

**Հավելված 1.1**  
**«ՀԱԱՀ-ԷԱՃԱՊՁԲ-23/88» ծածկագրով**  
**Էլեկտրոնային աճուրդի հրավերի**

**ՆԿԱՐԱԳԻՐ**  
**առաջարկվող ապրանքի ամբողջական**

**Ա/Ձ Աննա Գրիգորյանը «ՀԱԱ-ԷԱՃԱՊՁԲ-23/88»** ծածկագրով Էլեկտրոնային աճուրդի շրջանակում ըստ չափաբաժինների ստորև ներկայացնում է իր կողմից առաջարկվող ապրանքի ամբողջական նկարագիրը.

Չափաբաժնի համար	Առաջարկվող ապրանքի	
	տեխնիկական բնութագրերը	
1.	Հրազդան տեսակի, ցորենի բարձր տեսակի այլուրից պատրաստված, ՀՍՏ 31-99: Անվտանգությունը՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և «Աննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 90 տոկոս:	
2.	Չորահաց ապխտած մսի համով: Անվտանգությունը՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և «Աննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 80 տոկոս:	
3.	Լոռի պանիր պինդ, կովի կաթից, աղաջրային, սպիտակից միջև բաց դեղին գույնի, տարբեր մեծության և ձևի աչքերով: Առնվազն 46 տոկոս յուղայնությամբ: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1925-Ն որոշմամբ հաստատված «Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Աննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 90 տոկոս:	
4.	Սերուցքային, յուղայնությունը՝ առնվազն 82,5 տոկոս, բարձր որակի, թարմ վիճակում, պրոտեինի պարունակությունը 0,7գ, ածխաջուր 0,7գ, 740 կկալ, առավելագույնը՝ 20 կգ գործարանային փաթեթավորմամբ: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1925-Ն որոշմամբ հաստատված «Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Աննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 90 տոկոս:	
5.	Կովի թարմ կաթից, յուղայնությունը՝ 20 տոկոս-ից ոչ պակաս, թթվայնությունը՝ 65-100 ՕՏ: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1925-Ն որոշմամբ հաստատված «Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Աննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 90 տոկոս: Առավելագույնը 100 գրամանոց տարաներով:	
6.	Կաթնաշոռ առնվազն 18 տոկոս յուղի պարունակությամբ, թթվայնությունը՝ 210-240 ՕՏ, փաթեթավորված սպառողական տարաներով: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1925-Ն որոշմամբ հաստատված «Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Աննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 90 տոկոս: Առավելագույնը 200 գրամանոց փաթեթավորումով:	
7.	Կովի թարմ կաթից, յուղայնությունը 3 տոկոս-ից ոչ պակաս, թթվայնությունը 65-100 ՕՏ: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1925-Ն որոշմամբ հաստատված «Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Աննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 90 տոկոս: 1կգ-ոց տարաներով:	

8.	Պաստերացված կովի կաթ առնվազն 3,2 տոկոս յուղայնությամբ, թթվայնությունը՝ 16-21ՕՏ: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1925-Ն որոշմամբ հաստատված «Կաթին, կաթնամթերքին և դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 90 տոկոս: 1լ-ոց տարաներով:
9.	Բաղադրությունը ռաֆինացված, դեզոդորացված բուսական յուղ (ծեթ), ջուր, ձվի դեղնուց, շաքար, քացախ: Սննդարար արժեքը 100գ. մթերքում, ճարպեր 55գ., սպիտակուցներ 1,1 գ., ածխաջրեր 3,6գ, կալորիականությունը 514 կկալ: Փաթեթավորումը գործարանային 1կգ-ոց տարաներով: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 6 ամիս:
10.	Ջեմ՝ տարբեր մրգերի, 1-ին տեսակի: Անվտանգությունը՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 90 տոկոս: Առավելագույնը 1 կգ-ոց ապակյա տարաներով:
11.	Բնական մեղր՝ ծաղկային կամ մեղրացողային, առանց մեխանիկական խառնուրդների և խմորման, ջրի զանգվածային բաժինը՝ 18,5 տոկոս-ից ոչ ավելի, սախարոզի զանգվածային մասը (ըստ բացարձակ չոր նյութի)՝ 5,5 տոկոս-ից ոչ ավելի, ՀՍՀ 228-2003, փաթեթավորումը՝ ՀՍՀ 228-2003: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 80 տոկոս:
12.	Սպիտակ գույնի, սորուն, քաղցր, առանց կողմնակի համի և հոտի (ինչպես չոր վիճակում այնպես էլ լուծույթով): Շաքարի լուծույթը պետք է լինի թափանցիկ, առանց լուծված և կողմնակի խառնուրդների, սախարոզի զանգվածային մասը՝ 99.75 տոկոս-ից ոչ պակաս (չոր նյութի վրա հաշված): Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 80 տոկոս:
13.	Պատրաստված արևածաղկի սերմերի լուծամզման և ճզմման եղանակով, բարձր տեսակի, զտված, հոտազերծված: Գործարանային 1լ տարաներով: Անվտանգությունը՝ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, մակնշումը՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 70 տոկոս:
14.	Բարձր որակի, թարմ վիճակում: Առավելագույնը 2,5 կգ տարաներով: Անվտանգությունը՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 90 տոկոս:
15.	Միս տավարի,թարմ, սպանդանոցային ծագման, պաղեցրած, զարգացած մկաններով, պահված 0°C -ից մինչև 4°C ջերմաստիճանի պայմաններում՝ 6 Ժ-ից ոչ ավելի, պաղեցրած մսի մակերեսը չպետք է լինի խոնավ, ոսկորի և մսի հարաբերակցությունը՝ համապատասխանաբար 30 տոկոս և 70 տոկոս: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. հոկտեմբերի 19-ի N 1560-Ն որոշմամբ հաստատված «Մսի և մսամթերքի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 90 տոկոս:
16.	Խոզի միս, թարմ, սպանդանոցային ծագման, պաղեցրած վիճակում, ոսկորի և մսի հարաբերակցությունը՝ համապատասխանաբար 50-50 տոկոս, մեղիք: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. հոկտեմբերի 19-ի N 1560-Ն որոշմամբ հաստատված «Մսի և մսամթերքի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 90 տոկոս:
17.	Հավի կրծքամիս թարմ, պաղեցրած մաքուր, արյունազրկված, առանց կողմնակի հոտերի, փաթեթավորված պոլիէթիլենային թաղանթներով: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. հոկտեմբերի 19-ի N 1560-Ն որոշմամբ հաստատված «Մսի և մսամթերքի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 90 տոկոս:
18.	Հավի միս, թարմ, պաղեցրած առանց փորոտիքի, մաքուր, արյունազրկված, առանց կողմնակի հոտերի, փաթեթավորված պոլիէթիլենային թաղանթներով: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ.

	հոկտեմբերի 19-ի N 1560-Ն որոշմամբ հաստատված «Մսի և մսամթերքի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 90 տոկոս:
19.	Բաղադրությունը՝ հավ. ջուր, ցորենի ալյուր, մոդիֆիկացված եգիպտացորենի օսլա, հավի ճարպ, աղ, համեմունքներ, եգիպտացորենի օշարակ, սոյայի սպիտակուց, սոխի, սխտորի փոշի, նատրիումի ֆոսֆատ, խոզի ծխեցրած փափկամիս: Վակուումային փաթեթավորմամբ: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. հոկտեմբերի 19-ի N 1560-Ն որոշմամբ հաստատված «Մսի և մսամթերքի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 80 տոկոս:
20.	Հավի ծուռ առնվազն 02 չափի, կծեպով, չջարդած, հում, որոնք պիտանի են մարդու կողմից անմիջական սպառման և ձվամթերքի կամ այլ սննդամթերքի արտադրությունում օգտագործման համար, տեսակավորված ըստ մեկ ձվի զանգվածի: Սեղանի ձվի պահպանման ժամկետը 25 օր, սառնարանային պայմաններում՝ 90 օր, փաթեթավորված ծալքավոր ստվարաթղթե բջիջներով: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2011թ. սեպտեմբերի 29-ի «Ձվի և ձվամթերքի տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 1438-Ն որոշման և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 90 տոկոս:
21.	Համեմունք աղացած: Ունի վառ արտահայտված կծու համ և սուր հոտ: Խոնավությունը՝ 12 տոկոս-ից ոչ ավելի, եթերային յուղերը՝ 0,8 տոկոս-ից ոչ պակաս, մոխրի առկայությունը՝ 5-6 տոկոս: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս, պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին՝ ոչ պակաս, քան 80 տոկոս:
22.	Համեմունք աղացած: Ունի հաճելի համ և անուշ բույր, վառ կարմիր գույնի: Խոնավությունը՝ 12 տոկոս-ից ոչ ավելի, եթերային յուղերը՝ 0,8 տոկոս-ից ոչ պակաս, մոխրի առկայությունը՝ 5-6 տոկոս: Կծու և քաղցր տեսակների՝ հավասար քանակությամբ: Անվտանգությունը, փաթեթավորումը և մակնշումը՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 24 ամիս, պիտանելիության մնացորդային ժամկետը մատակարարման պահին՝ ոչ պակաս, քան 80 տոկոս:
23.	Համեմունք հատիկավոր սև պղպեղ ընտիր տեսակի, առանց ավելորդ մասնիկների : Անվտանգությունը և մակնշումը՝ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:
24.	Կերակրի աղ՝ մանր, բարձր տեսակի, յոդացված ՀՍՏ 239-2005: 1կգ գործարանային փաթեթավորմամբ: Պիտանելիության ժամկետը արտադրման օրվանից ոչ պակաս 12 ամիս:
25.	Ցորենի ալյուրին բնորոշ, առանց կողմնակի համի և հոտի: Առանց թթվության և դառնության, առանց փտահոտի ու բորբոսի: Խոնավության զանգվածային մասը՝ ոչ ավելի 15 տոկոս-ից, մետաղամագնիսական խառնուրդները՝ ոչ ավելի 3 տոկոս-ից, մոխրի զանգվածային մասը՝ չոր նյութի 0.75 տոկոս, հում սոսնձանյութի քանակությունը՝ առնվազն 30 տոկոս: ՀՍՏ 280-2007: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 90 տոկոս: 10կգ-ոց պարկերով:
26.	Թեյ սև չափածրարված, մեկանգամյա օգտագործման: Տեսակավորված են 2, 2,5 և 3 գ փաթեթներով: Անվտանգությունը՝ ըստ 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 80 տոկոս:
27.	Մրգափյուրեր՝ պատրաստված թարմ խնձորի, բալի, ծիրանի, դեղձի պտուղներից, պտղամիս-նեկտարով շաքարի օշարակի հավելումով կամ առանց դրա՝ ըստ պատվիրատուի պահանջի, չափածրարված 1լ ստվարաթղթե սպառողական տարաներով, պաստերացված: Անվտանգությունը՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 80 տոկոս:
28.	Բնական սուրճ՝ աղացած, 1-ին տեսակի, գործարանային փակ փաթեթավորմամբ: Պիտանելիության մնացորդային

	ժամկետը մատակարարման պահին ոչ պակաս քան 70 տոկոս:
29.	Խմելու աղբյուրի ջուր, լրացուցիչ մաքրման փուլ անցած, շաղցված 0.5լ տարողությամբ ապակյա շշերում: Անվտանգությունը՝ ըստ 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:
30.	Խմելու աղբյուրի ջուր, լրացուցիչ մաքրման փուլ անցած, շաղցված 0.5լ տարողությամբ պոլիմերային շշերում: Անվտանգությունը՝ ըստ 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:
31.	Կաթնահունց, շաքարահունց և երկարատև պահպանման, խոնավությունը՝ 3-10 տոկոս, շաքարի զանգվածային պարունակությունը՝ 20-27 տոկոս, յուղայնությունը՝ 3-30 տոկոս: Թարմ, բիսկվիտային, առանց կրեմի: Անվտանգությունը և մակնշումը N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 80 տոկոս:
32.	Պահածոյացված: Բաղադրությունը՝ վարունգ, ջուր, աղ, շաքար, քացախ, բնական համեմունքներ: 1կգ տարաներով: Անվտանգությունը՝ ըստ 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 90 տոկոս:
33.	Ծովախեցգետնի ձողիկներ, սուրիմի, վակուումային փաթեթավորմամբ: Բաղադրությունը՝ սպիտակ ձկան միս, ջուր, սուլա, ձվի սպիտակուց, շաքար, ծովախեցգետին, բուրմուկ, սոյայի յուղ, կայունացուցիչ: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 80 տոկոս: Տուփի քաշը առավելագույնը 200գ:
34.	Պահածոյացված, դեղին գույնի, հատիկները դեղին, քաղցր, առավելագույնը 1 կգ-անոց տարաներով: Անվտանգությունը՝ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 90 տոկոս:
35.	Պահածոյացված, կանաչ գույնի, հատիկները կանաչ աղիությունը՝ միջին, առավելագույնը 1 կգ-անոց տարաներով: Անվտանգությունը՝ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 90 տոկոս:
36.	Պահածոյացված, հատիկները ամբողջական, աղիությունը՝ միջին, առավելագույնը 1 կգ-անոց տարաներով: Անվտանգությունը՝ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 90 տոկոս:
37.	Ձիթապտուղ սև, միջին չափսի, կորիզով: Գործարանային թիթեղյա առավելագույնը 2,5 կգ-ոց տարաներով, պահածոյացված: Պիտանելիության ժամկետը մատակարարման պահին առնվազն 6 ամիս:
38.	Բարձր կարգի համասեռ խառնուրդ, առանց մուգ խառնուրդների, կեղևի, կորիզի և այլ խոշոր մասնիկների մնացորդների, առանց կողմնակի համերի և հոտերի: Փաթեթավորումը՝ 1կգ.տարողությամբ ապակե տարաներով: Անվտանգությունը՝ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի : Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 6 ամիս:
39.	Կոնֆետներ շոկոլադապատ: Պինդ, համասեռ, արտաքին մակերեսը՝ փայլուն, ծակոտկեն, խոռոչավոր: Ձևը, համը և հոտը համապատասխան բաղադրագրի և տեխնոլոգիական հրահանգի: Առնվազն 15գ զտաքաշով: Անվտանգությունը՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, իսկ մակնշումը՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 80 տոկոս:
40.	Սպիտակ, խոշոր, բարձր, երկար տեսակի, չկտրած, խոնավությունը 13-15 տոկոս: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2007թ. հունվարի 11-ի N 22-Ն որոշմամբ հաստատված «Հացահատիկին, դրա արտադրմանը, պահմանը, վերամշակմանը և օգտահամանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 70 տոկոս: Առավելագույնը 10կգ-ոց պարկով:
41.	Պատրաստված կոշտ և փափուկ ցորենից: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ N 2-III- 4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, ՀՀ կառավարության 2007թ. հունվարի 11-ի N 22-Ն որոշմամբ հաստատված, «Հացահատիկին, դրա

	արտադրմանը, պահմանը, վերամշակմանը և օգտահանմանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 70 տոկոս:
42.	Ստացված ցորենի թեփահան հատիկների հղկմամբ, կամ հետագա կոտրատմամբ, ցորենի հատիկները լինում են հղկված ծայրերով կամ հղկված կլոր հատիկների ձևով, խոնավությունը 14 տոկոս-ից ոչ ավելի, աղբային խառնուկները 0,3 տոկոս-ից ոչ ավելի, պատրաստված բարձր և առաջին տեսակի ցորենից, անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2007թ. հունվարի 11-ի N 22-Ն որոշմամբ հաստատված, «Հացահատիկին, դրա արտադրմանը, պահմանը, վերամշակմանը և օգտահանմանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 70 տոկոս:
43.	Հնդկաձավար չջարդած հատիկներով, խոնավությունը՝ 14 տոկոս-ից ոչ ավելի, հատիկները՝ 97,5 տոկոս-ից ոչ պակաս: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2007թ. հունվարի 11-ի N 22-Ն որոշմամբ հաստատված «Հացահատիկին, դրա արտադրմանը, պահմանը, վերամշակմանը և օգտահանմանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը ոչ պակաս քան 70 տոկոս: Առավելագույնը 10կգ-ոց պարկով:
44.	Սիսեռ համասեռ, մաքուր, չոր խոնավությունը՝ 14-20 տոկոս ոչ ավելի: Անվտանգությունը՝ ըստ N 2-III-4.9-01-2010 հիգիենիկ նորմատիվների, «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 70 տոկոս: Առավելագույնը 10կգ-ոց պարկով:
45.	Վաղահաս և ուշահաս, 1-ին տեսակի, չցրտահարված, առանց վնասվածքների, նեղ մասի տրամագիծը 4սմ-ից ոչ պակաս, տեսականու մաքրությունը՝ 90 տոկոս-ից ոչ պակաս, փաթեթավորումը կտորի, ցանցի կամ պոլիմերային պարկերով: Անվտանգությունը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված, «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Առավելագույնը 50 կգ-ոց պարկով:
46.	Թարմ, կծու, կիսակծու կամ քաղցր, ընտիր տեսակի, նեղ մասի տրամագիծը 3 սմ-ից ոչ պակաս, դեղին: Անվտանգությունը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Առավելագույնը 10 կգ-ոց պարկով:
47.	Թարմ բոստանային, Էկոլոգիապես մաքուր: Անվտանգությունը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված, «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:
48.	Թարմ բոստանային, Էկոլոգիապես մաքուր: Անվտանգությունը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված, «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:
49.	Կանաչ բիրբար, թարմ: Անվտանգությունը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:
50.	Արտաքին տեսքը՝ արմատապտուղները թարմ, ամբողջական, առանց հիվանդությունների, չոր, չկեղտոտված, առանց ճաքերի և վնասվածքների: Ներքին կառուցվածքը՝ միջուկը հյութալի, մուգ կարմիր՝ տարբեր երանգների: Արմատապտուղների չափսերը (ամենամեծ լայնակի տրամագծով) 15սմ և ավելի: Թույլատրվում է շեղումներ նշված չափսերից և մեխանիկական վնասվածքներով 3մմ ավել խորությամբ՝ ընդհանուր քանակի 5 տոկոս-ից ոչ ավելի: Արմատապտուղներին կպած հողի քանակությունը ոչ ավել, քան ընդհանուր քանակի 1 տոկոս: Անվտանգությունը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված, «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:
51.	Բոստանային, Էկոլոգիապես մաքուր, թարմ: Անվտանգությունը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված, «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:

52.	Բարձր տեսակի, մատղաշ, առանց թելի: Անվտանգությունը, փաթեթավորումը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:
53.	Բոստանային, Էկոլոգիապես մաքուր, թարմ, տարբեր տեսակի, առանց փչացած ու չորացած մասերի, կապով, որի մեջ մտնում են՝ համեմ, սամիթ, մաղադանոս, ռեհան և ծիտրոն:
54.	Բոստանային, Էկոլոգիապես մաքուր, թարմ առանց փչացած ու չորացած մասերի:
55.	Գլուխ կաղամբ-վաղահաս, միջահաս և ուշահաս սովորական տեսակների: Արտաքին տեսքը՝ գլուխները թարմ, ամբողջական, առանց հիվանդությունների, չծած, մաքուր, մեկ բուսաբանական տեսակի, առանց վնասվածքների: Գլուխները պետք է լինեն լիովին կազմավորված, ամուր, ոչ փխրուն և չլիկած: Կաղամբի գլուխները մաքրված լինեն մինչև կանաչ և սպիտակ տերևների խիտ մակերեսը: Կաղամբակոթի երկարությունը 3սմ-ից ոչ ավելի: Մեխանիկական վնասվածքներով, ճաքերով, ցրտահարված գլուխների մթերումը չի թույլատրվում: Մաքրված գլուխների քաշը ոչ պակաս 2 կգ: Անվտանգությունը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված, «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:
56.	Թարմ բոստանային, Էկոլոգիապես մաքուր: Անվտանգությունը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված, «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:
57.	Սովորական տեսակի, փաթեթավորումը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:
58.	Ծիրան թարմ, խոշոր և միջին չափերի, առանց վնասվածքների առանց վնասատուների վնասվածքների և հիվանդությունների: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:
59.	Կիտրոն թարմ, մաքուր, առանց մեխանիկական վնասվածքների, առանց վնասատուների վնասվածքների և հիվանդությունների, անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված, «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:
60.	Ձմերուկ, բուսաբանական բարձր տեսակների, առանց հիվանդությունների, չոր, չկեղտոտված, առանց ճաքերի և վնասվածքների, անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:
61.	Սեխ 3 տեսակի՝ վաղահաս, միջին և ձմեռային, բուսաբանական բարձր տեսակների, առանց հիվանդությունների, չոր, չկեղտոտված, առանց ճաքերի և վնասվածքների, անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. դեկտեմբերի 21-ի N 1913-Ն որոշմամբ հաստատված «Թարմ պտուղ-բանջարեղենի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի:
62.	Պաքսիմատը ստանում են բարձրորակ սպիտակ չորահացից, պարունակում է սպիտակուցներ, ճարպեր, ածխաջրեր: Առանձնանում են պաքսիմատի մանր, միջին մեծության ու խոշոր տեսակները: Պահել +5°C-ից սկսած +15°C ջերմաստիճանում, խոնավությունը 10 տոկոս-ից ոչ բարձր, լավ օդափոխվող և լուսավոր տարածքում: Փաթեթի քաշը՝ առավելագույնը 500 գ:

## Անհատ Ձեռնարկատեր՝ Աննա Գրիգորյան

