

ЗӨГИЙН БАЛ

"Зөгийн бал" гэж юуг хэлэх вэ?

"Зөгийн цэвэр бал гэдэг нь байгалийн болон таримал балт ургамал, цэцгийн амтат шүүсийг тоосны хамт зөгий сархиагтаа цуглувалж боловсруулан хадгалсан нунжгай чихэрлэг өтгөн юм" гэж Монгол улсын стандарт (MNS6294:2011) тодорхойлсон байна.

"Зөгийн бал" олон янз байна.

Зөгийн бал нь зөгий цэцэг хоёр хамтарч хийдэг бүтээгдэхүүн юм. Иймээс балт ургамлын төрлөөс шалтгаалан зөгийн балны өнгө, үнэр, амт нь янз бүр байдаг. Жишээлбэл доорх шиг олон өнгөтэй байна.



© Кошигаяа зөгийн төсөл

Монгол улсын зөгийн балны стандартыг Монголын зөгийн бал үйлдвэрлэгчид заавал мөрдөх үүрэгтэй !!

Монгол улсын зөгийн балны стандарт
(MNS6294:2011)

Нийт
сахарын
хэмжээ
80%

- ◆ Нийт сахарын хэмжээ 80%-иас дээш
 - ◆ Чийглэг 21%-иас доош
 - ◆ Сахароз 10%-иас доош
 - ◆ Исэлдэлт илрэх ёсгүй
 - ◆ Механик хольцгүй байх гэх мэт
- * Механик хольц гэдэгт лавны үйрмэг, ургамлын иш, навч, зөгийн бие эрхтний хэсэг болон бусад гадны хольц багтана.

Сахарын хэмжээ 80%-иас дээш байх бөгөөд исэлдэлт байж болохгүй. Зөгийн бие, эрхтэн, хорхой шавьж, бусад гадны биетүүд, хогоор бохирлогдоогүй угааж ариутгасан шил саванд савлах зэргээр эрүүл ахуйн шаардлага бүрэн хангасан зөгийн бал үйлдвэрлэцгээе !!

Зөгийтэй!



Хог ихтэй!



Иссэн



ЧАНАР НЬ БАТАЛГААЖСАН ЗӨГИЙН БАЛЫГ ХЭРЭГЛЭГЧДЭД ХҮРГЭХИЙН ТУЛД АНХААРАХ ЧУХАЛ ЗҮЙЛС!

- ◆ Ажлын үед гар болон хувцас цэвэр цэмцгэр байх
- ◆ Эм бэлдмэлийг зохистой хэмжээнд зааврын дагуу ашиглах
- ◆ Зөгийн суурин орчин эрүүл аюулгүй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байх
- ◆ Шил болон бал хураагуурыг тогтмол цэвэрлэн ариутгаж цэвэрлэж байх
- ◆ Зөгийчид “Зөгийн эрүүл мэнд, ариун цэвэр эрүүл ахуйн бүртгэл”-ийн дэвтэр хөтлөх
- ◆ Малын эмч нар “Зөгийн эрүүл мэнд, ариун цэвэр эрүүл ахуйн бүртгэл”-ийн бодит байдалд баталгаа гаргах
- ◆ Зөгийчид зөгийн балны дээжээ хүнсний бүтээгдэхүүнд чанарын шинжилгээ хийх итгэмжлэгдсэн лабораториид шинжлүүлэх



Дэлгэрэнгүйг мэргэжлийн хяналтын байгууллагаас тодруулна уу!
(<http://home.inspection.gov.mn/>)

БАЛТ УРГАМЛЫН ЦЭЦЭГС

(Жишээ)



Зөгийн балны өнгө, үнэр, амт нь балт ургамлын төрлөөс шалтгаалж улирлаар өөрчлөгддөг учир аль сард үйлдвэрлэсэн бал болохыг шошгоны өнгөөр илэрхийлэх боломжтой.



“Японы”© Касуга зөгийн аж ахуй

Дээд талын эгнээнэс:
Далан түрүү, Хөвөн оройт, Мангир, Тайжийн жинс, Ганга, Рапс, Үрэл
Эдгээрээс сайхан амттай зөгийн бал хураадаг.