



002330119

ექსპერტის დასკვნა № 002330119

გაფრთხილება

ქიმიურ-ნარკოლოგიური ექსპერტიზის დეპარტამენტის უფროსის მიერ განმეორება ექსპერტის უფლება-მოვალეობები, რაც გათვალისწინებულია საქართველოს სამოქალაქო საპროცესო კოდექსის 168-ე და საქართველოს სისხლის სამართლის საპროცესო კოდექსის 51-ე და 52-ე მუხლებით. ამასთან, ცრუ ჩვენების, ყალბი დასკვნის, საექსპერტო კვლევის ობიექტის დაუცველობისათვის სისხლისსამართლებრივი პასუხისმგებლობის შესახებ გაფრთხილებული ვარ საქართველოს სისხლის სამართლის კოდექსის 370-ე მუხლის შესაბამისად.

ექსპერტიზის ჩატარების საფუძველი

ექსპერტიზის სახეობა: ქიმიური

დამნიშნავი:

ორგანიზაცია: საქართველოს სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრი

თანამდებობა: წარმომადგენელი

მისამართი: საქართველო, ქალაქი თბილისი, დელისის I შეს., №5ა

სახელი და გვარი: თამარ გობეჯიშვილი

საფუძველი: განცხადება

შემსრულებელი ექსპერტები:

მარინა იაკობაშვილი / ქიმიურ-ნარკოლოგიური ექსპერტიზის დეპარტამენტის კვების პროდუქტების, თამბაქოს ნაწარმის, ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების ექსპერტიზის სამმართველოს ექსპერტი, სპეციალობით მუშაობის 22 წლის სტაჟით. ტექნიკურ მეცნიერებათა დოქტორი;

ექსპერტიზის წინაშე დასმული კითხვები

გთხოვთ წარმოდგენილი კარაქი "ვალიო"-ს ნიმუშზე ჩაატაროთ კვლევა და შეამოწმოთ ორგანოლეპტიკური პარამეტრების მაჩვენებლები დაჩქარებული წესით.

შემოსვლის თარიღი: 01/04/2019 წ

გასვლის თარიღი: 05/04/2019 წ

დასკვნა

ექსპერტიზაზე წარმოდგენილი კარაქის ნიმუში (ეტიკეტზე წარწერით "კარაქი ვალიო") გამოკვლეული ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლებით (არაერთგვაროვანი შეფერილობა, გემო, სუნი) არ შეესაბამება ამ დასახელების პროდუქტისათვის სტანდარტით დადგენილ მოთხოვნებს.

მარინა იაკობაშვილი

მ. იაკობაშვილი

გამოკვლევა

კვლევის ობიექტი კვების პროდუქტების, თამბაქოს ნაწარმის, ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების ექსპერტიზის სამმართველოს გადმოეცა სსიპ ლევან სამხარაულის სახელობის სასამართლო ექსპერტიზის ეროვნული ბიუროს ნივთმტკიცების შესაფუთი ერთი ცალი, ინდივიდუალური პარკით, დალუქული სახით.

ექსპერტიზის წინაშე დასმული კითხვის გადასაწყვეტად კვლევა წარიმართა შემდეგი სქემით:



002330119

ექსპერტის დასკვნა № 002330119

1. ნიმუშის ორგანოლეპტიკური შეფასება სტანდარტის, გოსტი 37-91-ის მიხედვით.

კვების პროდუქტების, თამბაქოს ნაწარმის, ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების ექსპერტიზის სამმართველო; მეთოდი: გოსტი 37-91 აკრედიტებულია სსიპ აკრედიტაციის ერთიანი ეროვნული ორგანო - აკრედიტაციის ცენტრის მიერ სსტ ისო /იეკ 17025:2010 სტანდარტის მიხედვით. აკრედიტაციის მოწმობის ნომერი GAC-TL-0166.

პაკეტის გახსნისას მასში აღმოჩნდა ერთჯერად, თეთრი ფერის ლანგარზე მოთავსებული მართკუთხა ფერის მოყვითალო ფერის ცხიმოვანი მასა. პროდუქტი შეფუთულია პოლიმერული მასალისაგან დამზადებული უფერო, გამჭვირვალე გარსში, რომელსაც ზემოდან დაკრული აქვს ეტიკეტები. ეტიკეტებზე მოცემულია: "კარფური კარაქი ვალიო შტრიხკოდი "2105295009382", აქვეა თარიღები "29.03.19" pak "13.04.19" exp. weight 0.310; price 9.38". "უმაღლესი ხარისხის ნაღების კარაქი "ვალიო" ცხიმთანობა 82%, დამზადებულია ნატურალური რძით. შემადგენლობა: პასტერიზებული ნაღები, რძემჟავა ბაქტერიები. 100 გ პროდუქტი შეიცავს: ცხიმები 82 გ, ნახშირწყლები 0.7 გ, ცილები 0.7 გ, კალორიულობა 740 კკალ. ინახება +4 დან +8 °C ტემპერატურაზე. გამოშვების და ვარგისიანობის თარიღი იხილეთ შეფუთვაზე. მწარმოებელი ვალიო. ფინეთი. იმპორტიორი ფირმა საქართველოში შპს "ევროპროდუქტი" მისამართი გაგრის 2". გარეგნული დათვალიერებით აღმოჩნდა, რომ კარაქის ზედაპირი არაერთგვაროვანი (ყვითელიდან კრემისფერამდე) შეფერილობისაა. გარეთა შრე უფრო მუქია - ყვითელი, ხოლო შიგნითა ფენა - ღია (კრემისფერი, მოყვითალო ელფერი). იხილეთ ფოტოილუსტრაცია. კარაქის გარეთა ფენას დაჰკრავს ოდნავ მძაღე სუნი. ჩატარებული გამოკვლევის შედეგები მოცემულია ცხრილში.

როგორც ცხრილის მონაცემებიდან ჩანს, ექსპერტიზაზე წარმოდგენილი კარაქის ნიმუში თავის ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლებით: არაერთგვაროვანი შეფერილობა, გემო, სუნი არ შეესაბამება ამ დასახელების პროდუქტისათვის სტანდარტით დადგენილ მოთხოვნებს.

ცხრილი

ექსპერტიზაზე წარმოდგენილი კარაქის ნიმუშის ორგანოლეპტიკური

გამოკვლევის შედეგები

პარამეტრის დასახელება	ნორმა სახელმწიფოთა-შორის სტანდარტის 37-91-ის მიხედვით	გამოსაკვლევი ნიმუშის მაჩვენებლები
გემო და სუნი	სუფთა უცხო სუნისა და გემოს გარეშე სასიამოვნო, დამახასიათებელი ნაღების კარაქისთვის	ნაღების არომატით, გარეთა, შედარებით მუქ ფენას, დაჰკრავს სიმძაღის სუნი და გემო
კონსისტენცია და გარეგნული სახე	პლასტიკური, ერთგვაროვანი მთელ მასაზე, ზედაპირი მშრალი, განაჭერში სუსტად მბრწყინავი	პლასტიკური, ერთგვაროვანი მთელ მასაზე, ზედაპირი მშრალი, განაჭერში სუსტად მბრწყინავი
ფერი	თეთრიდან ყვითლამდე ერთგვაროვანი მთელ მასაზე	არაერთგვაროვანი შეფერილობის, ყვითლიდან კრემისფერამდე

შენიშვნა: 1. გამოკვლევის შედეგები ვრცელდება წარმოდგენილ ნიმუშზე;

2. საკვლევი ნიმუში, ერთი ფუთა, დალუქული სახით, უბრუნდება ექსპერტიზის დამკვეთს.



002330119

ექსპერტის დასკვნა № 002330119

მარინა იაკობაშვილი

მ. იაკობაშვილი

გამოყენებული მასალები

1. რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი -საქართველოს მთავრობის დადგენილება N152 2015 წლის 3 აპრილი ქ. თბილისი.

ექსპერტის დასკვნა ტექნიკური წესით გადაამოწმა: მაია გონაშვილი

მ. გონაშვილი

ექსპერტის დასკვნა ადმინისტრაციული წესით გადაამოწმა: პაატა თუშურაშვილი

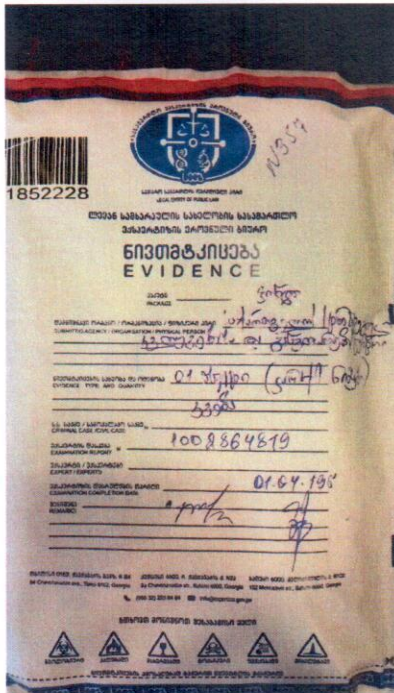
პ. თუშურაშვილი



002330119

ექსპერტის დასკვნა № 002330119

ფოტოილუსტრაცია



ფოტო 1



ფოტო 2



ფოტო 3



ფოტო 4

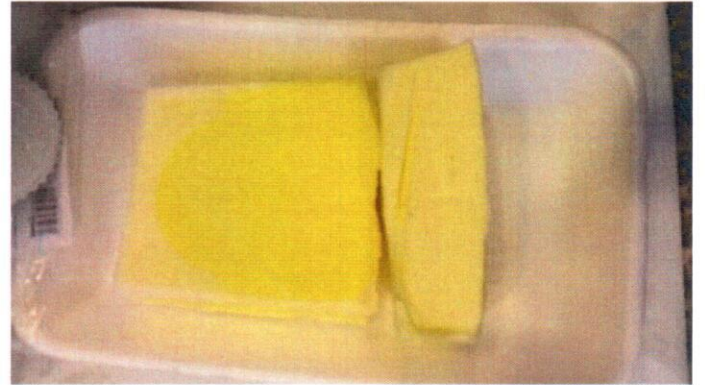


002330119

ექსპერტის დასკვნა № 002330119



ფოტო 5



ფოტო 6



ფოტო 7