 °C, хонь, ямааны махны гүний температурыг 70 °C хүрсэн мөчөөс эхлэн тухайн температурт 5 минутаас дээш хугацаанд байлгаж барина.

### 4 Техникийн шаардлага

**4.1** Чанаж боловсруулсан махыг "MNS CAC RCP 58:2013, Махны эрүүл ахуйн дадлын дүрэм" стандартын шаардлага хангасан үйлдвэрт зохих журмын дагуу баталгаажуулсан жор, технологийн зааврын дагуу үйлдвэрлэнэ.

**4.2** Чанаж боловсруулах мах нь үхэр, ямаа, хонины I ба II зэргийн шинэ, сэврээсэн, хөргөсөн мах болон нэг удаа гэсгээсэн мах байх ба дараах стандартын шаардлагыг хангасан байна. Үүнд:

*MNS 4496:97 Хүнсний бүтээгдэхүүн хар тугалгын агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга;*

*MNS 4499:97, Хүнсний бүтээгдэхүүнд кадмийн агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга.*

*MNS 4516:97, Хүнсний бүтээгдэхүүнд цагаан тугалгын агуулгыг тодорхойлох атом шингээлтийн спектрометрийн арга*

*MNS 4833:99 Хүнсний бүтээгдэхүүнд хлорорганик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга;*

*MNS 4832:99 Хүнсний бүтээгдэхүүнд фосфор органик пестицид тодорхойлох нимгэн үет хроматографийн арга;*

*MNS 5076:2013, Малын гаралтай хүнсний (мах, сүү) бүтээгдэхүүнд цацраг идэвхит элементийг тодорхойлох. Гамма спектрометрийн арга.*

## **6 Савлалт, хаяглалт**

**6.1** Бэлэн бүтээгдэхүүнийг импортлогч талын захиалсан сав баглаа боодол болон "MNS 5547:2005, Хүнсний бүтээгдэхүүний нийлэг сав баглаа боодол". Техникийн ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлага хангасан хүнсний зориулалтын нийлэг хальсан уутанд савлана.

**6.2** Савласан бүтээгдэхүүний жингийн хэлбэлзэл  $\pm 1,5$  %-аас ихгүй байна.

**6.3** Савласан бүтээгдэхүүнийг эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан хайрцаг, саванд савлана.

**6.4** Савласан бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол нь импортлогч орны шаардлагад нийцсэн мэдээлэл бүхий шошготой байна.

## **7 Хадгалалт, тээвэрлэлт**

**7.1** Бүтээгдэхүүнийг 60 %-аас ихгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй,  $-18^{\circ}\text{C}$ -ээс ихгүй температуртай, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан орчинд хөлдүү байдлаар нь 6 сар хүртэл хугацаагаар хадгалж болно.

**7.2** Бүтээгдэхүүнийг "MNS CAC RCP 1:2003, "Хүнсний эрүүл ахуйн дадлын зөвлөмж" стандартын шаардлага хангасан, зориулалтын хөргүүр бүхий тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.

**ТӨГСӨВ.**

**Өмнөх үг**

Стандарт, хэмжил зүйн газар (СХЗГ) нь Олон улсын стандартчиллын байгууллагын (ОУСБ) 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 хувийн саналаар дэмжиж, зөвшилцсөн төслийг Стандарт, хэмжил зүйн газрын даргын тушаалаар баталснаар хүчин төгөлдөр болно.

Энэхүү стандартыг Хүнс, хөдөө аж ахуй хөнгөн үйлдвэрийн яамны Хүнсний үйлдвэрийн хөгжлийн бодлогын хэрэгжилтийг зохицуулах газрын дарга Т.Гантогтох, мэргэжилтэн Ц.Гэрэлмаа, Монголын махны холбооны гүйцэтгэх захирал Б.Очирбат, ажилтан И.Баттогтох, Мах маркет ХК-ийн ерөнхий технологич Л.Энхтуяа, "Преком" ХХК-ийн захирал Б.Мөнхзаяа нар боловсруулж, СХЗГ-ын ахлах мэргэжилтэн Д.Даваасүрэн "MNS 1-2:2006, Монгол улсын стандартчиллын тогтолцоо, 2-р хэсэг: Стандартын бүтэц ба боловсруулах дүрэм" стандартад нийцүүлсэн.

Мах, шувуу, загас, өндөг, тэдгээрийн гаралтай бүтээгдэхүүний стандартчиллын дэд хороогоор хэлэлцэн, зөвшилцсөн болно.



**Стандарт, хэмжил зүйн газар (СХЗГ)**

Энхтайваны өргөн чөлөө 46А

Улаанбаатар Ш/Х – 48

Утас 266754, 263860 Факс (976-11) 458032

web: [www.masm.gov.mn](http://www.masm.gov.mn), [www.estandard.gov.mn](http://www.estandard.gov.mn),

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

© СХЗГ, 2019

Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хуулийн дагуу энэхүү стандартыг бүрэн, эсвэл хэсэгчлэн хэвлэх, олшруулах эрх нь гагцхүү СХЗГ (Стандартчиллын төв байгууллага)-т байна.

## MNS 6790:2019

MNS 1111:2007, Үхэр, өсвөр үхэр, адууны өрөөл, тал өрөөл, хонь, хурга, ямааны гулууз мах. Техникийн ерөнхий шаардлага;

MNS 2456:2009, Мах, махан бүтээгдэхүүн. Үхрийн хэсэглэж ангилсан мах. Ерөнхий шаардлага;

MNS 2457:2009, Мах, махан бүтээгдэхүүн. Хонь, ямааны хэсэглэж ангилсан мах. Ерөнхий шаардлага.

**4.3** Махны гарал үүсэл нь мал эмнэлгийн гэрчилгээ, технологийн горимын хяналт, цахим системээр баталгаажсан байна.

**4.4** Чанаж боловсруулсан махны чанар нь мэдрэхүйн эрхтний үнэлгээгээр 1, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтээр 2-р хүснэгтэд заасан шаардлагыг тус тус хангасан байна.

### 1 дүгээр хүснэгт- Чанаж боловсруулсан махны мэдрэхүйн үнэлгээ

Д/д	Үзүүлэлт	Шинж чанар
1	Биет байдал	Хатаж харлаагүй, жигд өнгөтэй, хуйхгүй, гадны бохирдолгүй.
2	Өнгө	Гадаргуу нь жигд бор шаргал, өнгөтэй, өөх нь цагаанаас цайвар шаргал өнгөтэй
3	Үнэр	Чанасан махны өвөрмөц үнэртэй, гадны үнэргүй
4	Зүсэлтэнд	Зүсээд гэсгээж шахаж үзэхэд шүүс нь улаан бус гүйцэт болцтой, жигд бор шаргал өнгөтэй.

### 2 дугаар хүснэгт- Чанасан махны эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлт

Д/д	Үзүүлэлт	Зөвшөөрөх хэмжээ
1	Бичил биетний эрүүл зүйн болон аюулгүй байдлын үзүүлэлт	MNS 6308 :2012 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
2	Эм, биобэлдмэлийн үлдэгдэл, мг/кг	MNS CAC MRL 2:2017 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
3	Хүнд металлын үлдэгдэл, мг/кг	MNS 4504:2008 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
4	Пестицидийн үлдэгдэл, мг/кг	MNS 5868:2008 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.
5	Цацраг идэвхт бодисын үлдэгдэл, Бк/кг	MNS CAC 193:2007 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.

## 5 Шалгаж, хүлээн авах

Чанаж боловсруулсан махны чанар, аюулгүй байдлыг тодорхойлоход дараах стандартыг ашиглана. Үүнд:

MNS 2551:89, Мах, махан бүтээгдэхүүнийг шалгаж хүлээн авах ба сорьц авах, мэдрэхүйн эрхтнээр үнэлгээ өгөх журам;

MNS ISO 3100-1:2000, Микробиологи. Мах, махан бүтээгдахүүн. Дээж авах ба шинжилгээний сорьц бэлтгэх;

MNS 1161:2002, Мах, махан бүтээгдэхүүн. Махны шинэлэг байдлыг тодорхойлох шинжилгээний арга;

MNS 4080:88, Мах махан бүтээгдэхүүн. Маханд хийх шинжилгээний арга ба мал эмнэлэг, ариун цэврийн шинжилгээний зарчим;

MNS ISO 6579:99, Микробиологи. Салмонелл илрүүлэх ерөнхий заавар

MNS 6569:2016, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх малын эм, бэлдмэлийн үлдэгдлийн агууламжийг тодорхойлох өрсөлдөөнт иммуноферментийн арга;

